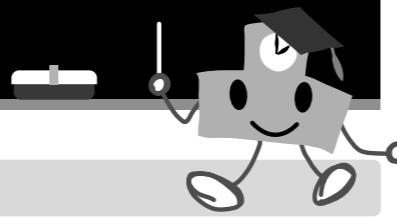


種まきから堆肥化までを体験。地域や保護者に支えられてフードリサイクルを学ぶ。

広大な学校農園を生かしたフードリサイクル学習。
畑おこしや堆肥づくり、収穫までの一連のプロセスを経験することで
実体験で環境について考える機会に。



はじまり 新しい「太陽農園」での土づくり

「太陽農園」と名付けられた農地で、野菜栽培をとおして食育・生物・環境など幅広い分野の学習に全校で取組んでいる。きっかけは農園移転。平成7年に学校近くの広大な土地に学校農園が移転し地域から畑おこしやタマネギの苗の提供などの支援をいただいていたが、平成22年に再度移転。用地もさらに広くなり野菜栽培活動を土づくりから始めるようになった。親子の植栽活動「花トピア」にずっと取組んでいることもあり地域や保護者に支えられて幅広い活動が展開されることになった。



校舎正面のプランター

本校は給食において*子学校であり、栄養教諭がないことから、給食を利用してフードリサイクルの指導を行うのが難しい。そのため、この太陽農園での農業体験をとおして、平成21年からフードリサイクルを学習していくことになった。また、フードリサイクル実施校になったことで、札幌市から米ぬかやフードリサイクルによって作られた堆肥を提供してもらえる

ようになったことも、フードリサイクルに積極的に取組んでいく後押しとなった。

当初は、土づくりや堆肥の使い方を地域の方に教えていただいたり「生ごみ堆肥化セミナー」で勉強したりなど、教師も子どもも学びながらのスタートだった。



太陽農園



学年ごとに分けられた畑

*札幌市の学校給食の調理方式として、単独校、子学校、親学校の3つがある。単独校は自分校のみ調理する学校。子学校は調理施設のない学校。親学校は、自分校と子学校の給食を調理する学校である。

内容 種まきから堆肥化まで 食物の循環を学習

太陽農園で、子供たちは手作業で畑を耕すところから収穫までを体験。農園の草取りは保護者も参加し、夏休み中は当番で行っている。栽培しているのは、ポップコーン、ナス、ホワイトウモロコシ、ジャガイモ、エダマメ、タマネギ、トマト、キュウリなどで、学年ごとに決めた種類を育てている。

秋には収穫祭を開き、保護者の方と一緒にカレーライスなどをを作る。また、家庭科の調理実習でも育てた野菜を利用している。子供たちは収穫物をみんなで食べるこの日を楽しみに、畑作業を行っている。

収穫で余ったものや調理実習で出た野菜くずは、秋の収穫が終わって畑の掃除をするときに米ぬかとともに畑の土にまぜ、土づくりに役立てている。春にはフードリサイクル堆肥を土へ。堆肥に触れるということはめったにないことなので、子供たちは高い関心を示し、おもしろそうに取組んでいる。



とうもろこし栽培

効果 自分の手で栽培し 苦手な野菜も克服

本校では、1年生から6年生までの6年間取組むことにより、子供たちに農園での活動やフードリサイクルが、日常のこととして自然に身に付いている。自分自身の手で栽培することで、野菜への愛着や育てる楽しみが生まれ、苦手な野菜を食べることができるようになった子どももいる。このように、農園での活動を通して、フードリサイクルについて体験しながら学習することで、教科書だけでは得られない様々な効果が得られている。



太陽農園での米ぬか堆肥づくり



広げよう
つなげよう
環境学習の輪

実施校から
メッセージ

栽培だけではなく、フードリサイクルを学習するための農園活動であることを、日々確認しながら取組んでいます。児童は魚や虫に強い興味をもっているので、児童が入って遊べるような川や池などを活用した生物観察など、体験的な環境学習も広げていきたいと思っています。