

心に深く残る！品目や体験内容のプラス

もっと子どもたちの心に残る体験をさせるにはどうするか？各地で年々、その工夫が積み重ねられています。日本や地域を代表する品目を組み合わせ、体験内容を子ども目線に合わせることが大事な柱です。

畑の大豆に田んぼのイネをプラス 相性は抜群



畑と田んぼ両方の生きものに出会える

親にも新発見)の収穫が楽しめます。また、子どもたちは水田の生きものに夢中になり、すぐに友だちになります。畑ではカメムシ類などを敵のごとく徹底して取ることに集中します。

水田稲作と畑大豆作は、食文化という面に加えて、作業時期の相性も良く、いろいろな場面で異質体験ができるという組合せのメリットがあります。

昔ながらの稲作で、ビオトープ効果が家庭・学校まで

子どもたちに、よりイネの持つ力が理解できるようにと、成苗手植え稲作を体験させています。そのために周りの田より早く水を入れて育苗します。すると、早いトンボが産卵にきて、他の昆虫も集まり、ビオトープが誕生。

そんな田んぼで捕らえたゲンゴロウなどを家に持ち帰り、バケツイネ田んぼで飼う小学生も何人か。愛称ゲンジロウ君は学校へも連れていき教室展示。水槽に1週間入れて置くとゲンゴロウは弱ってきます。ところがなんと、家のバケツ田んぼに戻してやると元気回復するのです。このゲンジロウ君の発見には、指導生産者もビックリでした。昔ながらの稲作のビオトープ効果が田んぼから家庭へ学校へとつながります。



田んぼで、アジア稲作文化交流!?

日進野菜塾では、成苗の普通植区と、30cm角の疎植1本植区を設けています。1本植イネは分けつが多く出て、しかも太く、1株が重く実ります(カード3-2)。収穫はもちろん、自然のもとでおいしく乾燥させる手刈り・ハサがけです。

昔風の稲刈りに、フィリピンやネパールからの海外研修生が参加しました。さすがにアジアの人たち、ハサがけもすぐに上手になり、そのうち歌を歌い、ウッシュ、ウッシュと掛け声で楽しく作業するのです。彼らの目的は日本文化にふれることでしたが、こちら教育ファームの皆さんは逆に、アジア稲作文化と共同作業の良さを再認識させられた、国際交流となりました。



重く実った稲株がうれしい

1 いきいき教育ファーム 2年目はここをプラスワン

子どもたちと家庭に、しっかりと刻みたい

手伝いイベントから、自分の栽培へ

最初の年は、ニンジンの管理から収穫、調理、販売体験でしたが、主催者には、いまひとつイベント的で、参加者はお客様のという物足りなさが残ったといいます。

新潟市教育ファーム推進協議会は新潟県総合生協が組織主体で、それだけに、教育ファームのねらいは、組合員家族の食卓と生産現場をつなぐことです。



そこで2年目は、夏野菜のキュウリ・トマトから始め、主体的に栽培にかかわるために家族畑としました。体験指導は、夏野菜も秋野菜も、生協納入者で、皆さん土づくり・環境管理などにより健康でおいしい野菜生産に努力している方々です(カード3-9)。地域を代表する生産者との交流機会も多くしよう、という春からのスタートでした。



名人賞、ジャンボ賞で盛り上がる

野菜コンテストで「生産の心」に出会う

家族畑は、ひんぱんに通う家とそうでない家の差がつかます。そんな畑で、「生産の心」に出会えたメインイベントが、夏の収穫祭でのキュウリコンテスト。賞は、「大きなキュウリ選手権」と「自信の1本、田辺さん賞」で各3家族が受賞。前者には、畑に通

いきれずにジャンボになったという反省もあり、笑いを誘いました。

そして、指導農家の田辺稔雄さんにちなむ優秀賞。田辺さんは、トゲがしっかりして元気で、甘みがあってパリッとするキュウリを生産することで評判。そのキュウリを味わいながらの講評を、参加者家族それぞれが心に受け止めました。

「野菜も子育てと同じで、手を加えないとダメですね。恐縮しています」「家族楽しく栽培できました。プロの栽培するすごさに感激。完敗です」。

一生の宝「味覚」をはぐくむ食体験を

佐賀市のNPO法人食育むすびの会が、農業と食体験に協力・指導している北川副幼稚園。今日は夏野菜の収穫祭で、56人の園児が真剣に大人用の包丁を握ります。つくるのは、夏野菜カレーなどの人気メニューでなく、味噌汁とキュウリの塩もみ。おにぎりは家庭から持参です。

