

みんなのわ

- 編集：「みんなのわ」編集委員会
- 配布地域：国見・八幡小学校区、木町周辺
- 発行：全国コミュニティライフサポートセンター（CLC）
- 発行日：2020年7月25日 部数 2,000部

「生きる」を支え合う フードバンク仙台

今回は、5月7日に八幡3丁目で発足したフードバンク仙台の活動について伺ってきました。

お話を伺ったのは、代表の小椋亘さん。同団体の事務局スタッフ4人のうち、常勤は小椋さん一人です。スタッフのほかに、寄付された食料品の仕分けや配達などを行ってくれるボランティアが約20人活動しています。

フードバンクとは、賞味期限内でまだ安全に食べられるにもかかわらず、処分されてしまう食品を、企業や個人から提供していただき、生活困窮者等、食の支援を必要としている人に配ることで、自立や生活支援を図る活動です。（同団体チラシより）

配布の対象となるのは、仙台市内在住で生活に困窮している方です。

支援の申し込みは、ブログに掲載している食糧支援申請フォームから申し込みますが、それが難しい人は、電話またはメールでの申請も可能です。配達は翌活動日の午後になります。

コロナウィルスの影響もあり、同団体への相談も増えているようですが、特に学生やひとり親世帯、外国籍の人からの相談が多く、毎日20世帯ほどに食糧支援をしているそうです。



食材ストック

支援を受けられた方からは、「このたびはご支援ありがとうございました。たくさんの食材、ジュースとお米、とっても助かります。またたいへんなとき、利用できたら子どもたちも喜びます。ありがとうございました」「一人暮らしで仕送りもなく、アルバイト収入も激減していたため、フードバンクさんの支援は感謝してもしきれないです。食糧だけでなく温かいメッセージまで本当にありがとうございます」などの声が寄せられています。

同団体には、日々多様な課題を抱えた人からの相談もあることから、「今後は生活困窮支援のみならず、子育て支援や障害・高齢者支援等、さまざまな団体や相談機関と連携していきたい」と話がありました。

また、食材や活動費、ボランティアの確保が喫緊の課題となっており、「趣旨に賛同していただいた方がいらっしゃれば、ぜひ活動への協力をお願いしたい」とのことでした。

DATA

フードバンク仙台
 活動日 月・木・金 9:00~17:30
 事務所 〒980-0871 仙台市青葉区八幡3丁目5-3
 TEL 070-8366-3362（活動日のみ）
 メール foodbanksendai@gmail.com



代表の小椋亘さん



提供食材の一例

編集委員会
 連絡先

国見・千代田のより処「ひなたぼっこ」

〒981-0936 仙台市青葉区千代田町 1-13

TEL 022-343-1340 FAX 022-301-8821

<http://www.clc-japan.com/hinatabokko/>

* バックナンバーをご希望の方はお問い合わせください。



山形の農園の移動販売 西塚農園



店頭立つ西塚邦浩さんの奥さんと息子さん

山形から産地直送する生鮮野菜の移動販売が、中山中学校そば、平田稲荷神社敷地内に店舗しています。山形県尾花沢市にある「西塚農園」の西塚さん一家が、毎週仙台まで通い、とれたての農産物を販売しています。

代表の西塚邦浩さんは、「安心して食べていただけるように低農薬の野菜を扱っています。一番の売りは、畑から直送する新鮮さです」と話します。

いまの時期はキュウリやナス、トマト、ズッキーニなどの夏野菜をそろえています。ほかにも、山形の市場から仕入れたサクランボやメロンなどの果物も取りそろえています。お客さんからの要望に応じて、山形産の焼き麩を用意したこともあるそうです。

以前はフードマーケットフジサキ中山店で店頭販売していましたが、同店が閉店したことから、30年ほど前から神社の土地を借りて移動販売を始めました。口コミで広がり、中山や周辺地域のお客さんに長年愛されています。顔なじみのお客さんは、買いものをしながら西塚さんと世間話を楽しんでいました。

中山にお住まいで、毎回利用しているというお客さんは、「野菜がとても新鮮で、そのままかじってもおいしい。値段も安くていいものを扱っている。昔から通っていて、近所の人たちにもここを教えてください」とにこやかに感想を話してくれました。

子平町から来たお客さんは、「生産者の顔が見えるのがいいですね。このへんは大通りまで出ないとあんまりお店がないから、便利ですね。神社にお参りがてら来ています」と笑顔でした。

