

# 大学におけるエディブル・スクールヤード の実践と地域創造的な意義

今 堀 洋 子

Study for Edible Schoolyard Practices at University  
and the Significance of Local Creative

Yoko IMAHORI

## 要 約

90年代に米国カリフォルニア州、バークレーで始まったエディブル・スクールヤード（食育菜園）は、全米から世界中に広がりを見せており、日本でも、その活動が注目され始めている。この活動を始めたアリス・ウォーターズは、活動の効果と広がりを目の当たりにして、それを「おいしい革命」と名付けた。

筆者も2015年にバークレーの現地を訪れる機会を得たことをきっかけに、大学の教育において実践すべく、自身が担当する科目において、部分的に実験的な取組を重ねてきた。2015年度は、半期の授業（教養ゼミ）で、2016年度は通年のゼミに取り込むことにより、様々な知見を得た。

それを踏まえて、2019年4月に開設予定の追手門学院大学の新キャンパスにおいて、エディブル・スクールヤードを導入した場合の意義について、大学内の教育効果に留まらず、地域創造的な意義について考察した。地域における大学の存在価値、存在意義、そして、日本においても子供の貧困が深刻な社会的課題になっている時に、新キャンパス内に、エディブル・スクールヤードを導入することは、希望の光になる可能性を秘めている。

キーワード：エディブル・スクールヤード、ガーデン、キッチン、おいしい革命、エディブル教育、摘み菜、パーマカルチャー、地域創造、新キャンパス

## 1. はじめに

エディブル・スクールヤード（食育菜園）は、1994年、米国、カリフォルニア州、バークレー市にある公立中学校のマーチン・ルーサー・キング・ジュニア中学校（以降キング中学校）から始まった。アリス・ウォーターズは、バークレーの地元で有機栽培された旬な食材を使ったレストラン「シェ・パニーズ」を経営しており、そのレストランは世界的にも話題になっていた。アリスは、日ごろ、近所のキング中学校の荒廃ぶりが気になっており、それをそのまま放置して良いのだろうか、インタビューに答える形で問いかけた。それを耳にした当時の校長が、アリスに連絡をとり、二人は意気投合し、エディブル・スクールヤードプロジェクトを立ち上げることになった。荒廃した中学校を変えようと、教師たちも立ち上がり、学校改革を推進するアイデアとして採用され、大きな成果をあげた。

実際に、ここで行われているのは、元々駐車場だった場所を菜園にし、その菜園での野菜づくりや収穫した作物を使っの料理づくり、そして皆で食卓を囲むガーデンキッチンの授業である。ここで注目すべきは、履修科目として位置づけられた正規の学習プログラムであることであり、単に調理実習、農園実習ではないということである。民族や文化からくる習慣の違いが食の豊かさ、互いを理解するきっかけをつくるなど、その学習方法は、荒廃した学校風土を一変させただけでなく、地域と連携し、地元の有機農家や住民ともつながりながら学校コミュニティの中心的役割を担うまでに成長し、今日、世界的な広がりを見せており、日本においても実践が始まっている。

実際、2015年に筆者が参加したギフトエコロジーツアーでは8日目にこの菜園を見学した(図1)。キング中学校は、かつて荒廃していた中学校であったという面影はどこにも見当たらず、立派できれいな中学校だった。また、以前は駐車場だった場所にある菜園は、木々が茂り、果樹が実り、花々が咲いている美しい場所になっていた。菜園の中では、鶏が飼われていたり、



図1 ギフトエコロジーツアーでのキング中学校見学（2015年6月）

藁でつくられた円形上のベンチがつくられていたり、隣の家との境の所には、垣根のように選定されたリンゴの木があった。また、恐らく子供達の手作りの煉瓦で作ったピザ釜も設置されていた。菜園に隣接して料理実習室もあった。近所の人達が、幼児をつれて散歩している姿も見受けられた。先にも述べたが、この菜園と調理実習室を使って、例えば、数学の授業、国語の授業、社会科の授業が行われている。学びの場の中心に菜園とキッチンがある、そのことで、荒廃した中学校が立ち直り、子供たちも教師たちも保護者達も、ひいてはコミュニティも変化していったということは、注目に値する。