このあまりに地味な和風献立の意味は、すぐにわかります。たぎった鍋に鯉節が投入され、ダシのかおりがプーンと漂ってくると、子どもたちが大集合。事務局長の福岡敏子さん(佐賀市食生活改善推進員)を取り囲み、「コンブちょうだい」「コンブ」と、ちっちゃな手が一斉に伸びてきます。ぱきぱきと小さく割ってもらった乾燥コンブを、子どもたちはさっそく噛み噛みし、じんわり出てくる旨味に、“イエーイ!”。



コンブ大好き

前年この園に教えにきたとき、子どもたちはコンブを見たことがなく、黒くて硬くて、誰も食べものと思わず、こわごわでした。福岡さんは、ダシ=おいしさの素だということを教え、ダシで野菜そのものの味がさらにおいしく味わえる体験をさせました。本物を知った子どもたちは急速に変わります。

離乳期から2歳までは、噛む音や匂いや食感の違いなど五感で食を楽しむ体験を大事にします。3歳児からはよいよ「教育」として、体にとって何がよいか、食べものの働きやとり方などを教えていきます。

こうして、ご飯を中心とした日本食の良さ、ダシの利いた薄い味付けで野菜大好きな味覚が育っていきます。お母さんが子につられて、塩気の多いおやつを変える、手づくりおにぎりにするなど、子どもの変化から家庭の食もジワリと変化。教育ファームの体験のなかで、「味覚」という子どもたちの一生の宝を育てましょう。

地域みんなの喜びに！ 参加者、スタッフのプラス

教育ファームの学びは、一部の世代や学年だけではもったいない。参加者が広がることで、農と食の楽しみ、地域の魅力がさらに多面的に現れてきます。

全学年で農業体験を生かして生活科・総合的な学習

奈良県高取町では、町と農業団体、生産者グループなどがみんなで教育ファームを進めています(カード5-1)。前年はたかむち小学校の5年生だけでしたが、いよいよ全学年360人に。1～6年生の体験内容は次のようです。

1年生 ハクサイ・ニンジンの収穫体験

2年生 ジャガイモの植付けから収穫、家庭で料理

3年生 スイートコーン収穫、ポップコーンづくり、トウモロコシ皮人形、ダイコンの栽培

4年生 サマツマイモの栽培、パインきんとんづくり、高齢者施設プレゼント

5年生 もち米栽培、餅つき・しめ縄づくり、大豆栽培、味噌づくり

6年生 郷土料理「ごんだ汁」、など



2年生のジャガイモの植付け

学年、学校を超えるプレゼントのしあい

1年生のニンジン、2年生のジャガイモ、3年生のダイコン、5年生の味噌は学校給食に使われます。3年生のトウモロコシ皮人形の葉は卒業する6年生や世話になった方々に、4年生のパインきんとんは施設のお年寄りにプレゼント(カード4-7)。このようにして、昔のお隣どうしのような譲りあいが、学年間で、子どもたちと地域との間で密になっていきます。

「ごんだ汁」は人が集まるとき、いろいろ持ち寄ってゴツタに入れた野菜いっぱいの郷土料理です。前年度の6年生は、地域の人たちを招いて話を聞き、料理、会食し、「中学になる前にわかってよかった」と感激の体験をしました。そのごんだ汁が今度は学校給食のメニューとなって、みんなで楽しめます。



3年生のトウモロコシ皮人形の葉

復活する郷土食、先生が「先に習いたい！」

「稲刈りの日に差入れしようか」と指導農家で話題になったのが、高取町で最近復活した「こんぐり」。中粒米粉と黄粉をこねて手で握り、もち米と蒸かし、砂糖を加えてつき上げ、また握って形をつくるもので、昔の冬のおやつでした。



めっちゃうまい！ こんぐり

話を聞いた5年生の担任2人は「まず自分たちが」と、指導農家に伝授を請いました。そして、稲刈り当日の差入れ。さらに5年生は餅つき大会で、ふつうの餅と「こんぐり餅」をつきました。「こんぐり」の意味について、指導農家の喜多功さんは「頭がよくなるように、健康になるようにと、どんな願いでもいいから、しっかり願いを込めて握るんだよ」と教え、稲作体験も仕上げに近い5年生は、その言葉を良く受けとめて握ったのです。

