

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】

次世代の子供たちに「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のか。自分たちの手で種を蒔き、育て、収穫する。さらに脱穀や製粉、加工調理を経て口に入るまでの道のりを汗水垂らして体験して学ぶ。体験を通して地域の農業、産業、循環、SDGsについて学ぶ。

【事業内容】

- 伊豆の国市内の小中学生と保護者とともに、地元の農家さんや専門家の協力をもとに有機農法を基本として大豆や米などの作物を作る。
- 持続可能な食や生活環境を意識し、学びながら作り、食べる。
- 豆腐や味噌などの加工品を作る。
- 種をとり次年度へ繋げる。



▲畑での授業（土寄せ）の様子



▲専門家による授業を真剣に聞く子どもたち

【事業のようす】

長岡北小学校、韮山南小学校、大仁中学校で有機農法による伊豆大豆を栽培している。専門家による座学（大豆、土について等）と畑での実地授業（播種、土寄せ、草取り、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SDGs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5年部の児童たちが作った味噌を6年部になった今年度の家庭科の授業で食する。
- ・長岡北小学校で取れた大豆を味噌に加工して学校給食へ提供予定。
- ・NPO法人あしぶね舎で田んぼを借りて稲作を実施中。

【今後の予定】

- 10月 ・枝豆として最初の収穫＆調理実習 ・昨年度に作った味噌を使った調理実習（6年部）
- 12月 ・大豆として収穫（枝豆と大豆の違い、種について）
 - 1月 ・脱穀（足踏み脱穀機と唐箕を使っの脱穀作業） ・選別作業（※授業外）
 - 2月 ・味噌用の麴作り（※授業外） ・豆腐と味噌作り（加工・発酵食品について、日本の食文化について）
- ・学校給食への味噌の提供（子供達へ手作り味噌の味を感じてもらう、有機農法大豆ということの大切さ）