

研究テーマ

浜田市の地域食材を使った移動式子ども食堂に関する研究

1・研究目的と浜田市における課題と背景について

(1) 子供食堂を取り巻く課題の解決

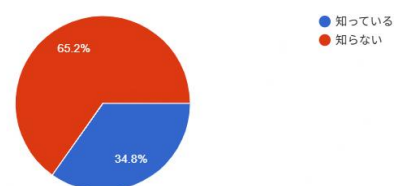
研究目的として大きく2つ挙げられる。まず、1つ目が、子ども食堂を取り巻く課題の解決である。浜田市内には、全部で9カ所の子ども食堂が設置されている。しかし、設置されていることは知っているものの、利用したことがない割合が最も高いのが現状である。行きたくても距離的な問題がある、公共交通の不便さなど様々な理由がある。認定NPO むすびえの子ども食堂認知調査2025年調査によると、子ども食堂の認知度86.9%で最も高く、子ども食堂の名前は知っているが、取り組み自体は知らないと回答した割合は3割と子ども食堂の実態、取り組みについての認知度はそれほど高くはない。

(表1)

	n	認知率 (%)			認知率 (%)
		名前を聞いたことがあり、内容も知っている	名前を聞いたことがあるが、内容は知らない	名前も聞いたことがない	
子ども食堂	4,700	48.0	38.9	13.1	86.9
フードバンク	4,700	29.4	36.0	34.6	65.4
フードドライブ	4,700	10.7	17.1	72.2	27.8
フードセンター	4,700	6.9	14.5	78.6	21.4

(図1)

⑥ 浜田に子供食堂があることを知っていますか？
46件の回答

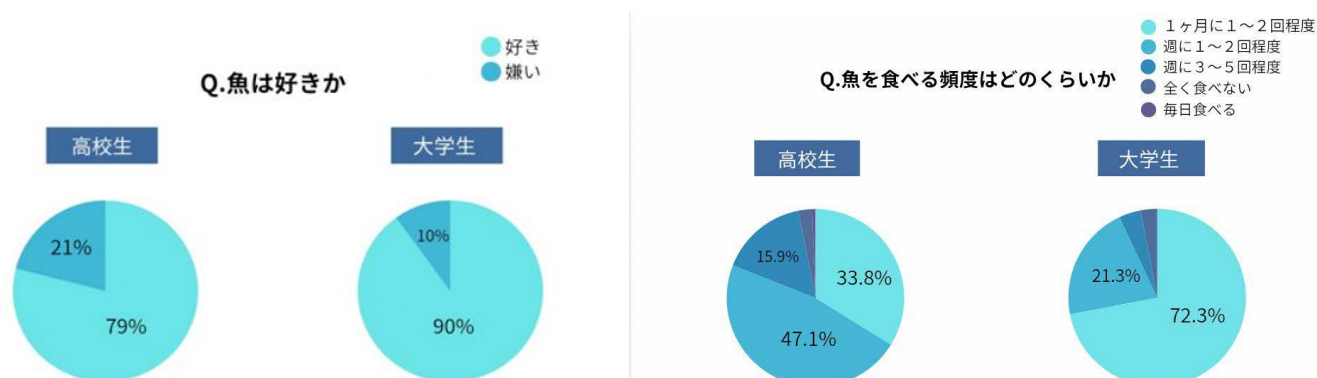


昨今は、子どもの貧困や孤立、教育格差など、子どもを取り巻く環境がますます深刻化している。子ども食堂は料理を提供するほか、子どもの居場所(サードプレイス)としての機能も果たしているため、子ども食堂の利用推進は大きな課題といえる。また、子ども食堂自体も、物価高騰による運営資金不足に直面している。持続的な経営が可能となる仕組みを構築することが喫緊の課題となっている。

(2) 若者の魚離れと水産資源活用の必要性

2つ目の目的として、若者の魚離れが挙げられる。全国的に子どもや高齢者の魚離れは深刻でそもそも魚料理が登場しない、捌き方が分からず献立にも入っていないなど、食育にも影響を与えている。だからこそ、身近に魚を知ってもらい、骨を気にせず食べられる料理の工夫や食育を行うことで、魚離れを解決するだけでなく、浜田の魚の認知度の向上により、水産業自体の発展に貢献できるのではないかと仮説を立てた。実際に浜田市内の高校生、大学生を対象に魚離れに対するアンケート調査を行った。アンケート結果から、魚を好きと回答した学生は高校生が7割、大学生が9割を超えており、魚に対して良いイメージを持っている学生が多かった。しかし、魚を食べる頻度は、高校生で週に1~2回程度が多く、大学生では1か月に1~2回程度と少ない。その理由として、魚は肉類と比べて高価であるということ、下処理に手間がかかるなど、資金面、労力面が課題として挙げられた。以上の2つの課題のアプローチとして、本研究では、魚の移動式販売、若者の

