

さまざまな立場から地産地消に  
取り組む方をご紹介します

# はまふうど人登場

Vol.57

NPO法人史季の郷  
理事長  
鴨志田 潔さん  
(鶴見区)

## 農業からはじまったまちの歴史を後世に



新鶴見小学校と新鶴見公園にはさまれ、子どもたちの元気な声の絶えない場所に建てられた多世代交流拠点「史季の郷」。鴨志田潔さんはここを拠点に、隣接する体験農園や学校での出前授業を通して子どもたちが地元・江ヶ崎町の歴史と農業にふれる機会をつくっています。

館内に展示されているのは、馬耕や千歯こきといった昭和の農機具。鴨志田さんが耕作をやめた近隣の農家から譲り受ける形で収集してきたものです。農家の13代目として終戦直後に生まれた鴨志田さんは、1945年4月15日の空襲で家財道具すべてが焼けてしまったこと、その際に地域の人たちから農具を借りたり手伝ってもらったりしたことを、常に母親から聞かされていたといいます。

「まちの土地利用が農地から宅地や工場地が変わっていくので、うちにとっては大事な農具も簡単に捨てられていくのをずっと見てきました。やはりこうしたものは、江ヶ崎のまちの移り変わりのひとつの証として残していく義務があるんじゃないかと感じました。そうしているいろいろなものを集めているうちに、古い教科書や雑誌、たんすや柱時計まで集まり、子どもたちにとっては昔の暮らしを知る貴重な資料になりました」

小学生との野菜作りは、鴨志田さんの娘さんが小学2年生の時に先生に頼まれたことがきっかけで、1981年から続いています。現在農業体験を受け入れている体験学習園



史季の郷では、「じゃばら」や「馬耕」といった農機具のほか季節に合わせて歴史資料や民具を展示

は、新鶴見小学校ができた1995年に「隣に子どもたちが自由に使える畑を」と地域の人々の要望でつくられました。2年生は抜きやすい青首大根、4年生は抜くのが大変な三浦大根、といったように学習計画に合わせて野菜を育てています。鴨志田さんはJA横浜食農教育マイスターでもあります。

「毎年必ず子どもたちが感想文を寄せてくれるんです。『お姉ちゃんたちがおいしく食べてくれた』とか、『おでんにしたらおいしかった』とか、最近では私が知らないような料理の名前も教えてくれます』と嬉しそうに語る鴨志田さん。「ことによると江ヶ崎で最後の畑になるのがこの体験学習園かもしれないと思っていますんですけども、これはいつまでも残してあげたいものですね」



取材した今年5月にはネギや枝豆が育っていた体験学習園。例年6月にはじゃがいもを収穫しカレーパーティーをしている



昔の道具と暮らしの体験授業を受けた新鶴見小3年生からのお礼・感想文

### 矢向・江ヶ崎・尻手 歴史資料・交流室 史季の郷

住所：横浜市鶴見区江ヶ崎町1-34  
開館時間：10:00～12:00(火・木) / 10:00～16:00(土・日)

### 横浜市からのお知らせ

#### 横浜市内では間もなく「浜なし」や「浜ぶどう」が旬を迎えます！

販売方法は直売が多く、収穫体験を実施している園もあります。完熟で収穫されたものが販売され、とても甘くておいしいと好評です。市のホームページで市内収穫体験農園や果樹園マップを多数紹介していますので、お近くの農園や直売所を探してみてください。

#### 浜なし

●2019年かながわブランド認定  
横浜市内で生産されたナシのブランド名。  
ナシの生産量は約1,440トンで、県内1位です。  
(市町村別作物統計H18より)

主な品種 幸水、豊水 など  
時期 8月上旬～9月上旬(予定)



#### 浜ぶどう

●2020年かながわブランド認定  
横浜市内で栽培された  
大粒種を中心としたブドウの総称。

主な品種 藤稔(ふじみのり)、ピオーネ、  
電宝(りゅうほう)、シャインマスカット など  
時期 8月中旬～9月上旬(予定)



#### 収穫体験農園



#### 果樹園マップ



はまふうどナビのバックナンバーは  
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ 検索



発行：横浜市環境創造局農業振興課 令和3年7月発行  
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

横浜みどりアップ計画

7

2021

vol.57

# はまふうどナビ



横浜農場

よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌



## 小学生の食育

地産地消や食育に  
積極的に取り組んでいる  
小学校や農家さんを紹介します！



横浜市の小学校は、地産地消教育の先進地!? 地産地消の給食や、地元農家と連携した食農体験、食育や味覚の学習や、販売に取り組む学校も...! 横浜の未来を担う子どもたちに、横浜の食と農の魅力や可能性を様々な形で伝えています。