本論文では、まずは、このエディブル・スクールヤードについて概観する。その上で、2015年度より追手門学院大学で筆者が担当している講義の中で取り組んできたエディブル・スクールヤードの部分的な実践について述べる。それらを踏まえて、2019年度を目標に計画されている追手門学院大学の新キャンパスにおいてエディブル・スクールヤードを導入した場合の地域創造的な意義について考察する。

## 2. エディブル・スクールヤード

### 2-1 エディブル・スクールヤードを始めたアリス・ウォータースの歩み

エディブル・スクールヤードを始めたアリス・ウォータースは、1960年代にカリフォルニア州立大学バークレー校に通っていた。そして、ベトナム戦争の反戦運動に加わり、人々が集まって訴えることが力になることを体験した。特に当時フリースピーチ運動のカリスマ的存在であったマリオ・サビオの「我々は世界を美しい方法で変えることができる」という言葉に心が動かされたという。また、大学3年生の時にパリを訪れた時に、市場に並んでいる野菜や果物が、見た目が美しく、香りもよく、美味しいということに感銘を受け、このことが、アリスにとって、「食」への目覚めのきっかけとなり、ローカルでフレッシュな野菜を料理するという「考え方」を米国に持ち帰った。帰国後、アリスは、モンテッソーリ教育<sup>(1)</sup>を実践する学校で教鞭をとった。五感が思考への回路であり、もし、五感が機能しなかったら、全体像を把握することが難しく、世の中で何が起きているかも掴むことが困難である。モンテッソーリでは、やってはいけないリストを提示するのではなく、子供たちの五感を働かせることで、彼らの素行も良いものになるという。この感覚教育は、アリスがエディブル教育においてもっとも大事にしているものとなった。

その後、アリスは教師を辞め、1971年にバークレーに「シェ・パニーズ」というレストランをオープンさせた。アリスは、パリの市場で出会ったような「味がよい」野菜や果物を探し求めて、全国を駆け巡った。しかし、なかなか納得のいくものに出逢えなかったので、フランスから種を取り寄せ、自分達で栽培し始め、それらをレストランで出すようになった。そんな試行錯誤をしているうちに、有機農家や、漁師たちが、自分達の野菜や魚を使ってくれと集まり、その数

は85にもなり、ネットワークとしてつながった。「シェ・パニーズ」はカリフォルニアの美味しいオーガニックレストランとして、世界的に有名になり、アメリカにおけるローカルフード・ムーブメントの先駆けとなった。

そして、すでに述べた通り、食育教育として、エディブル・スクールヤードは、1994年にキング中学校でスタートした。アリス曰く、公立の学校というのが、残された唯一の真の民主主義の機関であり、大人が、子供たちと一同に接することができる場である。そして、エディブル・スクールヤードで、食物や農業との「新しい関係性」と創り出すことができる。また、世界中の人々の歴史や料理についても学ぶことができる。エディブル・スクールヤードの実践の最大の収穫は、子供達が自ら育て、調理した料理は、だれでもがおいしく食べることであり、それを「おいしい革命」とアリスは呼んでいる。

## 2-2 エディブル・スクールヤードの特徴

アリスの著書、“Edible Schoolyard” などから、エディブル・スクールヤードの特徴を洗い出せば、以下の通りとなる。

- ・ ガーデンクラスとキッチンクラスがカリキュラムの中心にある
- ・ 生徒と教師と近所の人々が一緒になって働き、学ぶ
- ・ 五感を活用する
- ・ その場に身をおいて、体験することから始める
- ・ 場所、食物、食べることに価値を置く
- ・ 全ての子供達に、学校でフリーのランチを提供する

これらのエディブル・スクールヤードの特徴は、ホリスティック教育<sup>(2)</sup>が目指すところの

- ・ コミュニティ、自然界や、精神世界（情熱や平和）とのつながりを通して、一人一人のアイデンティティや人生の意味や目的を見出す根拠となりうる
- ・ 人間に本来備わっている人生に敬意を払いことと、人生を学ぶことに対して情熱を傾ける力呼び覚ます
- ・ センスオブワンダーをやしなう

