牛舎での清掃やエサやりは酪農体験の定番

低学年みんなで行うサツマイモ掘り

上級生の米作りは田植えからスタート

教育

農体験学習と食育に取り組む小学校

いずみ野小学校（神奈川県横浜市）

■ プロジェクト実現のプロセス

横浜市立いずみ野小学校では、開校以来30年にわたって、地元農家や保護者など地域との強い絆のもとに、農家の水田や畑を使った米作りやイモ作りの体験授業、梨畑や酪農牛舎の見学や体験、高学年による朝練農体験「学び隊」、地場産野菜を使った学校給食などに取り組んできている。横浜市内の郊外の小中学校では、生活科、理科、社会科、学校行事、総合学習の一環で農体験学習を取り入れる例は多いが、地域や農家との緊密な連携により地産地消や食育まで踏み込んだいずみ野小学校のような取り組みは全国的にも珍しい。

いずみ野小学校は、相模鉄道いずみ野線いずみ野駅北側約500mの場所に、昭和53年6月に開校した。鉄道開通に合わせて計画的に開発された戸建住宅街や集合住宅街、商店街などの新興住宅地に対応してできた学校である。

このあたりは横浜市泉区和泉町で、もともと地区中央を南北に流れる和泉川を中心に、水田、畑、畜産などが盛んな農業地帯である。地域の農家からも大歓迎されて開校した小学校であったことは、今日に至るまでPTA会長の多くを農家が務めていることからもみてとれる。

今でも、学校の周りには農地が広がっており、地域や農業とのつながりが強い学校である。ちなみに、駅南東側には「並木谷戸農業専用地区」として農業基盤が整備された畑地帯が広がっており、商店街や住宅地周辺には野菜直売所があちこちに点在している。

■ 地域との緊密な連携で取り組まれる農体験学習・食育

①学年に応じた多彩な食育プログラム

いずみ野小学校では、食をテーマにした学習・活動で、子供たちが主体的に活動できるよう支援している。クラス担任、教科担任、栄養士が、学年ごとの科目のなかで、食を通して連携を図っている。

例えば、2年生は、生活科の「やさいだいすき」という野菜づくりで、2人の野菜名人にいろいろなことを教えてもらう。「パクパク便り」は、2年生自身が書いて自分たちの言葉で野菜をPRする。3年生は、社会科の「まちの仕事となかよくなろう」のなかで、初代PTA会長の浜ナシ農家から梨の育て方などたくさんのことを学び、5年生は、家庭科の「地場野菜でサラダ作り」を通して、いずみ野産の野菜の種類や鮮度などについて知り、学区を回って「地場野菜マップ」を作ったこともある。6年生は、家庭科の「いずみ野ベジーで心と心をつなげよう」で、地産地消への思いや取り組みをビデオ取材した。

②栽培収穫体験ファームでの米作り

学校から西側に向かって15分くらい歩くと、和泉川沿いの栽培収穫体験ファームの水田がある。毎年5月の連休前、農家の協力で4年生以上の上級生がもみ撒きをし、6月には苗取り、代（しろ）かきをし、田植えをする。代かきは、田植え前に田んぼに水をためて土をかき混ぜる作業であるが、「いずみ野サポーターズ」が「田んぼで泥んこ遊び」と銘打って、田んぼシンクロ、お知り合いゲームなどイベント仕立てで実施して、楽しみながら水もれ防止や雑草退治しているのが特色だ。8月末になると1mくらいまで稲が成長し、スズメ対策としてネット掛けを行う。10月には田んぼ一面が黄金色になり、みんなで稲刈り作業を行って、脱穀、もみすり、精米を体験する。11月末には、お父さん方の協力のもと餅つき大会をして、苦労して作ったお米を味わうのが習わしである。

ちなみに、いずみ野サポーターズは、平成12年5月、PTA会長などの保護者有志の呼びかけにより、子供や先生と一緒に農体験授業や行事を楽しみ、あわせて参加者自身も楽しむ会として設立されたものである。

③イモ作りや酪農体験

1～3年生は、地域の農家や保護者などの協力で、サツマイモ作りをしている。まず、5月にはサツマイモの苗取りをして広い畑に苗植えを行い、暑い夏場には草取りをし、秋には大きく育ったイモを掘る。10月末には2年生が計画を立てて収穫祭「おいもまつり」を実施し、1年生を招待するのが恒例。収穫したイモは学校給食としても調理され、全校児童が食べることになっている。

米作りの水田を提供し米作りを指導している酪農家の協力で、毎年3～6年生の希望者が酪農体験をしている。これは「まちのせんせいオープン講座」の一環として、いずみ野サポーターズの協力で行っているもので、牛舎での掃除やエサやり、乳搾りなど、命とふれあう貴重な体験が人気を呼んでいる。「牛のおっぱいってこんなにあったかいの」「牛の毛並みって硬くてびっくり」など、体験しないとわからないことが学べる場となっている。

