

地上

GOOD EARTH

04

農、食、地域を見つめ直す



食を習う校庭

カリフォルニア州 エディブル・スクールヤードの挑戦



いまや全国的に必要性が叫ばれ、推進されている農と食の教育。農と食の教育によって学校が変わり、地域をも動かしながら、いまなお発展している取り組みがアメリカにある。持続可能な農業を主体に再生する北カリフォルニアのコミュニティーのあり方に注目しているフリーの編集者が、そのシステムづくりや実践ぶりを探るため、パークリーを訪ねた。

文／堀口博子

写真／佐藤浩一

取材協力／サンフランシスコ観光局
NPO birth(バース)

昨年九月、北カリフォルニアの持続可能な農業を営む「ニューファーマー」と呼ばれる人々を訪ねる旅のなかで、「農」を軸に再生する地方都市の豊かさをかいまみることになった。その一つに、「エディブル・スクールヤード」がある。それは、ある公立中学校が教育の一環として採用し、劇的な成果をみせた学習プログラムだった。

サンフランシスコ市内から北へ車で三〇分、大学の街パークリー市にあるマーチンルーサーキング・ミドルスクール(以後キング中学校)に「エディ

ブル・スクールヤード」はある。野菜と果樹と草花が混在する、「食べられる校庭」と名づけられたそのガーデンは、生徒が耕し世話をしている。そこは、もともとは駐車場だった場所。一〇年前、先生と生徒がアスファルトをはがし、整地し、堆肥を入れ、時間をかけ少しずつ現在の美しい景観をつくっていった。ここでは循環型の有機農法によって、多種多様な野菜が作られている。豆だけでも一〇種類、トマトは五種類以上、一年を通して一〇〇種類を超える作物が収穫される。



食卓という教育の場から「おいしい革命」

エディブル・スクールヤード創設者
アリス・ウォーターズさん

アメリカの食に新しい展開をもたらしたといわれているシェフ。世界スローフード協会の副会長でもある彼女は、プロジェクトに参加する人たちにビジョンを語り続けてきた。

ウォーターズさんの提唱する、食卓から始まる平和な未来への選択「デリシャス・レボリューション=おいしい革命」を具体化するための活動の始まりがこのエディブル・スクールヤードだった。

「食卓という教育の場をすべての子どもたちに」と現在、17以上の公立学校と1万人以上の生徒がいるバークリー市と地域の有機農業者との提携による経済効果を訴え、スクールランチプログラムの必要性を説き、広める活動に全力を注いでいる。「給食を履修科目として教育することは、国内の学校すべてに必要だと思います。この国では子どもの糖尿病や心臓病、肥満が伝染病のように増加しています。エディブル・スクールヤードでの10年間の経験から言えるのですが、ランチプログラムを中心に据えたカリキュラムは、子どもたちの生き方を変えるものです。ガーデンからキッチン、そして食卓での学びは、自らを高めることを学ぶよい機会となります。持続可能な農業を基本理念としたカリキュラムは、限りあるこの地球の資源を、責任感をもって取り扱う意識を子どもたちに芽生えさせ、食卓を囲む楽しさ、心ある労働の喜びやコミュニティーのほんとうの意味を学ぶ場になっています」

り、耕作、収穫をそれぞれ行っていた。畑仕事などしたことのない子どもたちが圧倒的に多いはず。全員、納屋に用意されているゴム長靴に履き替え、作業用の手袋をして準備万端、畑に入ってはみるものの、表情はいまひとつさえない。ところが三〇分もすると様子は変わった。穴を掘ったり、堆肥を運んだり、トウモロコシを収穫したりするなかで、表情が生き生きしてきたのだ。

テーブルがあり、その上には真っ赤なトマトやジャガイモ、ハーブが置かれている。本棚には料理や野菜の本が並び、オーブンやガスコンロは中学校の設備とは思えないほど本格的なものだった。