そして、これらは、周到に準備されたカリキュラムによって達成されるのではなく、現場に身をおき、直接体験することによってのみ達成するということを、包含している。

## 2-3 エディブル・スクールヤードの実践

キング中学のエディブル・スクールヤードの具体的な実践に関して、カリキュラムの特徴、ガーデンクラス、キッチンクラスに関して、以下、「食育菜園」から引用する。

### 1) カリキュラムの特徴

キング中学校では、体験学習の場として〈教室〉〈ガーデン〉〈キッチン〉の3つの要素を結び

合わせ、エディブル・スクールヤード独自のカリキュラムを創り上げている。学科、ガーデン、キッチンそれぞれのカリキュラムを効果的につなげることによって、学習結果は、作物を収穫し、料理し、味わうなかで、より生産的なものとなる。そして、生徒は多様なレベルで自然界への興味と理解を深め、また教師にとっては生き生きとした指導につながっている。

また、エディブル・スクールヤードでは、「種から食卓まで」をモットーに、畝立て、種まき、苗の準備、作物の世話、収穫、調理、野菜くずの堆肥化まで、全てのプロセスに、生徒が参加する。エディブル・スクールヤードという新しい学びの舞台を獲得した子ども達は、なぜ持続可能な有機農法が自然の理にかなっているか、その根本理由を理解していくことになる。

更に、ガーデン、キッチンでは、打ち解けた雰囲気があり、従来の授業では得られないような教師と生徒の関係が生まれる。また、教師だけでなく、ボランティアや外部の人々がプロジェクトに参加することで、子供たちは豊かな人間関係を体験することができ、生徒の内面に潜んでいる資質や隠れた能力を発揮させる。

そして、エディブル・スクールヤードでは、ディレクター、ガーデン・ティーチャー、シェフ・ティーチャー、プログラム・コーディネーター、ガーデン・コンサルタントなど専任のスタッフを雇用している。専任スタッフはとても重要な役割を担っており、日々のガーデンの必要な作業の決定、道具と設備の整備、栽植スケジュールの把握、従事するスタッフとボランティアの調整など、責任をもって運営にあたる。そうすることで初めて、クラス担任教師は、教室の運営に集中しながらガーデンクラス、キッチンクラスに参加することが可能になる。

## 2) ガーデンクラス

エディブル・スクールヤードでは、「自らつくり上げたものは愛着をもって世話をするものである」との考え方にに基づき、ガーデンのデザインも子供たち自身でつくりあげてきた。1エーカーの敷地の中に、野菜、ハーブ、果樹、花など、年間100種類以上の作物が収穫されている。また、設備として、集会場のラマダ、育苗室、道具小屋、鶏小屋、堆肥場、薪窯オープンなどがある。また、耕作は、基本手作業で行われており、動力機器は用いていない。

90分のガーデンクラスは、ラマダから始まる。ガーデン中央にあるラマダは、授業の始まりと終わりを告げ、ガーデンスタッフ、教師、ボランティアが一同に集う場所であり、輪になって座れるように、藁で作った椅子が用意されている。挨拶の後、ガーデン・ティーチャーは、生徒に「今日の作業、今日の質問」を伝えて、作業内容について説明する。その後、10人ほどの小グループに分かれて、作業に入る。それぞれのグループに、大人が必ず同伴する。主な作業は、マルチング、草取り、堆肥の切り返し、畝の準備、野菜や果物の収穫、ミミズ堆肥づくり、植えつけ、種まき、定植、景観づくり、野外料理、ガーデン工作などである。作業終了20分程前に、カウベルで、後片付けの始まりが告げられる。後片付け終了後、全員がラマダに戻り、クロージングサークルをつくり、その日の作業を振り返り、「今日の質問」に答えて、皆でそれらを共有し、クラス担任が授業の終わりを告げる。ガーデンクラスの翌日に、生徒は経験したことをガー

デンジャーナルに書きしるし、作業は完了する。

その他にも、新入生をガーデンに導くためのカリキュラムや、五感に意識を向けさせる完成学習や、ガーデンの中に自分だけの秘密の場所をつくりその場所の観察を続けることによって、季節の巡りや生き物の種類とその変化に気づき、自然の繊細な気配に触れる情緒を内面に養うカリキュラムも用意されている。

