



# スープの冷めない“きずな”づくり

永山の地域住民や農業者、栄養学を専攻する旭川短大の学生、そして高齢者施設などが協力し、高齢者へ栄養満点のスープを届けて心の交流をする「スープの冷めない“きずな”づくり」事業。昨年初めて実施したところ、とても喜んでいただきました。

今回はお届け先を高齢者に限定せず、令和4年10月22日（土）に永山第2団地に住む107名の皆さんへ旭川大学料理サークルの学生が作った具たくさん豚汁とおにぎりをお届けしました。野菜はできるだけ永山産にこだわり、お米も永山でできたゆめぴりかを使用。コロナ禍のためおしゃべりをしながらみんなで食べることは叶いませんでしたが、お天気の良い中集会所に取りに来ていただき、来られない方にはお部屋までお届けし、短いながらも会話を楽しんでいただけたのではと思います。

アンケートの結果がとても好評だったので、令和5年2月23日（木・祝）に第2回目を開催。なんと144名もの皆さんが希望されました。スープはミルク仕立てのクラムチャウダーで、永山の農家のお母さん方が協力を申し出てくれ、学生と一緒におにぎりをむすんでくれました。冬だったので、学生と団地のお世話人がタッグを組んでお部屋まで直接お届けに行くと、「楽しみにしていたの」という温かいことばと笑顔で出迎えられ、みんなの心が温かくなりました。

団地のお世話人たちは何日も前から準備をし、当日も受付から配達までこなし、終わったあとは口を揃えて「楽しかったね」。お世話をする方も元気をもらったようです。

温かいスープが人と人との“きずな”を作る試みに、これからも取り組んでいきたいと思えます。

R4.10.22



R5.2.23