餅つきを見学しにきた1年生は壁ぎわに並んで、わっしょい、わっしょいと声をかけ、ふるさとがひとつになっていくような餅つき大会でした。

1 いきいき教育ファーム 2年目はここをプラスワン

学び、教えることで、大きく育て

◆ドキュメント 中学1年生の出前授業……柿について小学5年生へ◆

子どもたち自身が教えることで大きく成長する……それが農林漁業体験、教育ファームの大きな成果です。中学生による授業場面を、少し詳しくご紹介しましょう。

●初体験の緊張のなかで●

出前授業したのは、日本一の柿産地、奈良県五條市の西吉野中学校1年生17人。受けたのは大阪のど真ん中の玉川小学校の5年生56人。テーマは柿。西吉野中学では長年、全校生が柿の体験的探究学習を続けており(カード**6-2**)、その成果をもって、大都会の小学生、といっ

ても学年差わずか2年の児童への授業に臨んだのです。

授業開始。中学生は緊張のうちに、3グループに分かれ「柿の葉寿司づくり」「柿の選果場での体験」「柿の渋抜き」をレクチャー。次に、放送委員会制作のラジオ番組「カッキータイムショー」を放送し、音声に合わせて生徒と先生が口パクで演技。「柿栽培は、蕾を摘む摘蕾作業が大変ですね。多い日で、1日に2万個も蕾を落とさなくてはいけないんですよ」。びっくりするような話に、

小学生は好奇心を募らせていくようです。

関心が高まったところで、西吉野の名産品や観光地をパワーポイント作品でプレゼンテーション。質問の手が上がり、だんだん交流の雰囲気ができていきます。

●小学生の反応が自信に●

そこで、いよいよ柿の試食。脱渋のメカニズムについて意外な事実を学んだ中学生の本領発揮の場面です。「渋柿を試食したい人は?」と言う中学生に、ハイハイと手が上がり、まずはそのまま試食。「にっが〜! おえ〜!」。素直なりアクションに教室中大爆笑。次はマヨネーズを付けた渋柿。「なんで!? おいし〜! もっと〜」。では今度は、ハチミツを付けた柿。「にっが〜!」。意外な反応に、またも教室中が興奮状態です。

小学生たちは脱帽の様子。中学生は緊張がほぐれ、喜びと自信が沸いてきたのか、いきいき



自信が出てきた! 渋柿の味見体験

とした表情に変わってきました。

●別人のようなオーラを感じさせる中学生●

最後は、待ちに待った柿料理の試食。「昨日の午後につくった柿の葉寿司と柿プリン、先輩の2年生が去年の夏につくった梅干しを試食してもらいます」。小学生たちの目の色が変わり、大拍手。柿の葉寿司は、7月の調理実習に次ぐ体験で、2度目にしての振舞いです。

しかし、生徒たちは授業前とは別人のように、一人一人が落ち着きのあるオーラを放ち始めているのです。小学生に温かな眼差しで声かけし、小学生からは感謝と敬意を感じさせる言葉が返ってきます。地域社会に本来あった、年上の子と年下の子の絆ともいえるような関係がここに生まれているのです。

常々「子どもたちをどどん外へ」と考える平善之先生もこの日は不安でした。しかし「大きなステップアップ、自信につながるんですね。『違う世界』に入ってしまう感じです」。

毎年田んぼに通う小学生は、文化伝承の先生役も

20年間も小学生を中心に幼児、保護者の稲作体験、餅つき大会(門松・正月飾りづくり)を続けている高知県の町の川内いきいきクラブ。6年間通う子どもも少なくありません。

ですから、4、5年生にもなればもう慣れたもの。5年生は総合的な学習で稲作や生きもの

のことを学んでくるので、現場では先生役。田

植機しか知らない県立農業大学の学生に手植えを指導したりもするので。川内小学校は学校菜園も充実し、これにいきいきクラブが協力。収穫祭で子どもたちは昔と今の稲作の1年を寸劇にし、ダンボール製の足踏み脱穀機やトラクターで演じるなど、拍手・喝采を浴びました。地域と学校の深いつながりのある稲作体験に、10年度から農大生が正式参加します。小学生との教えあいが楽しみです。