### 3) キッチンクラス

窓からガーデンがみえるキッチンクラスは、食べ物と生命の関わりを子供たちに強く意識させる体験学習教室である。ここでは、各教科と統合することによって料理や食材の背景にある文化、歴史、言語、生態学、生命科学などに注目させ、教室の授業と融合するようにデザインされている。レシピは、その時に収穫されるガーデンの恵みを素材にしながら、旬の食材を中心に構成されている。味つけはシンプルに、素材のもつ微妙な味の感覚を教えている。また、多様な民族性もレシピに反映させている。

調理道具は、シェフ仕様の本格的なものが用意されており、できるだけ手作業による調理を心掛けるため、フードプロセッサなどの電動式の調理道具は極力使わないことを基本にしている。

キッチンクラスの学習目的は以下の通りである、

- エコロジーの原則を教えること
- エコロジーの実践機会を提供すること
- ガーデンの季節ごとの収穫を祝うこと
- ガーデンの収穫物を食材に用いること
- 教室と学校を超えた共同体（コミュニティ）をつくること
- カリフォルニア州の定める学習基準を満たすこと
- 生徒の栄養に対する認識を向上させ、健康な食べ物を選ぶことを奨励する

キッチンクラスは、シェフ・ティーチャーが生徒をドアのところで笑顔で迎えることから始まる。キッチンルームには、

- キッチンへは静かに入る
- まずエプロンをつけて手を洗う
- 話をよく聞き、穏やかに話し、人の話を遮らない

というマナーがあり、手を洗ったら、全員中央テーブルに集まり、ティーチャーから示されるその日のレシピ、食材、準備の手順などの確認をする。ガーデンクラス同様、10人ほどの少人数グループに分かれ、班ごとに大人の監督者が付き添い、子供達たちの作業をサポートする。料理ができたら、ガーデンで摘んだ花をテーブルに飾り、全員で食卓に着き、食事を共にしながら、会話を楽しむ。最後は、片づけと掃除を、全員で行う。翌日には、キッチン・ジャーナルに、体験学習で行った観察と経験を思い返して記入する。

その他にも、ガーデンクラス同様、新入生をキッチンに導くためのオリエンテーションも用意されている。オリエンテーションの一環として、テースティング・セッションもあり、品種の異なる果物の食べ比べや、フレッシュハーブをオイルに入れパンを浸して食べるなど、味や香り、食感の違いなどを体験する。また、最初のキッチンクラスでは、フードメモリーズ（思い出の食風景）が恒例である。生徒たちに食べ物の思い出を尋ねることで、ひとりひとりの生徒の経験や体をつくる背景となっている生活環境を知ることによって、生徒をより理解することができる。

また、エディブル・スクールヤードでは、学校のコミュニティをより良い方向へ創造し、それをより堅実なものにするために、会話は不可欠だと考えており、活発な会話づくりをととても大切にしている。皆でつくった食事をともに囲んで食べる食卓は、会話を生む最良の機会となる。活発な会話を促すために、グループごとにクエスチョン・カードを使い、生徒に様々な質問を投げかけ、そこで語られる話をグループで共有する試みを盛んに行っている。質問は、例えば、「よい友達をつくるための三つの要素は何?」、「子育てについて両親にどんなアドバイスをしますか?」「今日の社会が直面する最も大きな問題は何か?」といったバラエティに富んだものとなっている。このクエスチョン・カードの効果は絶大で、生徒の以外な考え方や気づかなかった感情や感性が引き出され、生徒同士、生徒と教師間のコミュニケーションに大いに役立っている。

### 3. 追手門学院大学での授業におけるエディブル・スクールヤードの実践

世界中に広がりを見せているエディブル・スクールヤードであるが、そのエッセンスを大学の授業にも取り入れられないかと、いくつかの試みをした。ここでは、それらを事例として挙げる。

#### 3-1 2015年度の教養ゼミ「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」

大阪府茨木市にある追手門学院大学は、藤原鎌足ゆかりの地でもある古い集落「安威」に位置しており、周りを田畑に囲まれ、里山の風景が広がっている。キャンパスに隣接する田畑を「ガーデン」に、安威の公民館にある調理室を「キッチン」に見立て、「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」という、半期の授業を、2015年度の秋学期、教養ゼミとして企画した。15回のカリキュラムは、表1に示す通りである。15回の授業のうち、8回の「キッチンクラス」を実施した。

