

タネから始まる持続可能な地域づくり

NPO法人あしぶね舎×学校教育課

【事業目的】

次世代の子どもたちに「食えること」とは何かを問いかける。私たちが毎日食べているご飯やパン、豆腐や納豆、味噌や醤油はどこから来てどうやって作られているか。自分の手で種を蒔き、育て、収穫する。さらに加工調理を経て口に入るまでの道のりを汗水流して体験して学ぶ。体験を通して、地域の農業、産業、循環について学ぶ。

【事業内容】

● 伊豆の国市内の小中学生と共に、有機農法を基本として、毎日食べる大豆を持続可能な生活環境を意識しながら専門家と共に作る。● 大豆という作物から食や土について学び、豆腐や味噌などの加工食品を作り食す。● 植物の一生を追いかけて、種をとり次世代へつなげる。● 出来上がった味噌を学校給食へと提供する。



畑での授業の様子(土寄せ)



専門家による話を真剣に聞く子供達(5年部)

【事業のようす】

長岡北小学校、韮山南小学校、大仁北中学校で有機農法による伊豆大豆を栽培する専門家による座学(大豆、土について)と畑での実地授業(耕作、播種、土寄せ、収穫、脱穀)を行う。そして、それらを食し自らが食べる保存食を作ることを通して有機農法や自然の循環を学ぶ。また、地産地消や食育体験、地域循環やSDG'sの観点なども織り交ぜながら総合的な食農教育の学びの場としている。

【昨年度からの強化や改善点など(2～3年目の団体)】

● 昨年度の大仁中学校における野生鳥獣被害を鑑みて、更なる対策を講じる。● 天候不順への対応を学校との連携を深めて強化する。● 引き続き、採れた大豆を用いてお母さんたちと協力して味噌を作り学校給食への提供を進める。そこで使うお米も市内の田んぼで育成中。

【今後の予定】

- 枝豆として収穫&調理実習 ● 大豆として収穫
- 脱穀&選別 ● 豆腐&味噌作り
- 昨年仕込んだ味噌を使っの調理実習(6年部)
- 昨年採れた大豆を使った味噌を学校給食へ提供