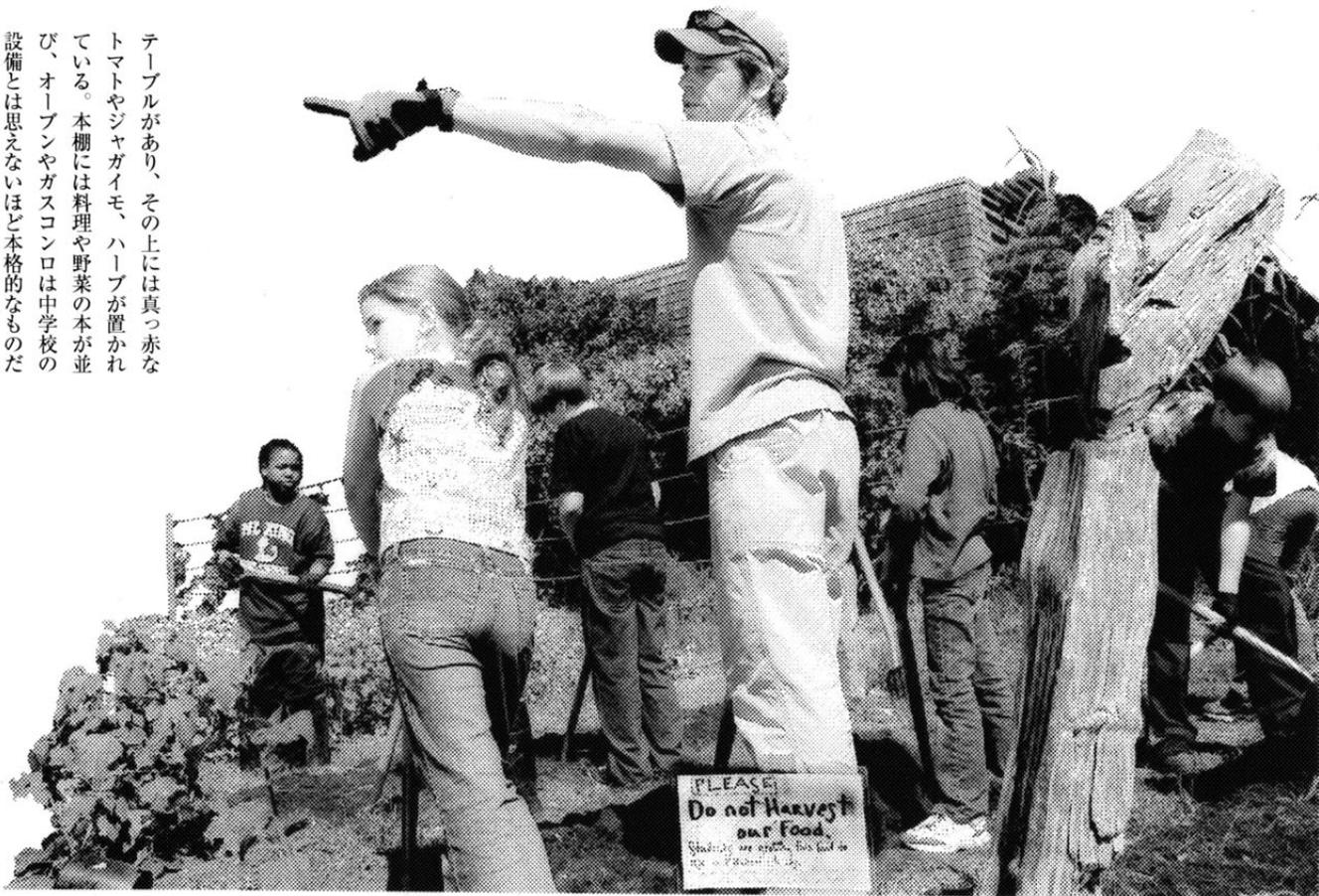
料理を教えるシェフ・ティーチャーのエスター・クックさんとアシスタントのほか、授業担任の先生、そしてボランティアとして参加しているレストランのシェフが子どもたちをサポートする。こちらのクラスでも子どもたちは三班に分かれ、班ごとに考えてきたレシピをもとに調理を分担。なかなか手ぎわがいい。テーブルを開んだ試食

教室の机から離れた95分の授業はあっという間に過ぎる。初めての農作業で子どもたちは、スコップの持ち方、穴の掘り方、トウモロコシの収穫と選定、ミズ堆肥のつくり方を学んだ

キング中学校の全校生徒九五〇人は、在学中の三年間に週一二回の授業をエディブル・スクールヤードで受ける。数学、理科、国語、社会、外国語、美術など、体育以外の各教科が協力して一週間のうち最大およそ三時間をエディブル・スクールヤードに割り当てている。内容は、農場で学ぶ「ガーデンクラス」と調理室で学ぶ「キッチンクラス」。通常授業の倍の時間にあたる九五分の特別授業が実施される。

ガーデンではコンポスト（生ゴミ堆肥）による土づくりから、耕作、苗植え、収穫、種採りまでを、キッチンではガーデンで収穫した野菜を素材に、生徒が考えるレシピをもとに全員で調理し、食べ、片づける。

取材に伺った日はちょうど新入生（六年生）のクラスで、三〇人ほどの生徒が三班に分かれ、農作業を教えるガーデン・ティーチャー、ケルシー・シーゲルさんの指導に従って堆肥づく



自分の手で野菜を育て、調理し、食べる食体験



©Tyler, Bright Moments!