魚離れ解消に向けた多角的な取り組みを行っていく。



(3) 研究のアプローチ

移動式とすることで、既存の子供食堂へのアクセスが困難な地域にも対応でき、利用者の拡大が期待される。また浜田市の水産資源を活用した魚料理を提供することで、子どもや若者が魚に親しむ機会を創出し、魚離れの解消と浜田市の水産業の認知度向上の両立を目指す。

2. 研究計画スケジュール (成果)

(5月~6月)

子ども食堂、連携する企業への訪問(実態調査)

=多世代ふれあい食堂片庭町エーゲ2 1

=高校生、大学生を対象に若者の子ども食堂の利用状況、ニーズの調査実施

=水産加工会社柳水産、渡辺鮮魚店等との連携

(7月、8月)

魚を使った商品開発

=魚粉クッキー、パスタスナック等移動式販売、イベントにて提供

連携する企業、子ども食堂への提案

(9月、10月)

はまチャレにて現時点での研究成果の発表

=フィードバックをもとに、認知度向上に向けたイベント企画を優先として進めていく方向性に決定

(11月)

商品試作、イベントの構想として魚を見て、食べて、楽しむ体験型のイベントを想定

移動式販売を行っている柳水産や渡辺鮮魚店等と連携し、来年度中に企画を1つ実施する方向で決定

(12月)

島根県立大学で行われるアイデアコンテストにてプランを各企業、行政へ提案
ビジネスプランの出場には叶わなかったが、書類作成、ビジネスとしてどう繋げていくの
か課題も再認識することができた

(1月)

浜田商業高校にて行われる成果発表会にて株式会社日本政策金融公庫よりプランのフィー
ドバックを頂いた。報告書を作成・提出

(今後の動き)

柳水産、渡辺鮮魚店でのイベント企画、移動式販売のエリア、収益性における課題につい
て検討していく

3. 研究方法、内容

本研究では、主に若者を対象としたアンケート調査、浜田市内の子ども食堂でのニーズ
調査、子ども食堂を取り巻く課題についてフィールドワーク調査を行った。また移動式販
売の拠点について子ども食堂の起点とした移動販売を行うことを柳水産、子ども食堂等
で提案、すり合わせを行った。以下が研究方法の詳細である。

① 浜田市内における子ども食堂の実態調査

今回調査対象とした子供食堂は多世代子ども食堂片庭エーゲ21である。片庭町エーゲ
21では食事以外に食育をテーマにしたイベント等を定期的で開催している。子ども食堂
自体は月1回第4日曜日のみ行われる。顧客層としては高齢者の方、家族連れなど多世代
交流の場として利用されている。子ども食堂のスタッフには地元の高校生がボランティア
として運営に携わっている。そして浜田市内の子ども食堂の実態と課題について以下の項
目が挙げられた。

【食材費の高騰の課題】

市内の子ども食堂にかかる補助金を活用しつつも、食材費の高騰により献立に制限がある
など金額の制約下の中でいかにお客さんに満足してもらうか。

【魚料理の提供が困難な状態にある】

柳水産等から魚を仕入れ、提供する体制は整っているもの、献立として提供することが困
難な状態にある。理由として、食品衛生の観点から魚を捌いて、料理する一連の流れにお
いて食中毒等のリスクがあるためである。実際、他の子ども食堂においても、魚をメイン
とした料理は比較的少なく、肉料理を中心とした料理が多い。

【ターゲット】

高齢者、家族連れ、学生等、幅広い層が利用

【多世代交流や体験型イベントの実施】

食事の提供だけでなく、ワークショップやミニゲームを通じて多世代交流の場としての機
能がある。

② 柳水産での移動式販売の現状と子ども食堂と連携した移動式販売、イベントの提案

柳水産での調査では、移動式販売が子ども食堂を拠点としたエリアで販売が可能かどうか、イベントの提案を行った。柳水産は水産加工会社として店舗での加工品の販売に加え、子ども食堂にて魚の提供、各地域にて移動式販売による形態をとっている。