表2には、「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」の内容を、エディブル・スクールヤードと比較したものを示す。エディブル・スクールヤードの3本柱である「教室」、「ガーデン」、「キッチン」に対して、授業において、「ガーデン」は近所の田畑を見学することに留まっ

表1 教養ゼミ「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」のカリキュラム

日付	内容	開催場所
15/09/30	オリエンテーション	教室
15/10/07	1回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/10/14	2回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/10/21	3回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/10/28	4回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/11/11	安威地域の畑の見学	中村さんの畑
15/11/18	今までの振り返り	教室
15/11/25	5回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/12/02	6回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/12/09	振り返りと今後のプランニング	教室
15/12/16	7回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
15/12/23	8回目のクッキングクラス	安威公民館の調理室
16/01/13	全体の振り返り	教室

表2 エディブル・スクールヤードと「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」の比較

		エディブル・ スクールヤード	追手門学院大学 「地元の旬の食材で共に作り共にいただく」
ガーデン		学校内	近所の田畑
キッチン		学校内	近所の公民館
食材	地元	○	○
	旬	○	○
	作り手	生徒達	地元の農家の方々
	オーガニック	○	×
大人のメンバー		クラスの担任 専門家(ガーデン・ティーチャー、 キッチン・ティーチャー) ボランティア など	授業担当の教員 ボランティア(教員の友人・知人)

た。また、エディブル・スクールヤードでは、オーガニックであったが、地域の食材に限った場合、オーガニックな食材を探すことはできなかった。更に、エディブル・スクールヤードは、ガーデンやキッチンの専門家を雇い、それぞれティーチャーとしてのポジションが与えられているのに対して、筆者と、ボランティアにサポートしてくれる大人（大学生も含む）数名のサポートで臨んだ。それでも、サポーターの力は絶大で、ボランティアや外部の人々がプロジェクトに参加することで、大学生にとっても、豊かな人間関係を体験することができ、各学生達の内面に潜んでいる資質や隠れた能力を発揮する場面が随所に見受けられた、図2に8回実施されたキッチンクラスにおける調理風景を示す。続けて図3には、成果と課題を示している。学生にとっての教育効果だけでなく、地域交流、異世代交流の場にもなった。

この結果を踏まえて、エディブル・スクールヤードに近づけるために、2016年度に向けて、以下のような目標を立てた。





図2 教養ゼミ「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」のキッチンクラス風景

### 成果

- 学生達の隠れた才能が開花した
- 旬とローカルな食材は新鮮で安価であることを学生達も学んだ
- 調理を通じて、仲間意識が高まった
- たくさんのギフトをいただいた
  - ボランティア
  - 公民館を運営している近所の方々のサポート
  - 農家の方からのおすす分け
- 社会実験となった
- 異世代交流の場となった

### 課題

- 時間不足
- 準備不足
  - 本番で料理する前に、試しに作る必要あり
- 学生達がゲストで、大人がホストに
- プロフェッショナルのアドバイスがあれば更に良かった

図3 教養ゼミ「地元の旬の食材を使って共に作り共にいただく」の成果と課題

- 2回生ゼミ（通年）で行ってみる
- 大学近隣の畑などで、自分達で食物を育てる
- パーマカルチャー<sup>(3)</sup>に詳しい人達からアドバイスをもらう
- パーマカルチャーガーデンのデザインを試みる
- 地域の人々を巻き込む
- エディブル・スクールヤードのエッセンスを更に取り込む

### 3-2 2016年度の基礎ゼミ

2015年度の実践での課題と、それを踏まえての目標を実現するべく、2016年度は、筆者が担当する地域創造学部の基礎ゼミ（2回生対象）において、エディブル・スクールヤードのエッセンスを盛り込んだ。それらのうち、ここでは3つの事例を述べる。基礎ゼミでは、特に、エディブル・スクールヤードのエッセンスのうち、ガーデンクラスの実践を意識するものとなった。

#### 1) 自分達で作物を育て収穫

基礎ゼミでは、3名のパーマカルチャーリストに、月1回、協力いただきながら進めていった。

5月には、ツルを這わせるためのネットを設置し、ゼミ生が各自、モロッコインゲンと四角豆の種をプランターにまいた。また、6月には安穩芋の苗を大学に隣接する畑に植えた。また、キャンパス内の裏手の土の観察をし、自分で良いと思った土を選び、ポットに入れて、そこに、ネギの根っこと、畑に育っていたしその苗を移植した。

