

ベジフレット
Vegephlet



子どもと農体験

2025
Vol.3



子どもと農作業体験

現在、都市近郊に暮らす子どもが自主的に農業を学べる環境や場所はほとんどありません。地域と子どもを農でつなぐ取り組みを実践する二つの拠点を取材しました。



01 つくし野ビオトーププロジェクト

命と食べ物について
体験的環境学習

つくし野ビオトープ
プロジェクトとは？

町田市つくし野で行われているこの活動は2005年から始まりました。活動タイトルは「体験的環境活動」都市近郊に暮らす子供たちへ地域から体験をプレゼント。

この活動の代表である小池常雄さんは、千葉大学大学院を修了後建築設計事務所に入社し、一級建築士、環境カウンセラー、一級ビオトープ管理士などの資格を持ちながら在職中からこの活動を始めました。その後、2025年の現在まで19年間この活動を継続して行っています。

ビオトープとは様々な生物が関係しあいながら生息できる空間のことを表す言葉です。語源はギリシア語の「Bio(命、生命)+topos(場所)」から成る造語で、草地や森、池、川など生き物の暮らしを支える様々な場所・環境のことを指します。

2004年に長崎県で発生した事件に町田市立つくし野小学校の当時の校長がショックを受けたことがきっかけで始めた活動です。「子どもたちの生命の尊さに対する認識不足は、体験不足が原因ではないか?」(※)と考え、身の回りの生きものや環境について自主的に学ぶ活動を呼び掛けました。その後当時の田村校長の転出に伴い、現在の代表の



小池さんがその遺志を引き継ぎ現在まで活動が続いています。

活動の最も大きなテーマは「命を学ぶ」ということ。「ヒトには幼少期に経験しておくべき基本的な環境体験があるのでは?」との考えから全ての参加希望者に開放し、交通費等を除き参加費・保険料等は無料で行われています。

毎月の活動が
子どもたちの学びに

活動は月に一度の定例活動に加え作物収穫といった野菜の生育活動に応じた特別活動を年間10〜12回、合計22〜24回実施しています。活動場所は町田市つくし野地区が中心で、野菜の栽培体験や虫や野鳥などの生き物と触れ合える多様な体験ができるような催しが行われています。

また専用畑以外の場所での活動として横浜市青葉区にある大きなビオ

※「東京都公園協会賞(ボランティア・社会貢献活動部門)身近な環境で子供と親が学ぶ、市民団体の体験的環境学習17年の継続」より



これからの人類が 生きていくための 課題解決は 農業にあるのでは



小池常雄さん

各種学校を設計する中で子どもたちの体験不足と環境学習の重要性を痛感。環境系の分野を独学し、資格も取得。社会貢献や情報発信を多様に展開しています。

子どもたちが植え付けから収穫、それを家庭に持ち帰って食べるというサイクルが「体験的環境学習」とあると同時に、学校や学習塾では企画しにくいようなイベントを子どもたちや保護者が楽しんで参加できるこの経験が貴重なものであると感じられました。



←つくし野ビオトーププロジェクトHP
活動の予告・報告から、身近な環境や生き物について幅広く発信中！

23年度は12回の定例活動と13回の特別活動の計25回の活動が行われました。サツマイモやジャガイモ、ミニトマトの収穫やタマネギやソラマメの苗付けといった野菜の栽培体験や、参加者にカブトムシの幼虫を配布し、7月末にカブトムシ相撲大会を開催しました。「プールのヤゴ救出大作戦！」としてトンボが産卵した卵から孵化したヤゴをプールの水換え前に救出し、参加者が自宅に持ち帰り、羽化させる活動も行われ、

こうした経験から子どもたちが主体的に農業や環境、生き物といったことを考えるきっかけを提供しています。今回私たちが取材をさせていただいた9月15日の第6回定例の活動では、まず秋ジャガイモの種芋を植え付けました。参加者の子どもたちが種芋を畝の下に置き、畝間に肥料と牛糞を施肥した後に土を軽く被せました。子どもたちは賑やかに笑顔で植え付けを行っていました。次にパターナッツかぼちゃの収穫を行いました。パターナッツかぼちゃはひょうたんの型に二ホンカボチャで普段あまり見かけることのない野菜です。インタビューに際してくれた、小学三年生の女の子は「パターナッツかぼちゃの収穫が楽しかった」「お母さんに料理してもらおう」と答えてくれました。他にも、白菜とキャベツの苗の植え付けやサツマイモなどの収穫を行いました。今回初めて参加した子どもは「白菜を植えるのが楽しかった」、保護者の方は「日頃経験できないことが

