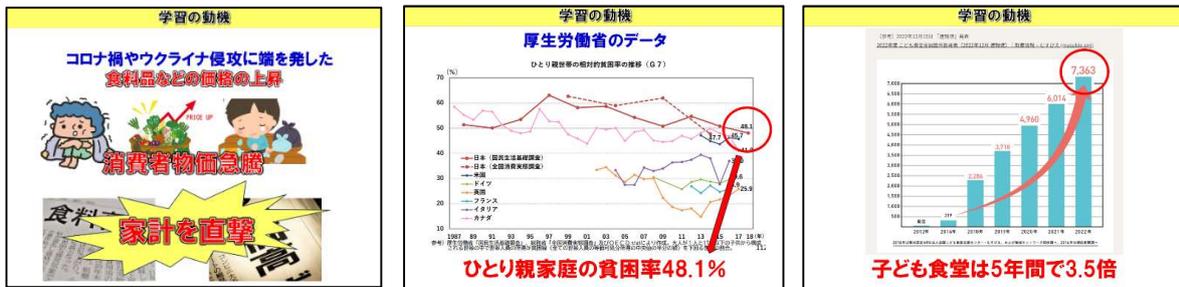


「子ども食堂と子ども農園で広がる食愛プロジェクト～地域の農業資源を活用した食育と食農の取り組み～」

食料環境科3年 情野、泉谷、大塚、菅野、齋藤、佐藤、竹内、沼

1. 学習の動機

コロナ禍やウクライナ侵攻から始まった食料品などの価格上昇は、消費者物価の急騰を招き、家計を直撃しています。また、厚生労働省のデータによれば、日本における子どもの貧困率は、11.5%。さらにひとり親家庭の貧困率は48.1%と、先進国の中でも最悪な水準であり、この子どもたちの救済に取り組む子ども食堂は、この5年間で3.5倍に増えています。



4年前、私たちの先輩は暮らしが苦しく、その影響が食生活まで及んでいる親子に、少しでも楽しい食事や豊かな栄養を提供しようと考え、地元のNPO法人と連携した子ども食堂「食愛プロジェクト」を開始しました。提供回数は40回、食事数は延べ2,300食以上に達した子ども食堂を、私たちが昨年の秋から引き継ぎ、お弁当や手作りパンの提供などを始めました。

ところが、これまでの総括として実施した保護者へのアンケートから、2つの要望が寄せられました。1つは、子ども達が自分の力で食材を手に入れる自助の機会が欲しい。2つ目は、子どもたちが自分で調理し会食する機会が欲しい、でした。私たちは、これを新しい課題ととらえ、農業高校の宝物でもある、農園や農作物を活用した食愛プロジェクト2023をスタートさせることにしました。



2. 学習目標

- ①こども農園を開設し、自助共助の学びに取り組む
- ②こども農園を活用した子ども食堂へのバージョンアップ
- ③農業資源を活用した食育と食農活動の拡大と情報発信

として、地域農家や企業、大学との連携を拡大します。この学習を進めるため、こども農園の整備や栽培体験の実施など、3つの取り組みを計画しました。



2. 学習計画

昨年秋からスタートした学習は、この図のように進め、今年は首都圏のこども農園や子ども食堂との交流も開始しました。また、こども農園の栽培は、農業と環境、子ども食堂や食育活動は、食品化学や食品製造の学習を活用しました。

3. 学習成果

(ア) こども農園の取り組み

こども農園は本校にある500㎡の畑を整備し、昨年の秋から8回実施しました。今年度は、5月20日にナスやピーマン、キュウリやトマトなどを植え付け、6月24日には玉ねぎやいちごの収穫。ジャガイモやサツマイモの除草や土寄せ、ナスやピーマンの誘引も楽しそうに行ってもらいました。さらに7月23日にはじゃがいもの収穫体験、10月22日にはサツマイモの収穫体験を開催。11月26日には、秋野菜の収穫体験を実施しました。



これとは別に、夏休みの自由体験として、こども農園では夏野菜をいつでも収穫することができたため、子ども達は毎日のように訪れ、来園回数は延べ83回に達しました。さらに、今年も生育状況を写真で発信し、子ども達や保護者から好評でした。こども農園の日常管理は、猛暑の中で大変でしたが、課題研究の時間を活用し、除草、秋野菜の植え付け、間引きなどを進めました。以上のこども農園には8回で234名の親子が参加して、収穫する楽しさはもちろん、汗を流しながら栽培する大変さ、そして命の大切さなどを感じ取ってもらいました。