7月には、モロッコインゲン、ネギ、シソを、10月には、安穩芋の収穫を行った（図4）。

#### 2) 摘み菜

摘み菜伝承師の平谷けいこ氏と、パーマカルチャーリストの3名に協力をいただき、4月にはキャンパス内の摘み菜、つまりエディブルなものマッピングを行った。そして、5月には、摘み菜を摘み、それらで餃子とお茶を作った。図5には、当日キャンパス内で摘んだ餃子とお茶に使われた摘み菜を、また、図6には、キャンパス内にある気を付けなくてはならない有毒種のサンプルを示している。図5に示されている通り、里山に位置するキャンパスだけあって、知らないだけで、あえて作物として植えなくても、エディブルなものが自生していることがわかる。図6にあるような毒のあるものにさえ注意すれば、エディブル・スクールヤードとして活用できることが判明した。



図4 基礎ゼミでの「土の観察、種まき、苗植え、収穫」



図5 キャンパス内のぎょうざとお茶に使われた摘み菜（平谷けいこ氏作成）



図6 キャンパス内にある有毒種（平谷けいこ氏作成）

### 3) サバイバル合宿

基礎ゼミの集大成として、11月には一泊二日でサバイバル合宿を実施した。5月に引き続き、平谷けいこ氏とその仲間の方々に協力をいただいた。二日間のスケジュールは図7に示す通りで、合宿場所の近くの公園で摘み菜を摘むことから始めた。サバイバル合宿であるので、猟師の安田氏が狩ったシカ肉をさばき、煮炊きには、全て薪を利用した。10月に収穫した安納芋は、焼き芋にし、摘み菜は、お茶と、ホットドッグの具として利用した。今回は食材も、は全て有機無農薬で、お米は、自然農で栽培されたものを、飯盒炊飯で炊いた（図8）。

基礎ゼミを振り返ってみた時に、当初に立てた目標の多くに着手することができた。特に、摘み菜を取り入れることができたことにより、追手門学院大学のキャンパスが、今のままでも、十分エディブルであるということが判明した。それは、土地柄も大きく影響していることであり、このキャンパスの価値を上げるものとなりうる。残念ながら、パーマカルチャーガーデンのデザインや、地域の人々を巻き込むことはできなかったもので、それらに関しては、持ち越しの課題としたい。

11月25日(金)から26日(土)のサバイバルゼミ合宿に向けて				
◎場所				
吹田市自然体験交流センター(わくわくの郷)				
〒565-0873 大阪府吹田市藤白台5-20-1 TEL 06-6872-0713				
◎スケジュール				
11月 25日 (金)	15:00		大学出発 タクシーに分乗	4人×4~5台
	15:30		北千里北公園の入り口 集合	
	15:30	~	16:00 公園を歩きながら摘み菜	
	16:00	~	16:30 キャビンにチェックイン	
	16:30	~	18:30 夕食準備	
	18:30	~	19:30 夕食	
	19:30	~	20:00 片付け	
11月 26日 (土)	20:00	~	22:00 キャビンでお話会(安田さん、田中さん、ゼミ生)	
	6:00		キャビン前集合	
	6:00	~	6:20 散歩を兼ねた摘み菜探し 2枚	
	6:20	~	7:30 朝食準備 ホットドッグ	
	7:30	~	8:00 朝食	
	8:00	~	8:45 片付け、身支度	
	8:45	~	9:00 集合 一言チェックアウト	

図7 基礎ゼミ サバイバル合宿の日程表



図8 基礎ゼミ サバイバル合宿の風景

#### 4. 追手門学院大学の新キャンパスにエディブル・スクールヤードを導入する意義

ここまで述べてきたように、エディブル・スクールヤードは、大学においても十分教育的効果をあげることができることが判明した。ここでは、新キャンパスにおいてエディブル・スクールヤードを導入した場合には、どのような意義があるのか、特に地域創造的な意義を中心に考察する。