代かきの役割を果たしている「田んぼで泥んこ遊び」

「学び隊」によるダイコンの間引き作業

町なかに多くある農産物直売所

地場産野菜を使った給食メニュー

いずみ野小学校周辺図

④高学年有志による自主活動「学び隊」

４～６年の有志児童が毎週２日、朝７時半から８時10分まで、農家の畑で農家の指導によって農作業を継続している。その名は「学び隊」。いわば「野菜作りの朝練」で、活動を始めたのは４年前からである。昨年は33人の子供たちが、今年は倍に増えて61人が、野菜作りに朝早くから汗を流している。

春から夏にかけてはトマト、キュウリ、ナス、ピーマン、トウモロコシなどが作られ、給食の食材となる。秋から冬の野菜は、ブロッコリーを使った野菜スープ、ハクサイが入った肉団子スープ、ホウレンソウ入りのけんちん汁というように、人気メニューの給食に活用される。

子供たちの個々の活動は、個々人の学びとなることはもちろん、給食や収穫祭など学校全体の仕組みにつながり、連動しているのも大きな特色である。

⑤心と心をつなぐ食育の場「学校給食」

牧野校長は、教員として９年間勤務、校長として３年目を迎え、農体験と学校給食を教育活動の柱に据えるいずみ野小学校が、多くの地域の人材に支えられていることを熟知したうえで「学校給食は、食生活の基本をつくり、食文化を伝え、健全で健康な子供たちの心と体を育てるうえで、とても重要」と言う。さらに「地場産の野菜を使った給食により、生産者の野菜作りへの思いや野菜本来のおいしさに気づき、残さずに食べるようになった子供が多い」とのこと。この学校の栄養士は、地場産野菜を使ったこの地域ならではの給食を実現するため、地域を駆けずり回って農家の苦労や工夫、メッセージを子供たちに届け、子供たちの生の声を農家や家庭に届け、食育や地産地消の大切さを伝えるコーディネート役を果たしている。

■ 新しい役割と魅力

いずみ野小学校の農体験学習や学校給食などの取り組みは、それぞれにかかわっている子供たちの学びにつながっているのは当り前であるが、個々の動きが「地場産野菜を使った学校給食」として総合化され、地産地消や食育の考え方が徹底されているのには驚かされる。この小学校では、地域全体で子供たちを育てるという考えから、CPTA（コミュニティ＋家庭＋先生）を合言葉に、地域との連携を重視している。校長から教職員まで学校運営にかかわるスタッフが、それぞれの持ち場でできることを創意工夫しているとともに、地場産野菜と学校給食をつなぐ立場の学校栄養士が遺憾なくその役割を果たしている。

具体的には、農家を取材してビデオレターを作成し、子供たちに野菜作りの苦労話や工夫などを伝え、反対に学校給食や農体験学習での気づきや感謝の気持ちなどをメッセージカードとして農家に届ける。子供たちを対象とした野菜の実物展示、調理員の思いの伝達、野菜提供者への会食の呼びかけなど、実に多彩な動きとなっており、個々がつながる好循環を生み出している。また、「地場産号」や「学び隊レポート編」といった給食だより、試食会の企画・実施などを通して、家庭・保護者との連携、情報の共有化も重要な役割となっている。

こうした多様な農体験の実施にあたっては、教職員と農家の役割はもちろんのこと、PTAの役員をはじめ、いずみ野サポーターズや放課後キッズクラブなどの役割が大きい。いずみ野サポーターズは設立以来、ときには放課後キッズクラブと連携しながら、６月の「田んぼで泥んこ遊び」、10月の「畑で焚き火バーベキュー」および「横山ファーム酪農体験」、12月の「校長先生と農家、地域の方々を囲む会食会」など、授業の手伝いや情報提供、交流の場の提供など、楽しんで参加できる活動に取り組んでいる。

いずみ野小学校の取り組みは、30年にわたり地域を挙げて行われてきたもので、学校教育にとどまらず、職業教育、経済効果まで視野に入ってきたようである。若い農業者からは、「この学校に通う自分の娘は、農業をする私をとても尊敬してくれ、誇らしい」、保護者からは「食べ物のルーツがわかることで、物を粗末にしなくなり、身近に思えて感謝がわくと思います。家でも、地域の食材をどんどん使わせていただきます」といった声があることを聞くと、長年にわたる積み重ねが教育本来の効果も生み出し始めた印象を強くするのである。

（文責：株式会社地域計画研究所・内海 宏）

プロジェクト概要

所在地　：神奈川県横浜市泉区和泉町6221
取り組み開始時期：昭和54年度、米作り・イモ作り
昭和60年度頃、酪農体験
平成17年度、学び隊
URL　：http://www.edu.city.yokohama.jp/sch/es/izumino/