シエフの新聞投書から 学校改革が本格化

では、ほかの班の料理と食べ比べ、味の違いや料理の仕方について意見交換するなど、和気あいあいとした雰囲気クラスを包んでいた。

クックさんは、この授業でもっともたいせつなのは自分の手で野菜を育て、それを調理して食べるという食体験のなかにあると言う。

「食物を収穫するために畑を歩き、キッチンまで持ってきていき、洗い、切って、料理をして食べる生活があることを、子どもたちはここで三年間にわたって学んでいます」

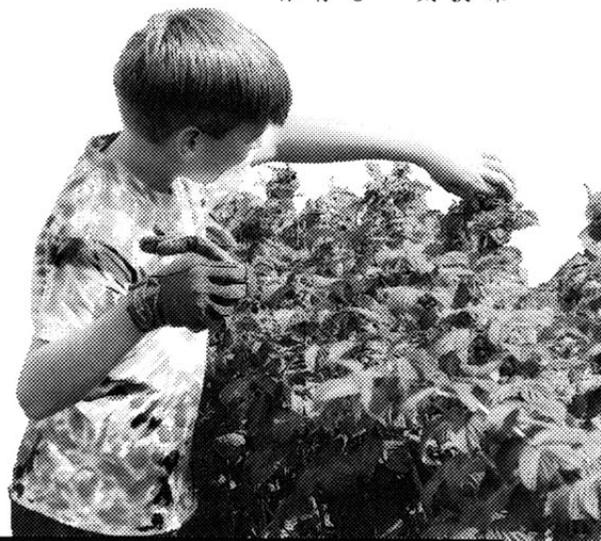
一九九〇年代、アメリカでは学校の荒廃ぶりが深刻な社会問題にあげられ、教育そのものを見直す気運が国士に広がっていた。キング中学校もそうした学校の一つで、校長を筆頭に学校改革のための委員会を発足させ、さまざまな試みを行っていた。が、改革と呼べるほどの成果に至らぬまま八年が過ぎていた。

事情があり状況を困難にしていた。

そんな折、学校近くに住む一人の女性が地元新聞に投書したことからことが動き出した。彼女は記事のなかで、キング中学校の荒れ果てた事態の責任は社会にあり、教育にあるのでは、と問うた。その女性とは、パークリーの老舗レストラン「シエ・パニース」のオーナーシエフ、アリス・ウォーターズさんだった。

彼女はシエフになる前は小学校教師でもあったことから教育には人一倍関心があり、ファストフードやジャンクフードに侵されているアメリカの子どもの私たちの食習慣の乱れと学校荒廃を同じ視点でとらえていた。

この新聞投書をきっかけにスミス校長はウォーターズさんに意見を求めた。彼女はすでに描いていたビジョン「学校菜園プログラム」と「スクールランチ（学校給食）プログラム」を提



当時校長だったニール・スミス氏は、「学校の風紀は乱れ、暴力も多く、手のつけられない状態だった」と後に出版された『ザ・エディブル・スクールヤード』で述べている。

荒廃を招く原因の一つに民族問題があった。移民が全校生徒の六〇%に及ぶキング中学校では、アフリカ系、ラテン系、アジア系など二三か国もの言葉が校内で話され、なかにはまったく英語を話せない生徒もいる。さらに裕福層から貧困層まで、実に複雑な家庭

案した。それは、校内に、食べることを学ぶ場所としての「畑とキッチン」をつくり、生徒が栽培した野菜で学校給食を用意し、子どもたちみずから給仕するという内容だった。

「食べることは空腹を満たすだけではない。食べることは心と体の健康を満たし、生きる基本を学ぶこと」

そうウォーターズさんは校長を説き、「食べられる校庭」建設を訴えたのだ。この妙案に心打たれた校長は、すぐに学校改革のための委員会に働きかけた。しかし、「アリスのアイデアは理想的すぎてあまりにも現実とかけ離れていました。学力低下を危惧する声もあがり、考慮せざるをえない状況でした」