ダンボール製機械も登場

もっと長く 冬までつづける活動の楽しみ

秋の収穫・調理まで、わくわくしながらつづけてきた教育ファーム。この楽しみと学びを、冬の活動によってさらにふくらませていきましょう。

リクエストにこたえて、漬け物づくりをプラス

子育て家族20組が参加する札幌市の市民体験農業を考える会の教育ファームは、次々と25品目もの野菜が収穫できるのが魅力(カード2-1)。若い家族の野菜生活がグリーンと充実していきます。そんななか「秋の収穫で終わりではなく、もっと食を学びたい」との声があがり、11月の活動を増やして、漬け物体験をメニューに加えました。



家族で1桶、伝統食ニンジン漬



ダイコンを吊して1週間乾燥。伝統食「ニンジン漬」と、ダイコン・ニンジン・キュウリ・ズッキーニを一口大に角切り・浅漬けてサラダ風に食べる「ころころ漬け」にチャレンジしました。圧巻は、塩をした野菜の味見。子どもも若い親も次々と手を伸ばし、どんどん食べてしまう。ズッキーニは嫌いという子も、このときは忘れたかのよう。野菜嫌いを直すには、みずみずしい夏野菜もいけれど、虫も少なく育てやすく、完熟した甘味のある秋野菜の漬け物体験、塩味体験がおすすめです。

My 漬け物で愛着アップ、自由研究も

家族ごとに1バケツを担当し、お父さんがダイコンのヒゲを取り、子どもが大

きく輪切りにし、お母さんが仕上げ切りといったふうに和気あいあい、なごやかに進みます。指導者の「北海道の冬の寒さがおいしくしてくれます」との説明に、収穫の楽しみとは違った、期待感・愛着が出てくるようです。小学生の女の子は、自分の漬けたバケツに小さく、名前と顔を書きました。また、ある子どもは冬休みの自由研究のテーマをニンジン漬けにしました。



果物と野菜 保存した宝を持ち寄って教育ファーム交流

11月15日、札幌市の2つの教育ファーム、野菜中心に活動する市民体験農業を考える会と、果樹中心に活動する砥山農業クラブが交流会を開きました。

「1年間の体験の振り返りをしたい」という声にこたえた集いです。体験発表とともに、わが教育ファームの宝ものによる調理交流で盛り上がりました。砥山チームからは、指導生産者が冬の加工用に冷凍保存しておいたサクランボ・プルーンと、



(上) 蒸し芋、ニンジン漬
(下) カボチャポタージュ、
ジャムパン



リンゴが提供され、ジャムづくり。市民体験農業チームからは、保存カボチャとタマネギでポタージュ、ジャガイモで蒸し芋づくり。上記のニンジン漬もこの日のための作品でした。お互い「買っては食べるが、つくるのは初めて」。子どもたちは、3シーズン3色の果物ジャムに幸せ気分いっぱい、味比べに話弾んだニンジン漬けに達成感。冬の楽しみが広がっていきます。

1 いきいき教育ファーム 2年目はここをプラスワン

大地に海に 冬の恵みを生かせば、体験が豊かにつながる

「いける」ってどういうこと？ 暮らしの深〜い言葉が伝わった



雪の下でおいしく
なりますように

教育ファームの活動のなかで、冬の自然を生かす保存の技が改めて見直され、次世代に受け継がれています。「地元の安全な農産物で食卓を」と願う料理指導者と自然農法実践者のお母さんを軸に、食・農・教育関係者が連携する「なよろ食育推進ネットワーク」。親子参加の教育ファームでは、夏野菜やジャガイモ・秋ダイコンなどの栽培・観察、料理・加工体験をします。あるとき、指導生産者のお母さんの「雪が降る前に土にいけると、おいしくなる」という一言

が、「えっ、いけるって、どう書く?」「活ける」「生ける」「埋ける」と、おおいに話題になりました。普段深く考えたこともなかった「埋ける」。

実は、雪下で長期美味保存に適するジャガイモは、男爵やメークインなどメジャー品種でなく、目が深くて扱いにくいいため自家用中心につくっている農林1号。これが無肥料・無農薬栽培での健全成育にもピッタリ……まさに、北の大地の自然の恵みを生かした農法と暮らしをつなぐ大事な技、言葉の再発見だったのです。

