

# 種から始まる持続可能な地域づくり

## NPO法人あしびね舎×学校教育課

### 【事業目的】

次世代の子供達に「食べること」とは何かを問いかける。私たちが食べている味噌や醤油や納豆、ごはん、パン等はどうやって作られるのか。自分の手で種をまき、育て収穫し、加工調理、製粉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。

### 【事業内容】

- 市内の耕作放棄地を利用した有機農法の学習
- 食育の推進
- 味噌等の加工品を製造



### 伊豆大豆の栽培と 座学の様子

※播種の様子は静岡テレビで  
放映され  
伊豆日々新聞、静岡新聞  
にも掲載されました



### 【事業のようす】

長岡北小学校と韮山南小学校それぞれの学校で総合の時間を使い、有機農法による伊豆大豆を栽培している。専門家による座学の授業と実際に畑に入っの種まきや草取り、土寄せなどの実体験を行うことによって有機農法について学ぶ。また、地産地消や地域循環、有機を通してのSDGsの観点なども織り交ぜながら総合的な学びの場としている。

### 【目標（1年目の団体）】

子供たちに有機とは何かを知ってもらい、慣行農法との違い・棲み分けを文字通り汗水垂らして学んでもらう。収穫量ではなく、味や質・育て方の違い、地域において地球において有機農法が持続可能な道を模索するための一つであるということを知ってもらおう。

### 【今後の予定】

- ・10月 枝豆として最初の収穫（有機農法について、味や質の違い）
- ・12月 大豆として収穫（枝豆と大豆の違い、大豆について）
- ・1月 脱穀（大豆になるまで、種について）
- ・2月 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）