

株^メ式^グ会社^ミ大地のMEGUMI

[北海道：活動期間16年]

有機農業を通じた栽培体験や学校給食への食材提供、
料理教室や出前授業など地域へ波及する食育

大人になっても地元産の農産物を

有機農業の「ツライ!」「スゴい!」を伝え、地元農産物のファンに! 有機農業ならではの苦労や、なぜ自分たちにとって安全安心で環境にもやさしいのかを、実際に体験することで理解してもらい、将来、こどもたちが町を離れても、店頭で大空町の農産物が売られていたら、選んでもらえるように地元農産物を好きになってもらいたいと、活動を始めました。また、町内小中学校における学校給食用食材として、年6回、有機栽培のアスパラガスやかぼちゃなどを無償提供しています。



有機農業って何? を体験

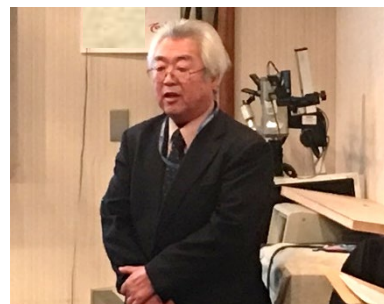
栽培から消費 一連の流れを学ぶ

町内の小学校6年生の「総合的な学習の時間」において、有機圃場における「かぼちゃ栽培体験」授業を行っています。授業では、播種から収穫までの圃場実習のほか、収穫したかぼちゃを道の駅で開催される「輝農祭」でこどもたちが販売し、栽培から消費までの一連の流れを経験します。こどもたちが作ったかぼちゃは、町内外のたくさんの方々に食されており、売上金は被災地の復興支援に充てています。

たくさんの
かぼちゃを収穫♪道の駅で
収穫したかぼちゃを販売

農業から街の活性化へ

無消毒の種の播種、除草剤に頼らない手による草取り、マルチビニールの回収など、人にも環境にもやさしい有機農業を実践しながら、安全安心な農作物を育てることを学ぶことができます。食育授業を受けたこどもたちの親（農家）が、かぼちゃの直播栽培を実践してくれるようになるなど、町内においても環境にやさしい農業が少しずつ広がってきています。また、食育授業においてこどもたちと接することで、農業の魅力をしっかり伝えられるようになったなど、受け入れ側の農家も自身の成長を実感しており、町内の様々な農家が食育に関わるようになりました。さらに、小学生以外に対しても、シェフや大学教授などのスペシャリストを招き、料理教室や有機農業の授業を行う特別授業を行い、地元農産物の良さを伝えています。

地元食材を使った
調理実習

行政の企画で始めた本活動が、このような賞を受賞できたことにこどもたちをはじめ学校関係者、地元農業者、校外授業に協力いただいた多くの専門家の皆さんに心から感謝しています。今後も、こどもたちとともにかわる人たちがみんなが成長していけるような活動を継続、継承していきたいと思います。

株式会社大地のMEGUMI
代表取締役 赤石 昌志