こんもりと雪に守られた農林1号は、早春2月か3月に掘り出して試食体験。そのときを大人も子どもも、楽しみに待っています。

海の中は冬が旬 秋から始まるワカメ養殖体験

冬の大地がおいしさをはぐくむように、冬の海では海藻がさかんに成長します。三重県鳥羽市の(有)オズが開く教育ファームの舞台は躍動する冬の海。親子15組が^{とよしじま}船で渡り、10月に種ワカメの養殖ロープへの巻きつけ、12月に新芽に育ったワカメの間引き、2月にワカメの収穫を体験します。寒い海上作業を体験して、ワカメの成長ぶりを学び、さらには海の環境をはぐくむ海藻の役割、魚の習性を生かした多彩な漁業にふれます(カード4-5)。

そして、健康食ワカメとの出あいです。指導のお母さんは初回、用意したお弁当について「ワカメには、幹(芽株)も茎も葉もあるんです。何でも捨てずに、自分でこうやって料理して、みんな食べなあかん」「12月には、新芽のしゃぶしゃぶを食べにきな」と、ここだけの贅沢に招待。3月には地域産物を使った旅館のもてなし料理を、若女将とともに作ります。

海の恩恵を生かした地域の豊かな食体験から、漁業と観光につながる地域の産業ネットワークへとふくらませていく、冬の海体験です。



種ワカメの糸をロープへ

小学校で 卒業を手づくりお赤飯でお祝いしよう

新潟県上越市立高志小学校の6年生は、総合的な学習で、春に地域の農家からいただいた小豆のタネを学校の畑で育てました。強風で茎が折れたり、ようやく実ってきたと思ったら害虫が毎日取りきれないほど出てきたりと苦労しながら収穫にこぎつけました。大切な小豆をどう使おうか、みんなで相談した結果、自分たちの卒業を祝うお赤飯をつくることにしました。



1年間お世話になった農家の方々を招いて、活動報告会をし、一緒にお祝い会食をしました。自分たちの小豆をプロの農家に食べていただくのはドキドキもの。しかし、「おいしいよ」「卒業おめでとう、中学でも自分の頭で良く考えて自分の進む道を選んでね」とのうれしい励まし。子どもたちの卒業に、いっそうの花を添える会になりました。

交流の時間を増やそう

農業や食の体験をした子どもも親も、もっと知りたいという気持ちが高まっています。そんな期待にこたえ、生産者のメッセージも伝える時間を持ちましょう。

待ち時間の庭は、親戚の集まりのよう



け寄り子ども、ヤギの角と力比べする子ども。

森川さんが春に仕込んだ醤油の攪拌を手伝う親子、ベンチでの親同士の団欒と情報交換……親しい親戚が集まってきたような雰囲気です。

愛知県の季の野の台所。教育ファームの参加者家族が、野外台所やテーブルなどがある森川さんの庭に集まってきます。新しく仲間入りした子犬の周りには子どもたちの輪。前回、ちまきをつくって食べたとき(カード3-5)、皮の笹をあげてすっかり親しくなった口バを探して駆

農作業のあとは、おやつづくりで世代交流



昔おやつ「かきもち」づくり

稲刈り・結束・ハサがけしたあとの楽しみは、サツマイモを掘っておやつづくり。イモをさいの目に切って、煮て、小麦粉と牛乳を加えて練りながら熱をかけて糊状にする「かきもち」です。森川美保さんのお母さん、美喜江さんが、「寒い夜に、ふーふーと食べるのがおいしいんだよ」。参加者は「とろけるよう」「色もきれい」と、地域の食をしっかり受け止めました。

絵本の読書で「農家からの伝言」

おやつができるまでは、「農家からの伝言」の時間です。「読書の秋なので、本を読みます。前は口バだったので、今日はヤギのことを知ってもらいたいと思います」。物語は、なお子のお家に子ヤギがやってきて成長してお母さんになるまでのふれあい。

赤ちゃんヤギ誕生で朗読が終わり、参加者から拍手。美保さんは、ヤギは草を食べてくれる、ポロポロうんちが土の栄養になる、昔母乳が出なくてヤギ乳で大きくなった人も……などヤギの賛歌を語り、お母さんたちも「へえーっ」



ヤギの物語を聞く

「そうなの」とうなずきます。

1日の活動の終わりに、美保さんから参加者へのお願い。イネの花とヤギが稲穂を食べている写真をプリントした紙を渡し、イネの「気持ち」とヤギの「気持ち」を書いてもらいます。

