



食と農の体験塾

作成者：薬学科 2年 鬼塚、坂井、古里、宮崎、山中

概要

2009年9月～12月の3回に分けて白崎先生、矢原先生引率のもと宮田先生を講師に加えて宇城市三角町高野山で食と農の体験塾が行われました。1回目は宮田先生からの説明を聞いた後、参加者全員でじゃがいもを植え、2回目は植えたじゃがいもにぼかし肥料を与え、土を被せて土盛りをし、成長の邪魔となる草を抜く作業をしました。3回目は大収穫祭でじゃがいもを全員で収穫したあと、自然エネルギーを使っていろいろなじゃがいも料理を作り、おいしくいただきました。



日程 1回目 09年 9月25日(金)
2回目 10月29日(木)
3回目 12月20日(日)

参加者総数 1～3年生 86名



♡ 1回目 ♡

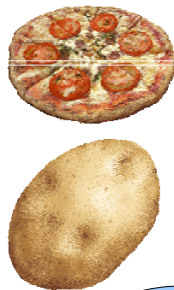


この状態から始めました☆

種イモ3種類！！
これが、大きくなります。



宮田さんの説明を受けているところ。



ピザとお好み焼きを食べてます。
おいしかった～(^-^)



集合写真①

みんなで畑を耕して
種イモを植えました。



♡ 2回目 ♡



ぼかし肥料をあげてます！！

土を盛ってます。くわは扱いにくい・・・

植えて1か月、こんなに大きくなりました



またまたピザ(笑)でも、やめられない！

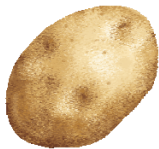
ぼかし肥料の運搬中。おもしろい・・・



雑草取り♪
バッタやミズがいっぱい♪



集合写真②



収穫祭りじゃ～～！！

♡ 3回目 ♡



植えて3か月、
ついにイモが成長しました☆



じゃがいもを使ったピザ(^u^)
美味





食育って大事。
私たちが意識しないとだめだよね！！

それにしても・・・
じゃがいもおいしかったなあ



とらないで！！僕のピザ・・・

白崎先生には、あげないよ☆



集合写真③

宮田さん、
ありがとうございました！！



～感想～

・私は第1回と第3回に参加しましたが、どちらも大変有意義なものでした。小学生の時に学校でサツマイモを植えた以来、自分で作物を育てることはなかったので、十年ぶりくらいに畑の土を触ったのではないかと思います。じゃがいもを植えるとき畑仕事は大変なものだと思っていたので、最初に宮田さんが耕していたとしても、一時間もかからずにじゃがいもができるのか疑問でしたが、実際に掘ってみると、立派なじゃがいもがたくさんできていたのはうれしかったです。取れたてのじゃがいもを使ってじゃがいも料理を食べたのはとても感動でした。最後に、宮田さんが将来薬剤師として働く私たちに向かって、『病院や薬局で薬剤師の人たちが『食育は大切であり、食べるものに気をつけてください』というだけで与える影響、説得力が違う』ということを話されたとき、私たちの担う役割がとても大切なものであることを再認識すると同時に、私たち自身が“食”に気をつけなければならぬと思いました。身を開發することも大切ですが、もっと根本的なもの、環境に配慮し、インスタント食品はなるべく食べない、など私たちが一番身近な食に目を向けていこうと感じました。

・宮田さんが何度もおっしゃっていたのが、**食べ物だけは自然なものでなくてはならない**ということです。健康なままで長く生きることができる体をつくるためには、薬品など使われず自然の中で育ってきた**命ある食べ物**を食べていかなければなりません。宮田さんが、よく例としてお話くださったのが「北海道のジャガイモ」についてでした。北海道など大規模にジャガイモなど作っているところでは、形をきれいにすることで消費者がより買ってくれるようになるため、薬品によって芽ができないようになっていきます。芽ができないということはそのジャガイモからは次のジャガイモの世代が生まれませんということです。このような**命のない食べ物**を食べていても健康を維持することなどできないと宮田さんは口すっぱくおっしゃっていました。形はきれいだけど薬品の使われているジャガイモと、形はきたないけど自然の中で簡単に育てられるジャガイモとどちらが自分にとっていいか考えてみると、やはり自然のままに育てられたものの方がいいと思いました。芽があるということは見た目としてよくないかもしれないけど、そのジャガイモには**命があるのだ**ということを心に留め、これからは**そういう命ある食べ物**を選ぶように心がけたいと思います。