【移動式販売の状況】

柳水産では現在、浜田、邑南町、県外と幅広い地域で移動式販売を行っている。浜田では弥栄、金城といった山間地域への販売も行っている。邑南町においては定期的に産直市場雲井の里のイベントに際し、現地にて浜田の魚を販売している。お客の人数としては広島での移動式販売で160人～170人。一日の売上金額は50万である。顧客層は高齢者層が多い。

【移動式販売における課題】

- ・課題としては、日によって魚売れ残りが発生するため、自家消費又は廃棄となってしまう魚があること。
- ・捕獲量に応じて販売価格、販売数に変動が生まれること。
- ・人員の不足

【移動式販売と子ども食堂との連携について】

- ・子ども食堂と移動式販売の連携について

→人員と時期による

現在、浜田市内の子ども食堂にて魚の販売、提供を行っており、食育をテーマとしたイベントの実施、イベントに際した移動販売は可能である。しかし交通アクセスが不便な地域にもエリアを設けているため、子ども食堂が設置されていない山間部の地域はまちづくりセンターといった地域の拠点を活用し、移動販売、イベント等を行う。移動式子ども食堂はこうした地域に対して柔軟に対応できる手法として有効であり、水産資源を活用したイベントと組み合わせることで子どもの魚に対するイメージの向上、子ども食堂での居場所づくりとして効果的であると考えられる。



ヒアリングの様子



捌いている様子

③ 移動販売で行う試作品の開発

魚粉クッキーや魚粉入りパスタスナックなど子供から大人まで食べやすくおやつ感覚で楽しめる商品の試作を行った。

場所：浜田商業高校家庭科室

試作の内容

魚粉は大磯珍味（株）のものを使用した。魚粉の種類はのどぐろ魚粉で、のどぐろ独特の風味や香りが強かった。魚粉クッキーは魚粉本来の香りがあまりなく、クッキー自体の主張が強かった。パスタスナックは魚粉に加え、ブラックペッパー、ガーリックペッパーを混ぜてパスタスナックを試作した。パスタに混ぜることで、魚粉の香り、風味が強くおつまみとしても適していた。

・試食のコメント

魚粉クッキーは、香りが弱く、魚粉が入っているか分からなかった。魚粉の比率をもっと多くした方がいい

クッキー自体の主張が強く、魚粉やほかにも違う種類の魚粉を組み合わせてみるのも良いかも

パスタスナックは魚粉自体に塩分が含まれているので、魚粉のみでも良いかも。

パスタスナックは魚粉との相性が良かった。味が濃かった



【考察】

浜田市における子ども食堂の課題と若者の魚離れ二つの課題に対し、浜田市の水産資源を活用した移動式子ども食堂の可能性を検討する。次にアンケート調査およびフィールドワークの結果を踏まえ、具体策について考察した。