営業時間は、毎週火曜・土曜＝11時～16時頃。毎年6月から11月までの期間限定で店舗しています。駐車スペースもあります。



11時を過ぎると、お客さんでにぎわいます



希望されたお客さんには、購入した商品をサービスで車まで運んでいます。自宅への配達も行っています





まちの親切な自転車屋さん 福田サイクル



今回は三条町にある福田サイクルを紹介します。三条町のセブンイレブンのななめ向かい側にある自転車やバイク販売、修理のお店です。

2016年の3月に開店し、今年で5年目になる福田サイクル。「多くのお客さんが気軽に声をかけてくれるようになった」と代表の福田謙ふくだ けんさんは話します。お店を開くために物件を探していた際に、三条町にあるお店で高齢者の方に優しく接している学生さんを見て「あたたかい町だ、ここでお店を開きたい!」と思ったことがきっかけでこのまちでお店を開くことを決めました。福田サイクルは気軽に立ち寄れるお店として、近所の人から外国人旅行者までさまざまな年代、国籍の方が訪れます。しかし、今年はコロナウイルスが蔓延してしまい、人の出入りが少なくなりました。以前は待っている間にお客さん同士でお話をする姿が見え、情報交換の場としても利用されていましたが、現在は密接や密集しないなどの制限があり、前のように自由に話をできる状況ではありません。お客さん同士でお話をする際は、適度に距離を保つようお願いをしています。

お店を続けていくにあたって心がけていることは「お客さまに丁寧に対応すること」と福田さん。「このまちのことを教えてくれたり、お店に関してアドバイスをしてくれたり、さまざまな場面で助けられている分、自分でできることがあればやっていきたいと思っている」とお話してくれました。このお話を隣で聞いていた地域の

方も「ママに親切にやってくれる、普通ならここまでゆったりしないよ」と教えてくれました。

さまざまな自転車やバイクがあるなかで、福田さんの現在のおすすめは電動自転車です。三条町周辺は北山や中山など坂がある地域が多く存在しています。通勤や通学、近くのスーパーまでお買いもの際にはとても便利です。また、コロナウイルス対策とした生活様式が主流になってきているなか、電動自転車での移動は3密を避ける行動にもつながります。通勤や通学で電車を利用している方はこの際にぜひ、自分に合った電動自転車を福田サイクルで見つけてみてはいかがでしょうか。



DATA

福田サイクル
 仙台市青葉区三条町12-7 河東田BLD 1F中
 TEL/FAX : 022-341-1138
 定休日 : 月曜日、第3火曜日
 時間 : 10:00~19:00
 ※引き取りやお届けに行っている場合あり。

感染を防ぐために

- マスクをする
- こまめな手洗い、アルコール手指消毒
- 体調がすぐれないときは外出を控える
- 「3密」を避ける
 - ・密閉空間 → 換気をよくする
 - ・密集場所 → 多くの人が集まる場所に行かない
 - ・密接場所 → 人と距離を空ける



マスク着用時の熱中症対策について

- ※屋外で十分な距離が取れる場合はマスクをはずす
- 激しい運動は避ける
- 喉が渇いていなくてもこまめに水分補給をする
- 暑さを避ける(涼しい服装や帽子、日傘をさすなど)
- エアコンを使用していても、換気をする



《コロナウイルス感染症を防ぐために必要なこと》

日々の積み重ねがたいせつ

- 十分な睡眠をとること
- バランスの取れた食生活
- 適度な運動をする
- 毎日検温し、自分の平熱を知っておく



今もこれからも大事なこと

病気についての知識や、感染経路など正確な情報を知ること → 知っている情報をもとに対策ができる

人とのつながりを切らさないこと → 「これから先のことが不安」、「誰かに話を聞いて欲しい」など、何かあった時に助けてもらえる環境づくりをしておく



※厚生労働省 環境省 ホームページ参照

ひなたぼっこからのお知らせ

ひなたのさろん

9月から再開予定。簡単な体操を行います。ご自由にご参加ください。
※決定し次第、ひなたぼっこ周辺の掲示板にてお知らせします。



ひなたくらぶ

放課後友達と勉強したり、お話ししたりできる場所づくり
平日 15:00~18:00
土日・祝 9:00~18:00



ひなたごはん

9月から再開予定。学びながら楽しく活動します。
※決定し次第、ひなたぼっこ周辺の掲示板にてお知らせします。



ひなたぼっこ食堂

月~金 12:00~14:00

電子レンジでみかん牛乳寒天を作ろう

今回は電子レンジで簡単にできるみかん牛乳寒天を紹介します。夏真っ盛りの時期に簡単にできるデザートで、カルシウムとビタミンをおいしく摂っていきませんか。

《材料》小さなココットで4つ分程

- 牛乳 …………… 250cc
- 砂糖 …………… 15g
- 粉寒天 …………… 小さじ半分
- みかん缶詰 …… 好きな分量



① 大きめの耐熱ボウルに牛乳半量(125cc)と砂糖、粉寒天を入れて電子レンジで3分加熱する。(500w)



② 加熱後、レンジから取り出してよく混ぜ、残りの牛乳を入れてさらに混ぜる。



③ 器にみかんを入れ、そこに②を注ぐ。



④ 冷蔵庫で冷やし固めたら完成です。