

季刊

家庭菜園雑誌

平成14年12月10日第3種郵便物承認 平成17年5月16日発行(年4回2・5・8・11月の16日発行) 第4巻3号(通巻37号)

やさい畠

夏

2005



特別企画

育てて
食べて元気!

沖縄野菜

日照り、乾燥に負けない
真夏対策

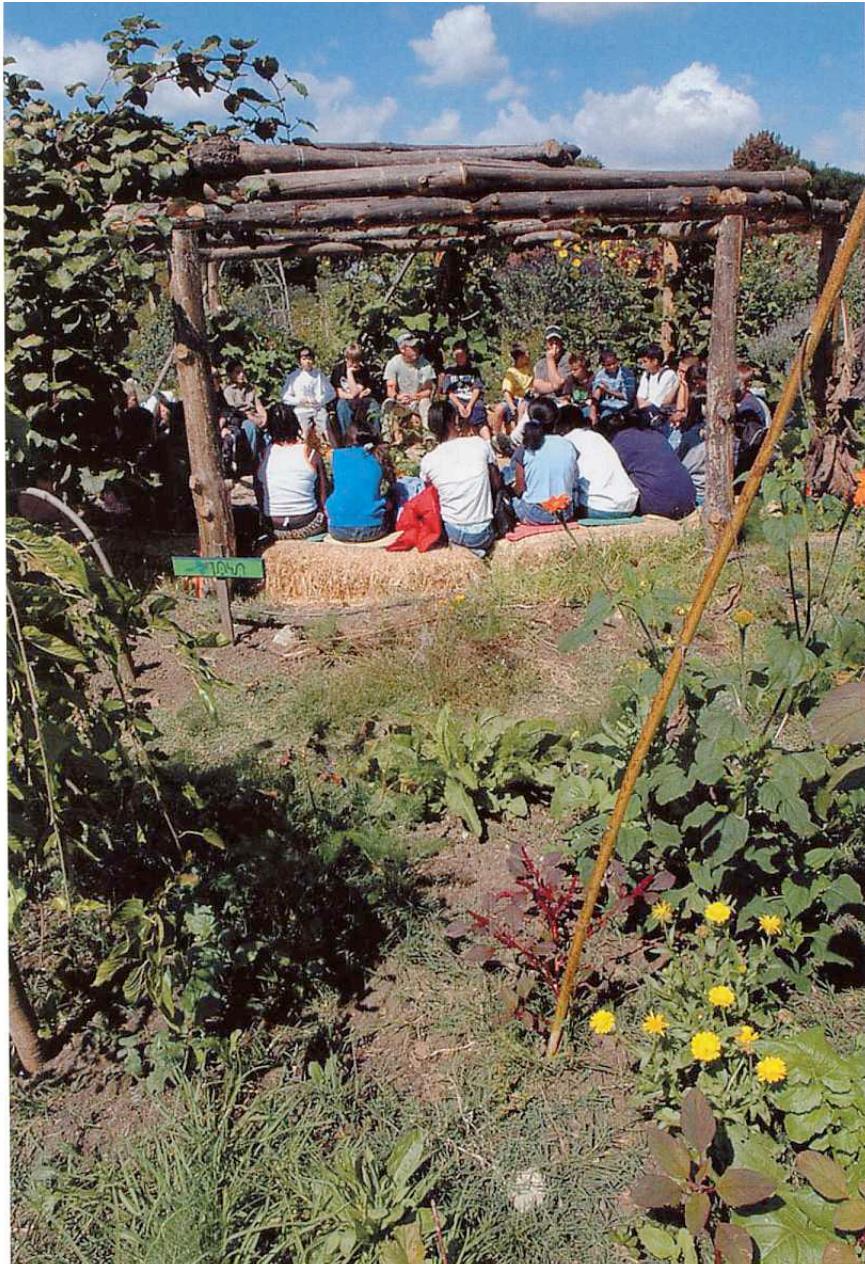
とっておきのお店ガイド
野菜が自慢の
菜園レストラン

ビールのつまみ
マメ・マメガーデン

ジャガイモ
最新品種料理法

秘伝公開! 有機家庭菜園

キャベツ、ブロッコリー、ハクサイなど8種



【ラマダ】ガーデンの中心は「ラマダ」と呼ばれる集会場。ストロベール(圧縮したわらのブロック)を円形に並べ、ベンチに。崩れたら畑にまいて堆肥に。完全リサイクルだ

世界やさいの旅②



北カリフォルニアに
子どもたちが耕すキッチンガーデンがある。
畑をキャンバスに、野菜を絵の具に、
自由自在に野菜畑をデザインしている。
子どもたちの豊かな発想が
四季折々の花を咲かせ、実を着けている。

