

食の安心安全を守ることが、私たちの最大の務め



〈活動内容〉

市内の子ども食堂へ新鮮な成鶏（おやどり）の肉を提供しています。



宮本組合長と眞田事務局長にお話を伺いました

◆活動のきっかけは何ですか

当組合は成鶏（おやどり）の加工処理を専門に取り扱っていますが、組合長は以前に行政機関の福祉部門に従事した経験があり、社会福祉に深い造詣を有しています。組合長が以前勤務していた福祉団体から、子ども食堂への支援依頼を頂いたことが最初のきっかけです。

これを契機に、市内に多くの子ども食堂があることを知り、単にメーカーとして食材を供給するだけでなく、成鶏の特性を活かした食育に携わりたいという思いの下で支援を決めました。

◆活動をする際に心がけていることを教えてください

活動のキーワードは「咀嚼(そしゃく)＝噛む力」です。成鶏はスーパーなどで流通している若鳥に比べて肉質が固く歯ごたえがありますが、噛めば噛むほど深い旨味が味わえます。食べ物をよく噛むことは「あごの骨が丈夫になり、歯並びがよくなる」「唾液の分泌がよくなり、むし歯・歯周病予防になる」「筋力や運動能力がアップする」「消化がよくなり胃腸の負担が減る」など、子どもにも大人にも様々な効果をもたらします。

成鶏の提供を通じて、子ども食堂を利用されるみなさんに咀嚼の大切さを学んで食べ物をしっかり噛む習慣をつけてもらい、健康づくりに貢献したいと思っています。

◆活動の効果はありましたか

成鶏を食品店で見かける機会は少なく、初めて食べる方が多いと思います。この活動を通じて、正しい咀嚼による健康効果が多くのみなさんに広がるとともに、「美味しい食材」として成鶏がみなさんのご家庭の食卓に広く普及してゆくことを期待しています。

◆子ども食堂運営者からの声

- ・生鮮食品を用意することはとても難しいので嬉しいです。
- ・食感は鶏肉というよりは豚肉に近く、いつも食べている鶏肉より噛む回数が増えました。
- ・おかわりした子もいて大人気でした。ありがとうございました。
- ・噛み応えはあるけど、硬いわけではなかったです。
- ・おいしい鶏肉をありがとうございました。