美保さんの農業体験受入れの願いは、農業と食に親しみ理解してもらうことに加えて、里山と農地の農作物や動植物のいのちのつながりを豊かに感じとってもらうことです。参加者のユニークな感性がとらえた生きものたちの「気持ち」の1年は、ここの里山物語の絵本としてまとめられます。



生きものの気持ちを書く

1 いきいき教育ファーム 2年目はここをプラスワン

「振り返り」で、期待がさらにふくらみます

測った長さを自慢して食べる5歳児

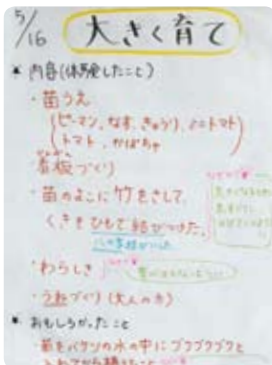


作業後の振り返り

「まだ5歳なのに、『これ長さ20cmって測って書いたんだよ』とか言いながら喜んで食べます。前はいやいや食べていたトマトもピーマンも、畑で収穫したものは全部食べています」「野菜を測ったり感想をまとめたりの作業には加われないだろうと心配していたけど、市役所のお姉さんから『すごいね。前はこれくらいだったのが(前回の記録を見ながら)、今はこんなに大きくなって』と話を聞くから期待がふくらむんじゃないかな……」。お父さんから見た、子どものうれしい成長ぶりです。

小学生家族を中心に野菜体験をする佐賀県のたけおの食育寺子屋実行委員会(カード3-5、4-3)。子どもたちは、個人ごとの体験ノートに、スケッチ付きで観察やおもしろかったことなどを記入します。トマト・カボチャなどの共同圃場では、チーム分担で観察・測定(高さ・太さ、葉の枚数、色、手ざわり、気づいたこと)します。

畑での「振り返り」の大きな効果



振り返りを整理してパネルに

観察による気づきや質問を発表し、農家のお母さん先生にこたえてもらうのが「振り返り」。市役所のお姉さんが毎回「振り返りシート」を用意。1回目「はじめの一步」、2回目「大きく育て」と、子ども目線のテーマで、その場で問答のポイントを記入して交流を演出するのです。子どもたち「堆肥はなぜ入れるの?」指導者「運動場の土と畑の土は違うのわかる?」子どもたち「固さが違う。畑は柔らかい!」指導者「他に牛糞が入って栄養もいっぱいあるから、野菜が育つんだよ。みんなは夏になると薄い毛布だけにするけど、野菜

はワラでたっぷりお蒲団をかけて、あたたかくて乾かないようにするとよく育つんだよ」。

「振り返り」の内容はパネルに整理して次回報告。苗の植付けの日の「大きく育て」パネルには、「根をバケツの水に浸けたら、ブクブクと泡が出たのがおもしろかった」と記録されています。これは根には土と水・養分とともに空気=酸素が必要という、土づくりの基本につながる発見です。子どもたちの「発見」から、農業のおもしろさがふくらんでいきます。

学年交流で、親もいっしょの「振り返り」

品川区立浅間台小学校の4、5年生が、林間学校の飯盒炊さんの事前練習として、学校園でとれた夏野菜でカレーづくりをしました。お母さんたちも数名参加。

校長先生は、「今日の大きな『めあて』が、5年生が4年生をリードし、4年生が5年生から学び自分の役割を果たすことなので、そこを見てください」とお願い。

楽しい会食のあとの振り返りでは、「今日のめあて」の4、5年生の協力、料理法習得、片付け、食事マナーと楽しい会食について、各人が3段階評価し、感想を自由記入します。

そしてまず、各テーブルの5年生の班長さんが発表。「薪割りを他の人に教えてあげられて良かったです」「4年生と協力できて良かったです」と頼もしい姿。

ついで4年生が1人ずつ発言。「初めナスを見て嫌だったけど、みんなに助けてもらってできあがったカレーはおいしかった」「この学校の畑でこんなに野菜ができるとは思っていませんでした」。

お母さんからは、「5年生が良く4年生に気を配っていました。4年生はわからないことを素直に聞いていました」。学年が交流する「親も一緒に教育ファーム」のすばらしいひとときです。



4、5年生共同の料理実習