カリфорニア州
「エディブル・スクールヤード」を訪ねて

子どもたちの キッチンガーデン

取材・文●堀口博子 撮影●佐藤浩一 取材協力●サンフランシスコ観光局 飯村夏海



学校の中の農園 「食べられる校庭」が 学校を変えた

サンフランシスコからほど近い大学の町・バークリーは、地域の有機生産者を守る食運動が盛んな町である。そこに子どもたちのキッチンガーデン、「エディブル・スクールヤード」(食べられる校庭)は生まれた。

公立中学校であるマーチン・ルーサー・キング・ミドルスクールの校内につくられたエディブル・スクールヤードは、一工一カ一(およそ五〇a)ほどのスペースにガーデンとキッチンがあり、それは学校の中にもう一つの学び舎があるような独立

した組織で運営されている。スタッフは一〇人、専任のガーデンティーチャーと呼ばれる料理の先生のほか、アシスタント、ボランティアなどが子どもたちをサポートしている。

もともとは駐車場だった場所を、アスファルトをはがし、先生と生徒が協力して畑につくり替えたのは今から十年前。きっかけは、荒廃した学校を再生させるための学校改革だった。子どもたちが、どうしたら学校を好きになれるか、学習意欲をかきたてることができるか。その実験プランとして採用されたのが、「ガーデンとキッチン」という学習プログラムだつた。

ジンヌ」という新しい流れをつくったことで知られるバークリー在住のシェフ、アリス・ウォーターズさんの発案だつた。彼女は、自身が経営するレストラン「シェパニース」を通して人間に食べることのほんとうの豊かさを伝えようと、おいしい革命」を呼びかけ、その運動のなかで「エディブル・スクールヤード」を提案し、実現させたといふ。キング中学校の先生、P.T.A.をはじめ、教育委員会、地元の有機農業者など、地域全体

がこのプロジェクトを支援し、見守っている。

一〇〇種以上の作物を収穫こぼれ種から育つた野菜が子どもたちのお気に入り

ガーデンを歩くと、たくさん

の植物に囲まれる。中央にラマダと呼ばれる円形の集会場があり、そこから四方へ小道が延びている。その流れに沿うようにハーブや果樹や雑穀が同居する小さな野菜畑が、さながらパワーケのようしていくつもつくられている。形もいろいろ、素直な気持ちがそのまま表れていくような、おおらかなキッチン

ガーデンだ。なかでもこぼれ種

野菜を作つて食べる ぼくらの授業。

【作業小屋】生徒が協力して造った作業小屋は、釘を1本も使わない工法

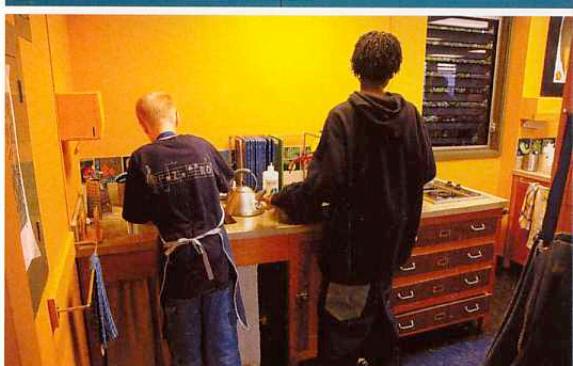
【こぼれ種】こぼれた種が芽を出し、すくすく育っている。人が手をかけない作物ほどよく育つことを子どもたちは知っている

