

学生団体 Change

横田 玲央奈（社会デザイン系）

キーワード：子ども、地域交流、イベント企画

1. 団体概要

学生団体 Change は地域課題を発見し、地域の課題を解決することや地域の輪を広げることを目的としており、人と人とのつながりを重視して活動している。主に小学生以下を対象としたイベントを企画・運営している。学生が主体となって活動することで世代間交流の場となることを目指している。2019年6月に発足し、現在は2回生5人、1回生22人の計27人で活動している。

2. 2023年度の活動について

まず、公益財団法人 こども財団の協力のもと、明石しおさいライオンズこども食堂やはなぞのサポートランチといった子ども食堂にボランティアとして活動を行った。それぞれの子ども食堂におられるスタッフの方と料理したり、子ども食堂に来られる子どもとの遊びについて話したりと適切な関係を築くこともできた。また、子ども食堂でのお手伝いという立ち位置で参加するだけでなく、自分たち主体でメニューを考えたり、子どもや親御さんも一緒になって楽しめる遊びを考案したりした。

「コープこうべ第7地区本部」の主催する様々なイベントにボランティアとして参加し、知識を深め、今後の活動に活かすことのできる多くの経験を積んだ。以下にその活動を記す。

①坊勢島漁業体験（姫路家島）

「坊勢漁業協同組合」の方々のご協力のもと、船上での底引き網漁の見学や魚の選別体験、坊勢島での魚の中間育成施設や冷蔵施設の見学を行った。また、参加した子どもたちと親しく会話しながらイベントが円滑に進むように励んだ。

②ナス収穫体験（岡山県真庭市）

「岡山久世有機の会」の方々の指導のもと、大きなナスの収穫体験、ナス選果場の見学、袋詰めを行った。生産者のお話も聞きながら、子どもたちとナスやコープさんのフードプランについて詳しく学ぶことができた。食卓に並ぶ食材のありがたさや生産者の想いを大切にしながら、食事をしていきたいと実感することができた。

③らくらくエコクッキング教室（コープこうべコープ田寺）

コープこうべさんの調理室にてクッキングサポートさん達と協力しながら、行われたクッキング教室。旬のなすを使ってボート焼きやナスゼリーを作った。なすが苦手だと言っていた子どもたちも完食し、クッキング教室後のアンケートでも好評だった。捨てがちななすの皮を使ったり、早く火が通りやすいように野菜を切ったりなどエコな学びを得ることができた。

④兵庫をもっと知ろう！地産地消クッキング

コロナ以降初めて、環境人間学部キャンパス内にある調理室を使ってクッキング教室を行った。食料調達や参加者への対応、振り返りなど実施以外の部分でもコープこうべ第7地区本部の方に協力してもらった。上記のらくらくエコクッキング教室でのスタッフ側の動きを参考にしながら、準備を進め、地産地消を学びながらも、クイズや料理、会話も含め楽しい時間を作ることができた。

さらに、大学のゼミである太田ゼミの方々、姫路市内の総合施設「イーグレ姫路」内のイベントスペース「しろみエール」と連携し、地域の子どもたちを対象にしたクラフトイベントを行った（写真1）。比較的短時間・簡単に作ることができ、個性を出すことができるることを大切にし、自分たちで様々な案を出しながら内容を作り上げることができた。また、作品を作りながらも子どもやその親御さんに丁寧に説明することを心がけることで、学生団体Changeのメンバーとして、活動中の適切な態度を身に付け



写真1 しろみエールイベント内作品例
(クリスマスツリー飾り)

ることができた。

そして、当大学で行われたエコフェスや工大際でチュロスを販売した。テントの飾り付けやチュロスの味付けなどはメンバーそれぞれが役割を分担しながら楽しく作り上げることができた。

最後に、12月16日（土）に、「コープこうべ第7地区本部」のご協力の下、これまでのイベント、ボランティア活動を活かしながら、自分たちで企画立案、資料作成、参加者募集、実施することができた。企画内容は「兵庫をもっと知ろう！地産地消クッキング」である。リンゴをメインに兵庫県産の食材を使いながら、カレーやリンゴの肉巻きなどを作った（写真2）。地域の子どもたちと一緒に‘食と環境のつながり’を体感しながら、クッキングイベントを成功させることができた。

3. 活動を通して学んだこと

まず、子ども食堂の活動を通して、周囲を見渡し、自身の役割を見出す姿勢を得ることができた。例えば、子どもと親御さんで遊びをした際に、大人は理解できる内容であっても、子どもにとっては楽しがが分かりにくいことがあった。そのため、子どもが困っている様子にいち早く気付き、説明を補足したり、その場にいたボランティアと一緒に遊んだりすることで、みんなが平等に楽しめる空間にすること



写真2 りんごを使ったカレーなど（左）
マカロニサラダを調理している様子（右）

ができた。このように、周囲の状況を見て自分ができることを最大限にすること、誰か一人で遊びを進めようとせず周りのボランティアとも連携して企画を進める大切さも学ぶことができた。この姿勢は、これからミーティングや企画を一人一人が自分事として考え円滑に進めていく上でとても大切なことだと考えた。また、学生団体 Change 主体の地産地消クッキングイベントでは、コープこうべで行われたクッキング教室を参考に成功させることができた。特に、イベント中に使用する食品の原材料や食物アレルギーの提示が大切だと気付き、参加される方へ事前に食品について連絡することを大事にすることができた。また、イベントを企画から実行するまでの準備やスケジュール管理について、関係する全ての人に配慮することなど多く学ぶことがあった。また、地域の人に参加してもらうことのありがたさや、それには多くの人たちの協力が必要不可欠であることなど、Change として活動を積んでいくことで様々な学びを得ることができた。どの経験も一人一人の成長になり、団体としても大きく成長できたと感じている。

4. 今後の展望

2023年度は、去年に引き続き様々なイベントにボランティアとしてすることができた。コープこうべ第7地区本部様をはじめ、公益財団法人 子ども財団様などいろいろな団体の方たちと活動することができた。特に、子ども食堂ではサポーターさん達とも適切な態度で関わることができた。2024年はこれら団体の方々と礼儀を忘れず、メンバー一人一人が主体的に関わり、Change の活動をさらに深めていこうという決意である。そのために、今ある活動をより強固にしていきながらも、もう一度メンバー内で Change の活動内容を把握する所からはじめ、自分たちができること・したいことを整理、計画、実施することを大切にしたいと考える。