

HAMAYOU

芦屋町ボランティア活動センター通信 126号

発行日 2020年9月1日

発行者
芦屋町ボランティア
活動センター「リード」
発行所
遠賀郡芦屋町中ノ浜11-6
町民会館2階
TEL 093-221-1011

ボランティアの新たな支援の形 フードバンクの活動について

広報あしや8月1日号に、「ボランティアの新たな支援の形」として、フードバンクの活動についての記事を掲載しました。今回は、活動を行っている団体の実施内容について紹介します。

北九州市八幡東区の中央町商店街の一角に、「NPO法人フードバンク北九州ライフアゲイン（以下ライフアゲイン）」はあります。商店街内の閉店した店舗を活用して、1階が食品倉庫、2階が学習スペースと事務所になっていきます。真向いの店舗には、「子ども食堂」が行われている小さなレストランがあります。



ライフアゲインの主な事業は、①フードバンク事業、②食のセーフティネット事業、③ファミリーサポート事業の3つです。

①は、「もったいないをありがとうに変える」をキーワードに、まだ食べられる食品を活用した食料支援を行うものです。県内の企業から、ロスになってしまふ食品や倉庫などの場所の提供、フードドライブなどのイベント協力を受けています。

②は、子育て世帯を始めとし、福祉施設や高齢者施設などに食料支援を行っています。今回のコロナ禍では、北九州市のある小学校で、全校児童を対象に食料支援のチラシを配布しました。そのうち約3割の世帯が支援を受けました。1世帯当たりの支援品は、米や野菜、レトルト食品、飲料水、お菓子などで、大変喜ばれたそうです。

③は、子ども食堂と学習サポートを行っています。また、田植えやキャンプなどの体験学習も行っています。

子ども食堂では、フードバンクから提供された食材で、その日の夕食を約30食分作ります。材料

を見て、ボランティアがその日のメニューを考え、手分けをして調理に取りかかります。ボランティアは学生から高齢者までいて、料理の得意な人の指導を受けながら作業します。調理のボランティアが夕食を作っている間、子どもたちは学習スペースで宿題をします。ここにも学生や退職教職員などのボランティアがいて、学習支援を行います。現在、子ども食堂は、新型コロナウイルス感染症対策のため休業中で、お弁当配布を行っています。

ライフアゲインは、「すべての子どもたちが大切とされる社会」の実現を目指して活動しています。食品ロスや子どもの貧困問題など、多様な課題に挑戦している団体で、これからの活動も期待されています。



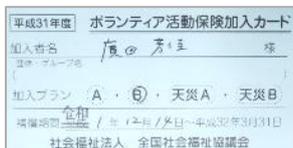
個人宅からも支援品が届きます

〈8月17日取材〉

災害ボランティア活動

今年も九州は、大きな水害にみまわられてしまいました。被災地の復興支援には人の手が必要なのですが、今年はコロナ禍でボランティアが活動できる状況ではありません。今後、コロナ禍が落ち着いたときに、被災地の作業ボランティアに参加されるという方の参考に、私の体験をお話します。

まずは、「ボランティア活動保険」に加入します。災害時の作業ボランティアに参加する場合は必須です。この保険は、全国どこでも通用するもので、手続きは、地域の社会福祉協議会で行います。



参加当日は飲み物や食べ物を持参します。時には泥を掻き出すスコップや、草を刈る鎌などの道具も個人で準備します。現在は作業地区のボランティアセンターに準備しており、その

センターで手続きをして、道具を借りて作業地に行くことが主です。

作業時の服装は自分で判断します。怪我防止のため、夏でも長袖・長ズボンで、少し厚手のものがいいです。靴は、私は作業効率を優先し、足首まであるスニーカーを使用しています。手袋は、軍手は手にフィットせず、滑ってしまいうので、写

真のような作業手袋を使用しています。後は、帽子と



マスク。マスクは疾病対策のほか、埃や異臭対策のために使用します。首元にタオルも必要です。さらに夏場に限らず、暑さ対策や水分の補給は重要なので、怠らないように準備します。他者に迷惑をかけたのでは、ボランティアに参加した意味がありません。自分でできることを、無理のない範囲で、自己責任で行うことが求められています。

今月のレシピ

「すはま棒」(きな粉棒)

先月に引き続き、ボランティア活動センターのワールドカフェメニューの一つです。

令和元年9月に作りました。

「すはま」とは、きな粉を水あめなどと合わせて練った和菓子です。小さな団子にしてつまようじに刺した「すはま団子」が有名です。

水あめの分量を少し控えて、蜂蜜を入れるとおいしく仕上がります。(乳幼児は蜂蜜注意)

★材料

きな粉	50g
水あめ	50g
黒砂糖	10g
打ち粉用、仕上げ用	
きな粉	適量



★作り方

- ① 水あめと黒砂糖を耐熱ボールに入れ、レンジで1分ほど加熱する
- ② ①にきな粉を加えてヘラで混ぜ合わせる
- ③ まな板に打ち粉用きな粉を振り、板状に伸ばす
- ④ 好みの大きさに切り分けて、仕上げ用きな粉をかけて出来上がり

ボランティア活動センターからお知らせ

ボランティア活動センターは、町民会館改修工事の終了に伴う移転及び再開準備作業のため、9月9日(水)まで休業します。



ボランティア活動センター再開日

9月10日(木)

☆編集後記☆

数年前、子ども食堂にボランティアとして参加していました。私は仕事の都合上、遅れていくことが多く、余った食材でもう一品作るというのが主な役目でした。

やっと町民会館でボランティア活動センター再開です。感無量。 廣田