そこで校長は、プロジェクトを賛同者だけで小規模にスタートさせ、時間をかけ少しずつ成果をみせ

わたしが教えているのは、
繊細な味の感覚です

シエフ・ティーチャー
エスター・クックさん



シエフ・ティーチャーに就任して9年。料理を通して創造する感性と情熱、食卓で分かち合う心を養う役目を担っている。「子どもたちは日ごろ、濃い味のジャンクフードばかり食べているので味覚障害を起こしています。わたしが教えているのは繊細な味の感覚です。ほとんどの子どもはなにかを話したがっています。だれかに聞いてもらいたがっています。彼らに必要なのは、傍らに立っていっしょになにかをする大人です。ここのガーデンやキッチンがその場所なのです」

主体的に考え、行動を
起こすことをだいに

ガーデン・マネジャー&ティーチャー
ケルシー・シーゲルさん



大学で農学を修め、農場で有機農業を学んだ。園芸と造園の両面からガーデニングを指導しながら、庭を管理している。「ここでは子どもたちが与えられた課題のなかで主体的に考え、行動を起こすことをだいにしています。ここでの仕事は、農夫であり、教師でもあり、ソーシャルワーカーでもあり、チャレンジャーです。ガーデンのデザインは刻々と変わっていきます。子どもたちのだれかにつねになんらかのアイデアが浮かび上がってくるという状態ですから」

子どもたちは野菜を
通して成長しています

ガーデン・コンサルタント
ウエンディ・ジョンソンさん



禅僧であり、農園運営に長いキャリアをもつ。「子どもたちは野菜を通して成長し学んでいます。わたしはほんの少しだけ、子どもたちができないことを彼らの見えないところで手を貸すインビジブル・ティーチャー（見えない先生）です。彼らが植えた苗がよく育つようにちょっと位置を変えたり、作業の準備を整えたりします。結果がよいと子どもたちは自分を誇りに思うし、もっと興味をもって、いずれ自分の庭をつくりたいと思うかもしれません」

ガーデンとキッチンが
学校と地域を変えました

プログラム・コーディネーター
チェルシー・チャップマンさん



さまざまなプログラムを円滑に運ぶために、プロジェクトの監修から予算作成、会計、スタッフ管理、広報など、幅広い仕事をこなしている。「ガーデンとキッチンが学校と地域のコミュニティーを変えるきっかけになったと思います。校庭が美しくなることで近隣住民の学校にたいする意識が変わりました。生徒と先生のコミュニケーションも自然になりました。卒業してからガーデンを訪れる、大人になった子どもたちを見ることができるようなのはすばらしいことです」



学校改革の背景には 柔軟な組織づくり

センター・フォー・エコリテラシー代表
ゼノビア・バルロウさん

シンクタンクの役割として外部から改革委員会に参加した。「学校内部に独立した教育機関をつくる画期的なエディブル・スクールヤード実現の背景にはスミス校長の柔軟な組織づくりがあった」とみている。

パークリー市に拠点を置くエコリテラシーは、社会や組織を生態的(エコロジカル)にとらえるシステム思考を基に教育機関をサポートし、助成金授与など持続可能なコミュニティを教育の場からつくり育てていくことを目的としている。

学校を地域社会も含めた大きなシステムとしてとらえ、理論的にアドバイス。プロジェクトの初期段階では、学校の教師陣とエディブル・スクールヤードのスタッフ間で十分な意見交換が図れるよう、資金面を含めて積極的に支援した。また、長期的な展望を示しながら、人々を論理的に導き、ときに励ましてきた。

「学校改革を行う場合、まず先生一人一人が点ではなく、線でつながることがたいせつです。多くの学校で先生は孤立した存在になっています。しかしたがいが反応し合うコミュニケーション豊かな関係になったとき、目に見えない複雑なネットワークが生まれ、大きな変化やシステムを受け入れる素地ができます」

今後の課題は「学校が指導者を育てていくこと」。

「指導する人たちが適切な待遇を受け、いままでのように職場での権利も保障されず、軽んじられるようなことがあってはならないのです」

「エディブル・スクールヤードは学校文化を変えました。学校を好きな場所に変え、ほんとうの学び舎にしたのです。中学校教育の課題の一つは、生徒たちをいかに学ぶことに熱心にさせるかです。三年間の修学期間に学んだことを生徒たちはその後どのぐらい覚えているか。」

