

令和4年度

初音が丘小学校 5年2組

「地産地消プロジェクト」で  
出会った地産地消にかかわる方々

僕たち5年生は、総合の活動で米作りをしました。米作りでは、「ほどがや元気村」の人たちにも手伝ってもらいました。そして、お米が美味しく作れて、地域の皆さんに食べてほしいと思いました。しかし、コロナで地域の人たちに食べてもらうことはできませんでした。自分達が食べたお米の感想は、思った以上に美味しくてまた食べたいと思いました。なので、皆さんにも食べてもらいたかったです。



元気村の三村さん

## 「ほどがや元気村」の紹介

「ほどがや元気村」は、神奈川県横浜市保土ヶ谷区川島町にあります。「ほどがや元気村」では、イベントもやっています。元気村の三村さんは、農業の先生で、三村さんの土地で元気村をやっているそうです。元気村のイベントでは、どろんこ教室やわら細工など色々なイベントもやっています。なので皆さんも、機会があればやって見てください。

元気村のQRコードです。→



## 地産地消について

私たちは初音が丘小学校の5年2組です。今年度、5年2組では総合の学習で地産地消について学習しました。そこで、皆さんに地産地消についてもっと知ってもらいたいと思いました。

### <地産地消>

### <私たちが育てた野菜>

#### 地産地消とは…？

その地域で生産された食べ物を、その地域で消費することを通じて、消費者と生産者が互いの距離を縮めようとする取組みのことです。

5年2組では自給率を上げ、地産地消の活動をしたという意見が多かったので、自給率が低い野菜と神奈川県や横浜市で育てられている野菜を育て、給食に出してもらいました！

自給率が低い野菜→津久井在来大豆、キクラゲ  
地元の野菜→三浦大根、じゃがいも、小松菜、ほうれん草



#### <5年2組から>

5年2組の何人かにやった活動についてインタビューを聞きました！



すっごく楽しかった！  
だけど少し大変だった…  
けど地産地消が伝わって  
嬉しい！

いろいろな作業が  
あって大変だった  
けど野菜が上手に  
できた達成感が気  
持ち良かった！



海外からの輸入ばかり頼  
るのでなく、地産地消をす  
ることも大切だと思った



#### <最後に>

地産地消は「地元の野菜を食べる」という意味だけではありません。消費者と生産者との関わりを深めることにもつながるのです。また安心感もあり、環境にもいいです。このように地産地消はメリットがたくさんあります。そのため、地産地消を進めている地域も増えています。実際に、私たちの給食も地産地消を意識されているそうです。地元でとれた食材は、新鮮で甘みがあり、味が全然違うそうです。

皆さんが、地産地消を意識するだけで変わります。もっと地産地消に興味を持ってくれたら嬉しいです。



## 小久江さんについて

### <想い>

小久江ファームの野菜は全て露地栽培だそうです。一品種をどの一般市場よりも早く、そして一番遅くまで作っているそうです。少ない品種を丁寧に、そしてその年にあった栽培方法で安心して食べられる、美味しい野菜を育てているそうです。

### <品目>

ジャガイモ、葉付きダイコン、キャベツ、カリフラワー、ネギ、ナス、エダマメ等、年間約10~15品目を作っています。

### <小久江さんとは？>

小久江さんは保土ヶ谷区仏向町の生産者さんです。

私たちの学校でも、小久江さんの畑で作られた野菜が給食に出ています。

### <こだわり>

農業は土作りからと言われ、一朝一夕には出来上がりません。土も栽培方法も代々受け継がれてきたものであり、日々試行錯誤しながら野菜栽培に取り組んでいるそうです。

### <やりがい>

消費者の方から、「おたくで購入した野菜を通して香りや味など野菜本来がもっている美味しさを知れた」等と伝えてもらえる事だそうです。

### <最後に>

小久江さんは私たち消費者のことを考えて野菜づくりに取り組んでいます。給食に出た野菜を、子どもたちが「おいしい。」と食べてくれることが嬉しいとおっしゃっていました。また、2年生の野菜作りの先生もしてくれています。地域で作って地域で食べる「地産地消」にも、熱心に取り組んでいることが分かりました。

皆さんも、もっと「地産地消」に興味をもってみてはどうでしょうか？