##### 4-1 追手門学院大学の新キャンパス

追手門学院大学は、大阪府茨木市東部において進んでいる「茨木スマートコミュニティプロジェクト」に参画し、新キャンパスを整備することを計画している。場所は、株式会社東芝が茨木市の東芝大阪工場跡地の一部であり、面積は、64,400 m<sup>2</sup>である。図9の Google Earth による航空写真とストリートビューが示す通り、現在は更地になっている。新キャンパスは2019年4月に開設を予定している。

##### 4-2 新キャンパスにおけるエディブル・スクールヤード構想

先に示した通り、新キャンパス予定地は、更地である。キング中学校も、元々駐車場であった場所のコンクリートをはがして、生徒たちがデザインにも参加して徐々にガーデンに変わっていった。また、2010年1月19日の The New York Times の記事によれば、ニューヨークのブリックリンにある小学校でも、エディブル・スクールヤードのプロジェクトに関心を持ち、4分の1エーカーの広さの駐車場のコンクリートをはがして、ガーデンにするためにファンドレイジングを呼びかけ始めた（図10参照）。



図9 追手門学院大学 新キャンパス予定地 (Google Earth & ストリートビュー)

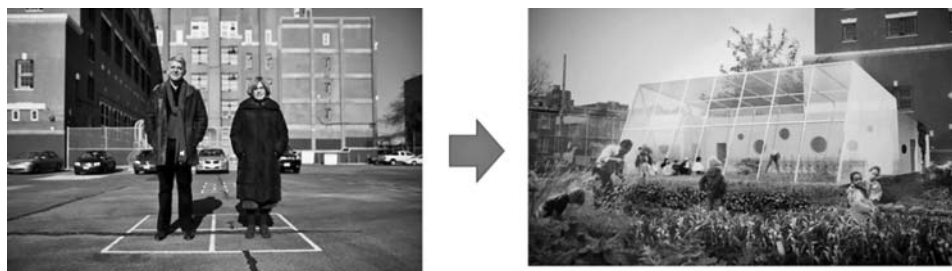


図10 School Adds Weeding to Reading and Writing  
引用：The New York Times の記事（2010年1月19日）

更地である追手門学院大学の新キャンパスは、植栽計画の一環として、エディブル・スクールヤードを導入することが可能である。そして、エディブル・スクールヤードを導入する場合、エディブル・スクールヤード・ジャパンなどとの連携をすることができ、専門家のアドバイスをもらうことができる。また、その資金に関しても、クラウドファンディングによって、調達するという可能性も選択肢として出てくる。というのも、日本における最初の実践校である愛和小学校（東京都多摩市）の運営資金を、READYFORのクラウドファンディングによって、3,818,000円調達することができたという実績を持っている（2016年11月）<sup>(4)</sup>。

エディブル・スクールヤードの活用方法であるが、筆者のように、大学の講義やゼミとして活用することに加えて、隣接する教育機関、保育園、幼稚園、小学校、中学校、高校、大学、生涯学習センターなどと連携して活用することが可能である。

#### 4-3 新キャンパスにエディブル・スクールヤードが導入された場合の地域創造的な意義

新キャンパスにエディブル・スクールヤードが導入された場合の意義を挙げれば、

- 日本の大学において初の試みになり、全国、世界から注目を集める
- 米国に大学において実施されているエディブル教育の機関となり、そのネットワークとつながることができる
- 学生への幅広い教育効果をあげることができる

といったものがある。

更に、学内に閉じた教育効果に留まらず、地域連携、地域創造という意味で考えれば周辺の教育機関とつながり、エディブル・スクールヤードを、開放することで、地域と連携した教育を目指すことにより、地域の教育力をあげることができる。

また、キング中学校で行われているように、ガーデニングや料理の「先生」として、あるいは、ガーデンの管理や、ガーデニングや料理のクラスのグループのサポートをするボランティアとして、地域の人々に関わっていただくことにより、筆者の教養ゼミで見られるような、異世代間交流がなされ、特にシニアの方々の居場所、活躍の場を提供することが可能となる。

更には、日本で深刻さを増している子供たちを取り巻く貧困・孤食といった課題に、エディブル・スクールヤードの機能を活用し、ガーデンの開放、コミュニティ・キッチンや子供食堂の開設、食育の実施など、様々な形で、向き合うことが可能となる。