スミス元校長は後にこう語っている。エディブル・スクールヤードでの授業は、父母はもとより全教科の教師に支持され、ふだんの授業では体験できない総合的な知恵と技術を習得する教育の場に育っている。

しきがあることを導く。

「学校菜園プログラム」の成功を経て、キング中学校ではウォータースさんが当初提示していた「スクールランチ

給食でリンゴを食べ 地域農業を守る構想も

ていてくれるでしょうか。もしある科目に興奮するようなことがあったら、彼らは大人になってからも学び続けるに違いありません。それこそが中学校で望まれることだと思いませんか？」

(ザ・エディブル・スクールヤードより抜粋)

学校に専任の独立組織、 教師と共同で授業づくり

ながら進めていくことにした。ガーデンプログラムから取りかかり、必要な専門知識を集めるため、地元の農家、景観建築家、レストラン経営者などを学校へ招き、プロジェクトを進めるための具体的な方法を尋ねた。

先生たちが農園づくりに参加する姿に生徒たちもひかれ、それを見た親たちもプロジェクトの意義を感じ、PTAも理解を示すようになった。

地元の専門家たちとの交流が地域で関心呼び、援助や寄付への理解を高め、学校改革は実現へとこぎだしていく。九五年に最初の種をまいてわずか二年後には、ほぼ学校全体で動くまでになっていったという。

代表理事を務めるシェ・パニース財団の支援によりNPO法人として専任スタッフを抱え、学校内で独立した組織をつくっている。

エディブル・スクールヤードのスタッフは一〇人。ガーデン・マネジャー&ティーチャー、キッチン・マネジャー、シェフ・ティーチャー、プログラム・コーディネーター、ガーデン・コンサルタントのほか、ボランテアなどで構成されている。

学習プログラムは、各教科の先生とエディブル・スクールヤードのスタッフが共同でカリキュラムを作成し、各教科を反映させた構成が考えられている。たとえば、数学の授業では畑の面積を計算し、歴史では古代人の食を取り上げ、理科では土壌の浸食や生態について話し合う。実地体験に基づく学習が子どもの好奇心を育て、自然のなかで、生活のなかに学ぶ楽



「最初のクラスではいつもケールの料理をします。とても簡単なレシピで、洗ってオリーブオイルにガーリックを入れ、ピネガーを加え、かき混ぜるだけ。塩、コショウはできるだけ使わないで素材自体の味がどんなものなのかを学びます」(クックさん)



©Tyler, Bright Moments!

「移民したばかりの生徒が祖国の食べ物やその育て方をほかの生徒と熱心に話し合っているのを見たことがあります」(『ザ・エディブル・スクールヤード』よりスミス元校長の言葉を抜粋)。ガーデンとキッチンでは、民族の違いは争いではなく分かち合いになる

プログラム」を進行させている。それは、全校生徒がいっしょに昼食をとれるカフェテリアの建設だ。調理担当者にシエフを起用し、ピザ用のオーブンやアイスクリームをつくる設備、トマトを栽培するハウスを完備させ、生徒たちが調理を手伝い、給仕する計画となっている。

また、学校と地元の有機農業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい食

を提供しようという、これまでに例をみない壮大なスクールランチ構想に全米の学校が注目しているという。

学校と農家を直接つなぐエディブル・スクールヤードの取り組みは、小規模ながら優れた生産物を生み出す地元の有機農業者の支援をめざしている。九五〇人の生徒に週五日毎日リンゴ一個を支給すると、一か月で一萬九〇〇〇個のリンゴの市場ができる。こうした前例が各学校に広がれば、地域の環境保全に貢献することは明らかで、大規模農業と流通によってやむなく廃業に追い込まれている状況を変えられる。これが、ウォーターズさんの唱える地域農業の守り方の一つなのだ。

キング中学校で起きた食による学校改革は、その後、地元パークリー市の校区一四校にたいして実施する栄養教育のモデル校としての素地をつくった。さらにカリフォルニア州政府教育委員会が指導するフード・ポリシー(子どもの健康促進を目的に実施する学校給食教育の基本方針)の原案となり、地域コミュニティ全体を動かすまでになっている。