### 食や農の体験は、 子どもたちの内面で活きる

横浜市の小学校では、地元の農家のサポートにより、浜なしの摘果・収穫、田植えや稲刈り、いも堀りなど、その地域ならではの農業体験や、総合的な学習の時間で地元の農地や直売所について調べたり、バケツ稲の栽培に取り組むことも。はまふうどコンシェルジュやプロの料理人、パティシエが小学校を訪れ「出前授業」を行うなど、地域と学校が手を携へ、工夫を重ねています。市立神大寺小学校(神奈川区、p3上)の太田正寿校長は、「農業体験は、子どもたちが地域とのつながりを感じられる貴重な時間。自分たちが地域の方々の支えによって安心して暮らせることを体感できます」とその効果を話します。



### 小学生向けに「横浜農場」の 魅力を伝える動画が完成



動画はこちらから!

2021年3月に、横浜市の女性農業者認定制度「よこはま・ゆめ・ファーマー」25周年記念動画が完成しました。野菜(都筑区)、果樹(都筑区)、花(南区)、酪農(戸塚区)、加工品まで、「都市農業のショーケース」として幅広い横浜の農業の魅力が4人の女性農業者が語っています。横浜市立小学校の「せいかつ」の教科書に登場する農家さんも出演。農業の仕事で工夫していること、小学生との関わりや、食と農の未来についてもメッセージを込めています。学校やご家庭で視聴して、身近な直売所に行ったり、農家を訪ねてみてくださいね。

### KEY WORD



#### 「バケツ稲」

学校や家庭で気軽に取り組める農業体験が「バケツ稲」。総合的な学習の時間や社会科の教材としてJAグループが提供する。地元農家が指導に行くこともある。



#### 「はま菜ちゃん料理コンクール」

横浜市内では小学生を対象に市内産の野菜や果物を使った料理コンクールを2008年度より開催。毎年応募が増え、実際に学校給食に採用されることも。



### 世代を超えて農の学びを伝え続ける

【学区】市立いずみ野小学校

農業が盛んな泉区にあるいずみ野小学校は、市内でもとりわけ熱心に農業や食育の活動を行っている食育実践推進校です。約40年前の開校間もない頃より地域の農家さんから田んぼを借り、指導を受けながら米作りを続けているほか、畑での野菜作りや地産地消給食、外部から講師を招いて食に関する出前授業も毎年実施…と、学校全体で、農業生産活動や食育推進・地産地消を学ぶ活動に力を入れてきました。途切れることなく続けてきた背景には、地域と保護者のボランティア体制が確立していることがあります。今では卒業生が保護者となって子ども

たちの活動を支える世代になりました。「こんなに地域・保護者が支え続けてくれている学校は他になく、まさに持

続可能な社会づくり、SDGsの教育です」と校長の齋藤敦子先生は語ってくれました。



①②昨年度の農作業の様子。冬の収穫祭ではお世話になった農家さんや地域の皆さんに感謝を伝え、作物を味わう③毎年行っていた餅つきによる実食が感染症対策で昨年度はできなかったため、児童らがアイデアを出し合い、お赤飯にしたそう④「この活動は“地域の学び”です。これからもぜひ続けていきたいです」と、副校長の中村好宏先生

(写真①～④提供:いずみ野小学校)



CASE2

プロジェクトに小学校が参加

### “金澤八味”開発で地産と小学生が連携

【学区】市立瀬ヶ崎小学校 & SDGs横浜金澤リビングラボ

2019年、金沢区の瀬ヶ崎小学校6年生はアマンダリーナの奥井さんの提案により学校で「アスレの森」と呼んでいる校舎の裏山にトウガラシとシソを植えました。収穫したものと地元でとれたみかんの陳皮、椎茸、昆布などを合わせ、「金澤八味唐辛子」(以下、八味)は完成しました。「販売してみたい」など子どもたちからどんどん要望が出てきました」と語る桐山先生。八味を監修する奥井さんは提案を快諾し、子どもたちの頑張りと地域の協力もあって、販売会では瞬く間に完売する人気ぶりでした。今年のトウガラシ栽培には「自分たちが関わった商品があることがうれしい」と語る卒業生有志(当時6年生)をはじめ、SDGs横浜金澤リビングラボな

