



産地は「小学校」。食や農業への理解を深めるため、給食に地元産の食材を使う食育が広がる中、校内に、本格的な畑を作る動きが出てきた。米国で広がる「エディブル・スクールヤード」（食べられる校庭）の日本版だ。食育の推進で、学校がますます食生活の学びの場として脚光を浴びそうだ。

（津川綾子、写真も）



苦勞や喜びを学ぶ

「うわぁ、おっきい」

直径が3センチもあり、スーパーの棚で見るとより太いキヌワリや、赤いトマトを積みながら児童がはしゃぐ。

都会のと真ん中にある東京・新宿区立愛日小学校の屋上にある約19平方メートルの畑には、ナス、サニーレタス、トマト、かぼちゃなど9種類の野菜が育つ。「食の検定協会」（千代田区）が都内の4小学校に支援して設けた畑の一つ。今月1日には6年生46人がトマト、ナス、キヌワリなどの夏野菜を収穫した。

害虫を手で取り除いたり、肥料を与えたりするのは、週1、2回来るボランティアが担う。この日、ジャガイモの葉の上を飛ぶモンシロチョウを「キレイ」と追う女子児童に、男性ボランティアが「虫に卵を産みに来たんだ。幼虫は害虫。この前は何十匹も手でつまみ、手間がかかったん

## 学校に「畑」 その教育効果は？

だよ」と語りかけた。大人が腰を折って手入れする姿にふれ、スーパーにはないユニークな形の野菜を見た。収穫で野菜についた泥を流したり。畑を開くと、児童は農の苦勞や喜びを自然と学ぶ。

「野菜を育てる大変さを知れば、農業を支えようという意識が育つ。身近に農業にふれ、環境を作り、開業に向ければ日本の食料自給率アップにもつながる」と同協会の内田啓祐代表理事。

苦手だった野菜も

収穫した野菜は家庭科の時間に一流ホテルのシェフと一緒にサラダなどに調理し、給食時に食べた。「苦手だった野菜も時間と愛情をかけて育てることを知り、食べるようになった」と6年生の小川橋子さん（12）。長岡富美子校長は、この菜園を「何げなく食



②校庭ではなく、屋上にある菜園。「菜園が好き」と子供たちは楽しそう  
＝東京都新宿区立愛日小学校  
③一流ホテルのシェフの手ほどきで、菜園の野菜をおいしく調理。菜園活動を通して、地域との交流も広がる  
＝同

エディブル・スクールヤード 米国で学校荒廃が問題化した1995年、荒廃した学校を変えようと、カリフォルニア州パークレー市の中学校で始まった生命の基本に学ぶプロジェクト。食だけでなく、生活の見直しや心の教育にもつながるとされ、後に全米に広がった。



### 野菜ソムリエも「食育」に注目

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区）は平成20年、日常生活の中で食育を実践できる人材「食育マイスター」の資格を創設した。「簡単に誰にでもおいしいものがコンビニエンスストアなどで買える

時代だからこそ、食育で旬を伝える野菜の良さを伝えていきたい」と、資格創設にかかわったNPO法人「日本食育ランドスケープ協会」（千葉県市川市）の浮谷王子理事長。今年6月末現在の有資格者は、「ジュニア食育マイスター」と「食育マイスター」合わせて計212人。

産経新聞社は「ニッポンの食、がんばれ！」キャンペーン（www.nippon-shokubai.jp）を通じて食料自給率の向上を目指します。

か」と推測する

「今後、国内でも菜園が教育の場となっていくのではないかと推測する

たわれており、堀口さんは

「今後は、国内でも菜園が教育の場となっていくのではないかと推測する

たわれており、堀口さんは

「今後は、国内でも菜園が教育の場となっていくのではないかと推測する

たわれており、堀口さんは

「今後は、国内でも菜園が教育の場となっていくのではないかと推測する

たわれており、堀口さんは

「今後は、国内でも菜園が教育の場となっていくのではないかと推測する

たわれており、堀口さんは