【チキントラック】草を食べてほしいところへニワトリを運べる、堆肥をつくるための移動式ニワトリ小屋
【野菜の立て札】畑をカラフルに、おしゃれにするキッチンガーデンの必需品。生徒たちの手製だ

【シェフ・ティーチャー】シェフ出身のエスター・クックさんは料理の先生。「子どもたちに微妙な味の感覚を伝えたい」と話す



【カリキュラム】今日の授業は土づくり。穴掘りは、子どもたちの得意科目だ。エディブル・スクールヤードでは、全校生徒950人が週最大3時間の授業を受けている。カリキュラムは、ガーデンクラスとキッチンクラスの二つ



が大きく育ったジャイアント・レッドアマランサスは、子どもたちのお気に入り。畑の守り神のようにだいじにされていた。野菜だけでも二五種類以上、ハーブ、トウモロコシやコムギなどの穀物、数種の食べられる花、リンゴ、イチジク、柿、オリーブ、ベリー類数種、キウイフルーツ、ピスタチオなど、このガーデンではなんと年間一〇種類を超える作物が収穫される。循環型有機農業による本格的な農園だ。

生徒は生ごみコンポストやミニ堆肥による土づくりから、苗植え、収穫、種採りまでをやり、収穫した作物でレシピを考え料理をし、食べることを学んでいる。エディブル・スクールヤードヨーロードで日本人スタッフとし

て活躍する飯村夏海さんは、「昼休みや放課になるとキッチン

やガーデンに来て私たちスタッフとおしゃべりをしたり、作業

を手伝ったり、みんなここが大好きなんです」と話していた。キング中学校の荒廃はもはや過去のこと、今では学校全体がひとつになつてガーデンを育てて

野菜は彼らを健康的な食の世界へ招き入れています」

若いころに有機農業の草分けといわれるアラン・チャドウェイ・ガルチ・ファーム（春号で紹介）の立ち上げと、その運営に三十年以上にわたつて活躍したウエンディさんは、農園の活動を後進に譲り、今は週二回、エディブル・スクールヤードへ足を運ぶ。

ピスタチオの木の下で、スタッフといつしょに苗植えの準備をしたり、そんなやりとりのなかでウエンディさんは長年培つ

て活躍する畠の隅隅にまで氣を配っている。

「野菜が子どもたちの先生です。育てやすく、丈夫で、おいしい野菜は彼らを健康的な食の世界へ招き入れています」

若いころに有機農業の草分けといわれるアラン・チャドウェイ・ガルチ・ファーム（春号で紹介）の立ち上げと、その運営に三十年以上にわたつて活躍したウエンディさんは、農園の活動を後進に譲り、今は週二回、エディブル・スクールヤードへ足を運ぶ。

話す。

「このプロジェクトのすばらしさは、ガーデンとキッチンがつながつてていることです。野菜嫌いの子でも自分で野菜を育て料理をすると、たいていは大好きになります。でも、家に帰つたらどうかはわかりませんが……」

ユーモアたっぷりに、てきぱき話すウエンディさん、畑にひざまずき、小さなシャベルを使い、ヤードの苗の植え方を見せてくれた。

エディブル・スクールヤードで、メンター（指導者）と尊敬を込めて呼ばれている人がいる。

ウエンディ・ジョンソンさんだ。ガーデンコンサルタントとしてのガーデニング指導はもちろんのこと、子どもたちがここで最

畠とキッチン、二つで一つの体験学習。

た経験と知恵を若い指導者たちへ伝えようとしている。

「いままで経験した仕事のなかで、もつともやりがいがあります。ここには、自由と創造的な精神があります」と誇らしげに

【サラダ】自分たちで育て、収穫した野菜で作ったグリーンサラダ。味つけは、オリーブオイルと、塩とコショウだけ

【種採り】学校農園で種採りした種の数は100種以上

【キッチン】学校の備品とは思えない、本格的な調理道具がそろっている

【ガーデンコンサルタント】ガーデンの作物がよりよく育つように、畑の隅々に気を配るウェンディさん。「ここで経験したことが将来自分で畑をつくる興味につながってくれれば」。その希望がウェンディさんの情熱の源泉だ

