



特集

食育の秋、 食欲の秋、

“子どもたちにいのちの大切さや、
いただきますと感謝することを感じてもらいたい。
また、「農業」を将来職業の選択肢のひとつにしてほしい。”

という思いから様々な食農教育のプロジェクトを企画されている
農家さんがいらっしゃいます。

今月の特集は、その方にスポットを当ててご紹介します！

Tatsuma yokoshima

横島 龍磨

JA尾張中央青年部会 会長
土磨自然農園 代表
野菜ソムリエ
フードツーリズムマイスター

20年間外食業界に従事したあと、自然栽培を独学で勉強し、平成20年に就農された横島さん。現在は、JA尾張中央青年部会の会長を務められています。将来を担う子どもたちを育成する様々なプログラムについてインタビューさせていただきました。



「食」と「農」をリアルに体験できる取組み。

——現在取り組まれているプロジェクトはどのようなものですか？

取引先レストランのシェフ達と連携をして、子供たちが作付けし、収穫をして、収穫したものを子供たち自身が自分の手で販売して、売り上げのお金でレストランで食事をやる「mirai kids program」の、野菜を栽培し、その野菜を使ってスイーツを考案し、実際に販売する「farm to sweets!」があります。

そういった体験をしてもらう事で、中には料理人になりたいという子や、販売

をしてみたいという子、そういう人達を支える生産側にまわりたい子も出てくるかもしれないという事で取り組み始めたプロジェクトです。

単なる野菜の収穫だけで終わらず、お店に行つて普段自分達の口に入るものがどうやって出来ているかの流れも解るし、シェフによって料理された野菜がお皿に乗る事でまた別の価値が生まれる事もよく解ると思います。

——このプロジェクトを考えたきっかけは？

「農業という職業が、若い人たちが目指す職種から外れている」と感じたことがきっかけです。子どもたちに命の大切さや、いただきますと感謝することを感じてもらったり、農業を職業の選択肢のひとつにしてほしいという思いから企画しました。

クラウドファンディングを利用して、考えに賛同してくれる人を測定したい。

畑からテーブルまで

横島さんが思い描くもの

食育 × **経済** = 「mirai kids program」 「farm to sweets!」

——企画をスタートするまでを教えてください。

昨年4月〜9月まで試験的に活動を行いました。その後、どれだけの人が自分の考えに賛同してくれるか測定したかったので、11月からクラウドファンディングを利用したところ、多くの方に賛同頂き資金が集まりました。その資金で子どもたちが育てた野菜を自身の手で販売する拠点となるログハウスを農園に建てました。

栽培から販売までまるごと経験することで、ひとつの職業として認識できる。

——今回2つのプログラムを終えてみていかがですか？

自分で育てたものをレストランで食べることに感動している子や、シェフの仕事に興味を示す子もいたので子どもたちにとって良い経験になったと思います。

今、農業の担い手不足が問題になっています。将来の担い手である子どもたちが、小さいころから収穫か

ら販売まで経験することで「農業」ってこつこつ職業なんだ」と認識できる。そして最終的に「農業」が子どもたちの将来の職業選択のうちのひとつに入れば嬉しいですね。

——今後の展望を教えてください。

「同じ方向を向いている人は自然とつながる」と思っています。これからも継続して活動し、点と点がつながって大きな面となり様々なニーズに応えていきたいと思えます。



クラウドファンディングって？

クリエイターや起業家が製品・サービスの開発、アイデアの実現など「ある目的」のために、インターネットを通じて不特定多数の人から資金の出資や協力を募るものです。

収穫



トラクターにも乗ったよ!



mirai kids program

ミライキッズプログラム

取引先レストランのシェフ達と連携をして、子供たちが植付けし、収穫をして、収穫したものを子供たち自身が自分の手で販売して、売り上げたお金でレストランで食事をします。

3ヶ月1クールで完結する隔週土曜の月2回の活動。雨の日は、ログハウスで野菜の保存方法や農に関する知識を身に付ける授業を開きます。

いらっしやいませ~



マルシェ開催

想像以上の子どもたちの反応だったので、今後も継続してやっていきたいです!

Restaurant Vive 高木シェフ

みんなで食事



苦手な野菜も食べる!

今回参加した親子の感想



トマトが嫌いで初めトマトを植えると聞いて心配していたが、いざ収穫するときになったら、収穫したものをそのまま口に入れてびっくりした。自分で育て、継続的に土に触れることで克服できたのかと思う。



今までは知らない人の輪には入れずにいた子が、今では自分から積極的に話しかけるようになった。この企画は“食”だけでなく“心”も成長するものだと思う。



~大人向けのこんな企画も~

mariage un ferrum

マリージュ・ア・フェルム

おもてなしは畑から

新郎新婦が育てた野菜を披露宴で提供!

挙式当日に使われる野菜を新郎新婦自身が作付け・栽培・収穫までを行い、当日にシェフが調理して披露宴のゲストに振る舞うおもてなしをする企画。

「大切な日に一層の思い入れや特別感が高まる」とこれまでに100組以上のカップルが取組み、人気を集めています。

昨年挙式されたご夫婦



farm to sweets!

ファーム トゥ スウィーツ!

植付け



子どもたちが栽培からアイデア出し、ネーミング、商品化まで全てに携わり、それを基に春日井市東野町にあるベジタブルスイーツのお店「エルヴエever la vie」で、シェフの技でカタチにして販売します。

この日はトマト・ナス・ピーマンを植付けしたよ!



植付け



案出し



うーん…
何ができるかな?

今年5月に始まり8月に完結したスケジュール

farm to sweets!

5月27日 植付け初日
7月29日 BBQ
8月24日~9月4日
販売開始

mirai kids program

5月20日 植付け初日
7月29日 BBQ
8月27日 マルシェ開催
レストランで食事

試作して



販売



4品完成!

今回は(写真左から)

- 夏野菜の宝箱
ピーマン・ミニ・キャラメル・タルト
 - P・M・C・T
 - TOMATO・BOX
 - ナスのジェラート
- の4品が完成しました!

お会計



夏休み企画

BBQ

両プロジェクトに参加している親子やそのお友達など農園に集まって、自分たちが育てた野菜でBBQをしました!

その場で収穫した
ものを使ってピザ作り