・自分たちが育て、収穫したジャガイモを実際に食べてみて、**気のせいかもしれないけどいつも食べているジャガイモよりも甘くておいしかった**です。形はいびつであっても形のきれいなものと比べて味が劣ることはないし、より体にはいいのだから、自然のまま育てられたものを選ばない理由はないと思いました。「簡単に作れて、かつおいしく、体にいいものが得られる」ということを実際に体験し、自分で感じることでできて、本当にいい経験ができたと思います。宮田さんにはこれからも頑張っていたらいいなと思ったし、また、私たちも宮田さんから教わったことを薬学という分野の中で活かしながら農業という分野にも何かしてあげられたらいいなと思います。

・私は、今回の食と農の体験塾を通して、いろいろなことを学びました。その中でも**今でも印象に残っていることは、技術は進歩させても食べ物自体を進歩させてもよくない**という話です。現在まで人類は、科学技術の進歩と引き換えに自然というものを破壊してきました。それは自然の一部である食べ物も同様で、科学技術の進歩によって食べ物にもともとあった大事なものが失われつつあると思います。だから、科学技術が自然をのみこむことにわたしは賛成しません。しかし、だからといって逆に科学技術を捨て、自然に戻るというのも非常に難しいことです。私は**これからの未来は自然と技術が共存していく社会こそが理想の社会だ**と考えます。だからこそ**技術は持ちつつも自然を壊さない、すなわち環境のことを考慮した技術というものが大事だ**と思っています。この考えが今回の体験塾でさらに私の中で強まったと感じています。このような素晴らしい体験をさせていただいたことに感謝します。

・今回収穫したじゃがいもを使ったピザや豚汁など、どれもおいしかったです。実際に自分たちで植えて肥料をやって、掘る作業の大変さを体験することで、**食物の大切さを改めて感じる**ことができました。4月から1人暮らしをはじめ、最初はいろいろじぶんで料理を作っていましたが、秋ぐらいからコンビニや弁当屋に通う頻度が高くなってきたように思います。実習などで忙しくなってきたというのは言い訳にしかならず、忙しい日々の中で**どれだけ健康に気を使えるかが大事なんだ**と思います。私の父方の実家はもともと農家で、米、野菜、お茶などを作っており、スーパーで買うのは肉、魚ぐらいです。自然のものを取れた手の状態で毎日食べている祖母は病氣一つせず、**80歳を超えた今でも元気に畑に行っています**。そんな祖母のそばで私は何か少し動いたびに、「**疲れた」「腰が痛い**」などといってしまうんです。正直、老後が心配です。今回印象に残った言葉は、知事の秘書の方が言われた「**熊本に戻ってきてください**」という言葉です。最近では若い世代が就職で熊本を出る人が多く、高齢化が進んでいます。しかし、生まれ育った町を元気にしたいという気持ちは誰にでもあると思います。私の実家は熊本市内に比べれば空気もきれいで、たま帰ると落ち着きます。私の老後はどちらかというと自然に恵まれた田舎で、家庭菜園でもつくて生活したいと考えています。それまで**健康に生きていられるように、食生活を今一度考え直して生きたい**です。

・第一回の植え付けの時には種芋が普段食べているじゃがいもとほとんど変わらない大きさだったため、**ちゃんと育つか不安**でした。しかし第二回目の肥料やりのときには前回種芋も言えた場所にじゃがいもの葉っぱが育ってて感動しました。第三回の収穫祭の時には移動のバスの中からどきどきしていました。実際収穫すると、じゃがいもは予想以上に簡単に取ることができ、またじゃがいもが大きかったのでうれしかったです。また収穫したじゃがいもを使って料理を振舞ってもらいました。どの料理もとてもおいしかったのですが私はピザが一番気に入りました。お店で買ったじゃがいもとは違って、まだ青くてえぐい部分もあったけど、逆に自分たちで作ったじゃがいもなんだという実感がわきました。