このように、キャンパス内に、エディブル・スクールヤードを導入することで、エディブル・スクールヤードを中心に、自然とつながり、地域の人々とつながり、世界とつながることが可能で、その地域を自然と調和した平和で豊かで安心して暮らせる場所として創造することができる。

## 5. 結びにかえて

筆者がエディブル・スクールヤードに初めて出逢ったのは、2009年2月恵泉女学園大学（東京都多摩市）で開催された国際シンポジウム「持続可能な環境と社会を目指して－食農教育・環境教育のあり方を考える－<sup>(5)</sup>」に参加した時である。そのシンポジウムに、エディブル・スクールヤードの翻訳を手掛けた堀口博子氏も参加していた。その頃から、関心を寄せていたテーマであったが、その後、パーマカルチャーに出会い、キング中学校を見学する機会があり、ここにきて、ようやく実践する機会に恵まれた。部分的ではあるが、エディブル・スクールヤードの実践をすることにより、エディブル教育の重要性や必要性が増していることを実感している。今回、論文執筆時期が、ちょうど、追手門学院大学の新キャンパス構想と重なったため、新キャンパスでの導入意義をテーマとした。大学の個性、存在価値、存在意義が叫ばれ、生き残ることが大変な時代に突入しているが、エディブル・スクールヤードは、希望の光になりうるのではないだろうか。

### 註

- (1) イタリア最初の女性医学博士であるマリア・モンテッソーリが始めた教育法。教育の基本は、「子どもは、自らを成長・発達させる力をもって生まれてくる。大人（親や教師）は、その要求を汲み取り、自由を保障し、子どもたちの自発的な活動を援助する存在に徹しなければならない」という考え方にある。また、教育の目的はそれぞれの発達段階にある子どもを援助し、「自立していて、有能で、責任感と他人への思いやりがあり、生涯学びつづける姿勢を持った人間に育てる」ことである。より詳しくは、日本モンテッソーリ教育総合研究所 <http://sainou.or.jp/montessori/about-montessori/about.php> のサイトなど参照
- (2) A brief introduction to holistic education <http://infed.org/mobi/a-brief-introduction-to-holistic-education/> のサイトなど参照
- (3) Permaculture: Principles.com <https://permacultureprinciples.com/> のサイトなど参照
- (4) 校庭を農場に！ アメリカで急速に広まる食育システムを日本へ！ Readyfor <https://readyfor.jp/projects/edibleschooyard> のサイトなど参照
- (5) 国際シンポジウム「持続可能な環境と社会を目指して」－食農教育・環境教育のあり方を考える－ [http://www.keisen.ac.jp/data/090214\\_symposium.pdf](http://www.keisen.ac.jp/data/090214_symposium.pdf) のサイトなど参照

参考文献・参考サイト

- Alice Waters, 2008 “Edible Schoolyard: A Universal Idea” Chronicle Books
- Alice Waters teaches slow food values in a fast food world <http://www.pbs.org/newshour/bb/alice-waters-teaches-slow-food-values-fast-food-world/>
- Edible Education 103: Edible Education, by Alice Waters <https://vimeo.com/54793754>
- The Edible Schoolyard Project <http://edibleschoolyard.org/>
- The effects of school gardens on students and schools: Conceptualization and considerations for maximizing healthy development EJ Ozer – Health Education & Behavior, 2007-heb.sagepub.com
- The New York Times <http://www.nytimes.com/2010/01/20/dining/20edible.html>
- People, land and sustainability: Community gardens and the social dimension of sustainable development J Ferris, C Norman, J Sempik – Social Policy & Administration, 2001 – Wiley Online Library
- 今堀洋子、2016 『ギフトエコロジーの実践現場における創造的活動～カリフォルニア州ベイエリアを事例として～』 追手門学院大学地域創造学部紀要 第1号
- 食を習う校庭 カリフォルニア州 エディブルスクールヤードの挑戦 地上 2005 April センター・フォー・エコリテラシー、ペプル・スタジオ訳、2006 『食育菜園 エディブル・スクールヤード マーティン・ルーサー・キング Jr. 中学校の挑戦』家の光協会
- 平谷けいこ、2007 『摘み菜がごちそう 四季の野草』山と溪谷社
- 未来を変えるスクールガーデン クーヨン 2007年5月

2017年1月7日受理