と様々な団体が加わっています。

さらに、小学校では児童の考えた八味や地元食材を使ったメニューを発案する会があり、人気のあった料理3品は「金沢区弁」として7月中旬より市役所2階のTSUBAKI食堂(中区)で提供されます。



①今春に瀬ヶ崎小で行われた金沢区弁の考案授業風景②過去に参加した児童らは地元のマルシェで八味を販売③まちづくりをテーマに瀬ヶ崎小学校の総合学習「せがさきタイム」を手がける教諭の桐山智さん(左)と、摘果(てまか)される青みかんで様々な商品を製造・販売する「アマンダリーナ」代表の奥井奈都美さん(右)

(写真①②提供:奥井さん、瀬ヶ崎小学校)

### KEY WORD

#### 「食育等の出前授業」

外部の講師が授業の中で食育の講座を実施。横浜市では公益財団法人よこはま学校食育財団が講師派遣を行うほか、各学校が農家や食のプロへ直接依頼する場合も。

#### 「食育実践推進校」

横浜市教育委員会が食育活動に熱心に取り組む学校をモデル校として指定し、他校の参考とすることで、市内全体の食育活動の機運を高める取り組み。

CASE3

地域のキーパーソンに学ぶ

### 風土の農や行事の伝統も、後世に伝承

【学区】神奈川区 三枝 浜太郎さん(あらく農園)

神奈川県片倉町で3代続く農家、JA横浜食農教育マスターでもある三枝浜太郎さんが小学生への農業指導を始めたのは2007年のこと。地元の神大寺小学校や中丸小学校を始め、大学生や社会人、シニアも含め、幅広い世代の農業体験・援農を受け入れています。今年4月末に、神大寺小学校の2年生4クラスが日替わりでインゲン豆の種まきを行いました。「今日まいたインゲンは54日目から収穫が始まり、6月には袋詰めして出荷します。一人ひとりの行動が野菜の生育に影響します」と、児童に伝える浜太郎さん。小学生は年間を通して毎月畑を訪れ、畑の管理、出荷、片付けに至るまでを体験します。



時には援農ボランティアが児童の相手をするこも。農家の仕事は自然の営みの中で行われるものであるからこそ、お稲荷さんへの奉納や、お盆のほどこしの用意など、農に関わりの深い地域の伝統行事への参加も積極的に呼びかけます。「農業には、農家だけではなく、横浜市民全体で関わってほしい」。それが浜太郎さんの願いです。



①②高台に広がる農地で作業をする小学2年生。1,2班がタネをまいている間、3,4班は畑の畝にマルチを張り、端に土をかぶせていく③「明日の作業のために、準備も、片付けも、手を抜かずきっちりやろう」と浜太郎さん。仕事をやりきった達成感は大人も子どもも変わらない

CASE4

農家グループが給食に食材を提供

### 給食には地元の新鮮な野菜も

【学区】中嶋 孝貴さん(学校給食会)

学校給食会(以下、給食会)では週3から5回、緑区と青葉区の小中学校6校にキャベツ、玉ねぎ、小松菜など7品目の定番野菜を届けています。出荷可能な野菜リストから学校単位で発注してもらい、収穫と学校への配達を給食会の7名の農家で担います。野菜の新鮮さには定評があり、『○○さんが作った野菜』と紹介される給食は食べ残し減少にもつながっているそうです。小学生のお父さんである中嶋さんは「子どもの口に入るものだから、野菜の取り扱いには人一倍気を使います」と語っていました。

JA横浜食農教育マスターでもある給食会のメンバーは個人で学校から依頼を受け、畑見学の案内なども行っています。「畑の野菜には全部さわってもらいます」と中嶋さん。葉っぱがちくちくしていたり、虫がついていたり、普段は目にできない姿を子ども自身がからだ全体で感じられるよう工夫しています。



①畑見学の様子②学校給食会代表の中嶋孝貴さん。コロナ禍前には、給食会メンバーが小学校の給食に参加して語らう“ふれあい給食”も長津田小学校(緑区)で催されていたそう



(写真①提供:中嶋さん)

#### 「SDGs」

国連が定める2030年までに達成したい国際開発目標。未来を担う子どもたちとの地産地消の推進は、食農教育や持続可能な社会づくりといったSDGsの実現に貢献する。

#### 「JA横浜食農教育マスター」

幼保・小中学校の児童生徒向けに食農教育活動を行うJA横浜の組合員をサポートする制度。扱うテーマは農作業にとどまらず、地域の食文化、暮らしと社会の関わりなど幅広い。