開催後のアンケート調査です。子どもたちからは、楽しかった、勉強になった、野菜の好き嫌いを止めようと思ったなどの声があり、食育効果の向上が証明できました。

さらに、あるお母さんからは「子どもがお家でトマトやピーマンの栽培を始めた。」という声も寄せられ、自助の効果が上がることを確認できました。

(イ) 子ども食堂の取り組み

子ども食堂は4月から10回開催し、676食のお弁当の他、手作りのパンやお菓子を提供しました。その中でも、今年最大のテーマ、「こども農園で収穫した農産物を活用する食事」では、野菜カレーや夏野菜弁当などを何回も試作し、7月23日の食事会を迎えました。この日は栄養士や大学生の先輩にも協力をいただき、紅大豆ご飯、じゃがいもカレー、夏野菜の天ぷらなどを調理し、楽しい子ども食堂を開催。子どもたちも積極的に協力し、自助と共助を学ぶこども食堂になりました。

開催後のアンケートでは、「自分たちで収穫したじゃがいもや紅大豆がとっても美味しかった」や「嫌いなピーマンも食べることができた」といううれしい声の他、お母さんから「畑からの食材を



を利用する子ども食堂をもっと開いてください」という要望も寄せられました。

そこで、夏野菜のピザなど、私たちの手作りメニューを提供する機会を増やし、こども農園の農産物を活用した子ども食堂を開催しました。

(ウ) 食育と食農の取り組み

農業資源を活用した食育や食農活動は、野菜の好き嫌いをなくそうという紙芝居や、地元の伝統料理を伝える人形劇を制作して、子どもたちの前で演じました。この視聴覚教材は、米沢栄養大学教授の安部貴洋先生にオンラインでご指導を得ると共に、地元の食育団体と開催した食育教室では、子どもたちに食育の大切さを伝えることができました。また、米沢栄養大学にご指導をいただいた夏野菜弁当の栄養計算でも、746キロカロリー、たんぱく質 16.2gなどの数字が得られ、ビタミン含有も含め、子どもたちに伝えることができました。



さらに、今年の大きな目標とした普及や交流では、5月と8月に東京都小金井市や杉並区、豊島区での子ども農園交流が実現しました。都会の子ども達や親子にとって、野菜作りの体験は、田舎の子どもより人気があり、定員の10倍以上の申し込みがあること。また、子ども食堂にも100名近い希望者があり、首都圏の皆さんから、「高校生が運営することも農園や子ども食堂は素晴らしい」とお褒めの言葉をいただきました。



4. まとめと考察

まとめと考察です。

1. 校内の圃場をこども農園として8回開催し、栽培体験や収穫体験を行い、延べ234人の参加を得ることができました。こども農園の大きなテーマ、「自分で育て、みんなで収穫」を通して、自助と共助の取り組みに成果をあげることができました
2. 農産物を活用した子ども食堂では、こども農園で収穫した野菜の活用が実現すると共に、紅

大豆のご飯や夏野菜ピザを 300 食以上も提供することができました。

子ども食堂のテーマ「自分で作る・みんなで食べる」が達成できたと思います。

3. 農業資源を活用した食育と食農活動の拡大と情報発信では、栽培や収穫、さらに野菜を活かした調理によって「食べ物は自分で手に入れる」を体験しながら、私たち高校生との学び合いで、「自分で学ぶ・みんなであつなく」が達成できました。



以上の取り組みは、子育て世代のお母さん方や米沢栄養大学との連携に広まり、農業資源を活用した食育や食農活動が拡大したと思います。そのような時、パナソニック教育財団に応募した「子どもたちのころを育む活動」において第一次審査を通過して、大賞審査に臨むことが決定したという、うれしい知らせが届きました。また、7月23日に取材を受けた“あしたの日本を創る協会”の機関誌「まちむら」に私たちの活動が掲載され、全国5万カ所の官公庁や学校施設へ配布されたため、合計50回、延べ食事数が3100食を超えた子ども食堂に賞賛の声が相次いでいます。



今後は、地域の農業資源を活用した、農業の楽しさや素晴らしさを伝えながら、自助と共助の学びをもっと拡大し、「食愛プロジェクト」をさらに進めます。 終わります。

