

月刊

2007

5

今月は、  
「うちの食育」

子どもが育つ わたしも育つ  
クレヨンハウスの  
オーガニック  
な  
育児雑誌



crayonhouse.



こころに残るHappy Birthday  
いますぐ観たいドキュメンタリー映画

オーガニック・グッズ・カタログ  
付録 「gyutte!」

特集

「食育」は  
子育ての土台です!



ガーデンの授業は「ラマダ」という日よけ棚の下ではじまり ラマダの下で終わる。ラマダはクモの巣をイメージしてつくられたガーデンのシンボリック的存在。



もともと駐車場だったところが、広さ1エーカー（約5反）の農園に生まれ変わった。生徒と先生と一緒に アスファルトをはがし、畑に耕していった。

# 未来を変える スクールガーデン



アメリカの中学校にできた「食べられる校庭」＝「エディブル・スクールヤード」。11歳～15歳の思春期の子どもたちが野菜を育て それを調理してみんなで一緒に食べる。それだけのことで、生徒も先生も、地域まで変わりました。未来を変えるガーデンについて「食育菜園 エディブル・スクールヤード」の翻訳・編集に携わった堀口博子さんにお聞きしました。

## 荒廃した学校に 食べられる校庭を

カリフォルニア州バークレー市にある公立校、マーティン・ルーサー・キング・ジュニア中学校は、10年前まで非行や暴力などの問題を抱え、荒廃していました。窓ガラスは割られ、いたずら書きだらけの荒れた学校にスクールガーデンができたのは1994年のこと。きっかけはオーガニック・レストランの先駆けとして有名な「シエ・パニス」のオーナーシェフ、アリス・ウォータースさんのある発言でした。

仕事帰りにいつも目にしてきた学校のただならぬようすにここを痛めていたアリスさんは、地元ラジオのインタビューに答え、こうして

学校の惨状を許したままでもいいのか問いかけました。それを聞いていたキング中学校の校長、ニール・スミスさんと会うことになり、意気投合したふたりは、アリスさんが以前から構想をしていた「食べられる校庭」への一歩を踏み出したのです。

## 学校の中心となった ガーデンとキッチン

「生徒が学校で野菜をつくり、それを調理し、給食に出す」といったアリスさんの構想は、ほとんどの教師や保護者に非現実的だと言われました。でも、スミス校長の辛抱強い説得と実現



に向けての度重なる話し合いの末、ガーデンはスタートしました。さらにセンター・フォー・エコリテラシーが関わり、「持続可能な未来をつくる」という環境とのつながりも重要なコンセプトとなりました。それは畑を耕して作物を育て、食し、残菜を再び土に戻すことで、自然の循環を身近に感じ、自分たちの行為が生態系に影響を与えることを子どもたちに伝え、考える教育を実現させたのです。

ガーデンとキッチンができ、学校は見違えるほど変わりました。「育てることと食べることがつながる」学習によって、子どもたちのなかに大きな変化が生まれたのです。いじめがなくなり、とても乱暴だった子が誰よりもよく鶏の面倒をみたり、教室ではおとなしくて目立たない子がガーデンやキッチンでは思わぬ力を発揮して、みんなから尊敬されたり……。また、食卓をとにもすることで会話が弾み、生徒同士、生徒と教師の間にも信頼関係が生まれました。

この学校はさまざまな人種、裕福な家から貧しい家の子どもまでが通う、1,000人にもなるマンモス校です。ある先生は「異なる家族背景をもつ子どもたちを教室の授業だけで同じように教えるには限界があります。でも、〈食〉は生きるうえで誰もが欠かせないことだし、食を通して学習の本質を教えられる」と言います。

\*1 1971年にアリスさんが開いたレストラン。地元の有機栽培の食材を使い、カリフォルニア料理のムーブメントを起す。\*2 生態学的にかなった持続可能なコミュニティを子どもたちが築き、育てるために必要な価値観、知識、スキルを育む環境をつくるために教育関係者へ知識と資金のサポートを行う非営利団体。



1 収穫物を笑顔で祝う生徒たち。  
2 一緒にお皿を洗いながら教室では話さないような会話が生まれる。ときには複雑な家庭事情などを先生やスタッフに打ち明ける生徒もいるという。

3 収穫物でサラダをつくり、ピクニックテーブルを囲む。  
4 子どもたちの話にじっと耳を傾けるシェフ ティーチャー。食卓での会話も学習のひとつ。  
5 6年生の理科の授業で行うミミズ学習。ガーデンのミミズコンポストが残菜を土に換えているのを知っている生徒は、ミミズの不思議な生態に興味津々。  
6 キッチンで使う調理器具はプロ仕様。  
7 最初はいよいよガーデンに来る生徒も、採れたての野菜のおいしさを知るとたちまちガーデンに興味を持つ。

### 閉ざされた扉を 地域に開いて

もうひとつ、ガーデンは閉ざされていた学校の門を外に開きました。プログラム・ディレクターのマーシヤ・グエレッツロさんによると、

「放課後や休日には、ガーデンは地域に開放され、あかちゃんからお年寄りまでいろいろなひとが訪れます。とくにちいさな子どもたちがガーデンで土をいじったり、作物や花に触れて気持ちよさそうに過ごしているのを見ると、わたしたちもあわせ

ガーデンとキッチンの授業は、ほかの科目と統合して行われます。たとえば理科では土壌浸食をガーデンで観察したり、数学を取り込んで食事の原価計算をしたり、日常生活のなかに学びがあると気づかせることで、学習への興味を引き出しました。統合授業がはじまってから、子どもたちの学習意欲は目に見えて上がり、集中力、応用力が増したと、多くの先生が認めています。

勉強以外に、食を通じた人間としての礼儀や寛大さについても子どもたちは学んでいます。たとえば3年生が植えたトウモロコシを翌年の新入生が「ウエルカム・コーン」として食べる伝統があります。かならずしも自分たちが育てたものを食べられるわけではないのです。ガーデンの作物はみんなのもの、それを分かち合う精神や気風も確かに育っています。

な気持ちになるんです」

ガーデンの運営はシェ・パニース財団が関わっていますが、地元のひとつたちからも農具や苗などの寄付があります。そうした支援者をガーデンやキッチンに招待して一緒に食卓を囲むなど、あたたかい交流が続いています。ほかにもボランティアがガーデンの作業を手伝ったり、プロのシェフがキッチンの授業に参加するなど、つねに外部との交流が図られています。このように学校が開かれた場所であることは、地域全体で子どもたちを見守る意識をつくる効果があると、マーシヤさんは話します。

日本はいま子どもの安全などの問題から、学校の扉に鍵をかけてしまいました。再びその扉を開けるヒントがエディブル・スクールヤードにはあると思います。食べることをどう教えるのか、その方法次第で「食育」は社会を大きく変えうる力を育てます。キング中学校の食べる校庭がもたらした成果はとて大きく、カリフォルニアでは、大学も含めて3,000ものガーデンが生まれています。



【ほりぐち ひろこ】



編集者。スクールガーデンを通して子どもたちのためのコミュニティづくりを支援している。現在、渋谷区立中幡小学校の畑学習プログラムを進行中。翻訳 編集に『食育菜園 エディブル スクールヤード』(センターフォー エコリテラシー/著 ペブル スタジオ/訳 家の光協会/刊 1,995円)がある。