具体策（魚を見て、食べて、体験できる移動式販売の実践、イベントの実施）

連携する企業

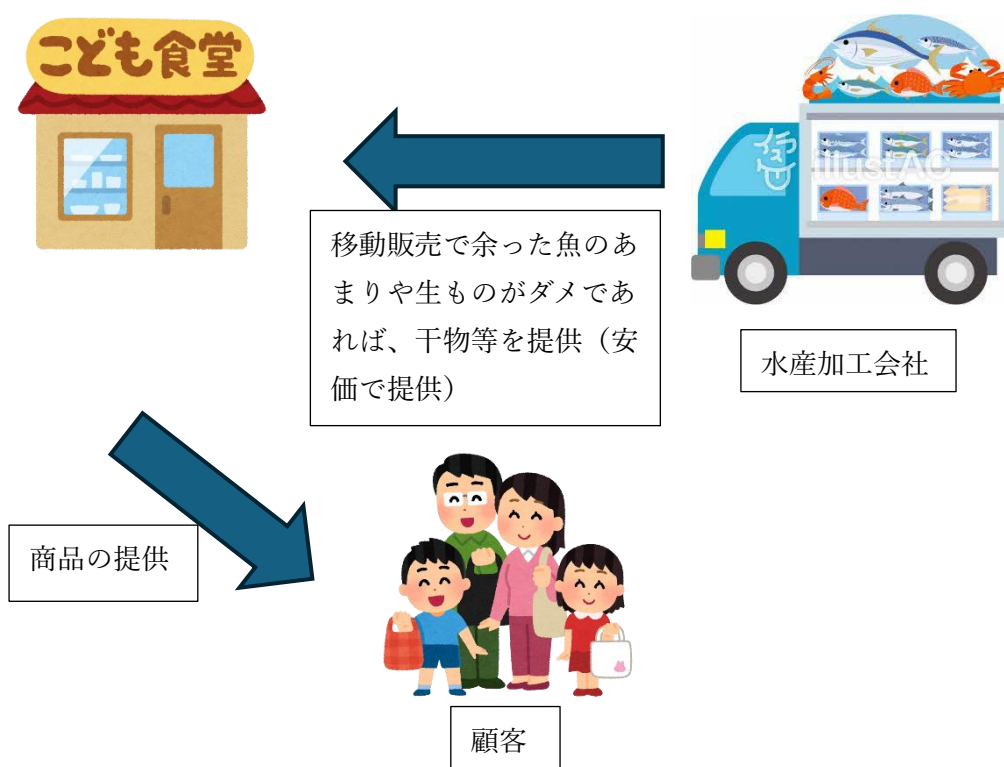
柳水産、浜田市内の子ども食堂、まちづくりセンター等

【内容】

子ども食堂が抱える食材費の高騰、水産加工会社が抱える在庫の問題と若者の魚離れを解消するためのプランである。実際に水産加工会社が子ども食堂、まちづくりセンターに出向き、魚を捌いて、顧客の好みに応じて加工までしてくれる。地域の子どもの食堂と連携

することで移動販売にて売れ残った食材、雑魚などを安価な価格で食堂側に提供する。そうすることで、子ども食堂にとっても材料費の削減につながる。また若者の郷土愛の醸成や食育の向上も期待される。水産加工会社にとっても在庫問題の解決につながる。

・サービスの全体像



【メインターゲット】

県立大学生など、一人暮らしをしている学生（県外からきて自炊する学生） 交通アクセスが悪く、市場で魚を購入できない高齢者 魚嫌いでもともと魚に触れる機会のない子供さんがいる家庭（特に 20 代～30 代の家庭層）

【顧客メリットについて】

大学生に至っては自炊の手間が省けて、健康にも気を使うことができる（ついつい偏った食事をしてしまう学生も生活習慣の改善に繋がる） 交通アクセスが悪くても現地に行かず魚を購入できる 子供にとって一生の思い出になる。地元に対する郷土愛が生まれる。楽しみながら、自然と魚を食べる習慣がつくこと

【企業側のメリット】

水産業自体の認知度向上（どんっち三魚といった浜田ブランド） 浜田の魚やブランド品の購買数が増える 域内消費が増えて、地域の経済の活性化にもつながる

【子ども食堂のメリット】

加工会社が下処理まですべて加工してくれるので、調理の手間が減る。加工品として提供してくれるため鮮度を気にする必要がない。食品衛生の観点からもメリットが多い

【販売エリア】

浜田市内（旭、弥栄なども範囲に入れる）（拠点は各地域の子ども食堂やまちづくりセンターやスーパーマーケットなど人が集まる場所）

【市場の分析、実現性】

浜田市内にある魚の移動販売、子ども食堂へ余った魚をシェア（シェアリングサービス）など 県内、市内でも競合は少なく、既存の魚の移動販売と差別化できる。

子ども食堂、まちづくりセンターと水産加工会社との連携、料理教室や捌き方についてのレクチャー など体験型の仕組みがあること。

4. 今後に向けた課題について

・移動式販売をする上での人員の問題

→水産加工会社の従業員だけでは限界があるため、アルバイトとして移動式販売に関わってもらおう。イベントであれば大学生、高校生ボランティアを募集し、子ども食堂のスタッフ、水産加工会社のスタッフと連携してイベントを実施する。

・利益計画について

→各連携企業にとって利益が担保される仕組みを構築すること

【今後の動き】

・移動式子ども食堂の試行的実施

浜田市内の子ども食堂が設置されていない地域や公共交通の利便性が低い地域など特定の地域を対象に移動式子ども食堂の試行的実施を行う。開催頻度やメニューのバリエーションなどは地域住民や関係機関と連携しながら実践を通じて検討していく。

・浜田市の魚を題材とした食育プログラムの実施

移動式子ども食堂を単なる食事の提供の場にとどめず、魚に関する食育イベント等を開催し、学びの場として活用する。例えば浜田の四季の魚を実際に捌いて、調理するプログラムや骨の取り方など食べ方にフォーカスしたイベントを開催する。これにより、若者の魚離れの解消だけでなく、地域の一次産業への理解促進にもつながると考えられる。

【引用 URL、参考文献等】

子ども食堂の実態・困りごと調査2025 報告書（アクセス日 2026年1月10日）

[Report_JittaiKomarigoto2025.docx](#)