子どもたちに 原体験を提供す

9月15日の活動後、一時間ほどインタビューをさせていただきました。編集部「元々は建築設計の仕事をされていたそうですが、農業はどのようにならばいいですか？」小池さん「本やテレビを利用して独学で勉強しました。実際に農作業をしてみても農業はとも頭を使うというところに気が付きました。同じ作物を毎年育てていたら年々生育が悪くなったのですが、最近になって連作障害だということに気が付きました。建築は都市開発や建物の構造、歴史まで幅広い学問なのですが生産技術や遺伝子組み換え、有機栽培や昆虫利用など農業も幅広いと感じました。農業は人間を取り巻く生命、実用的生命科学全般と考え、これからの人類が生きていくための課題解決は農業にあると感じています。編集部「こんな大人になってほしいなど、子どもたちへどんな思いがありますか？」

さい…とかそんな偉そうことは言えません。私は農業を専門で勉強していたわけではないので、自分が面白いと思ったことを小学生や園児たちに話しています。その話を通して農業や生き物について興味を持ってもらいたいと思っています。原体験を大切にしていきたいのです。私も実際に栽培するまでカリフラワーの花を見たことがありませんでした。白菜は放っておくとトウ立ちして花が咲きます。そして花は食べてみると甘くておいしいです。カリフラワーも白菜も花が咲いてしまうと商品価値がなくなってしまうから、普段スーパーなどのお店で見ることがありませんし、花を食べることもありません。育ててみてわかることや食べてみてわかることを子どもたちには体験してほしいです。普段、食べている野菜がどのように育ち、自分たちの命の一部になっているのか、育てて収穫して食べる時に感じる嬉しいであったり楽しいであったりなどの感情を大事にして欲しいです。



明治大学ワインプロジェクト

「明治大学ワインプロジェクト」は学生に向けた加工や販売を学ぶ機会を提供しています。黒川地区の農業にワインという新しい要素を取り入れ繁栄・活性化に貢献することを目的に始まりました。川崎市岡上地区でワインの製造を行っている農業生産法人（株）カルナエストの山田貢さんに教えてもらいながら、ワイン用ブドウの栽培から醸造を行っています。また二〇二六年に明治大学農学部創設80周年記念ワインの製造に向けてブドウの樹体の維持と後継者の育成を目標に活動していく予定です。

このプロジェクトの代表である明治大学アグリサイエンス研究室の井上摘生君は実際にブドウを栽培して

「農業さんが日々とれだけのレッスチャーに耐えながら作物を育てているかを身に染みて感じた」と答えてくれました。また同時に虫や獣の被害や台風や雨、高温といった天候に左右されながらも同じくオリティーのワインを毎年提供することへのプロの凄さについて口にしていました。

井上君は最後にブドウについてのお話を教えてくれました。ブドウはあらゆる方向にツルを伸ばして様々な場所に巻き付きながら成長することから「他者を取り込み一緒に実を結ぶ」と言われています。今後もしるんな人や町を巻き込んで、この活動を盛り上げたいと語ってくれました。

02 明治大学黒川農場

多目的都市型農場

明治大学黒川農場は、環境・自然・地域との共生をコンセプトとした農業研究の農場です。2012年に神奈川県川崎市麻生区の黒川地区に開場した地域と大学の連携による多目的な都市型農場です。黒川農場で行われている活動について紹介します。

地域と大学の連携による多目的都市型農場

02

明治大学黒川農場



子どもも農作業体験



麻生区 農業体験教室

(加工教室) in 黒川農場



農業体験教室は明治大学学生直営農場の主催で行われています。9月に行われたこの体験教室では黒川農場特任教授の徳田安伸先生に食品の衛生や加工について学ぶ場になりました。親子12組、学生直営農場からは8名の学生が参加しました。

加工教室ではピザ、ポテトチップス、スムージーの手作りに挑戦。ピザは生地作りから始め、当日の朝に黒川農場内で採れた新鮮な夏野菜をトッピング、朝採り野菜がたっぷり乗せられたボリュームたっぷりピザが焼き上がりしました。参加者からは「おいしい」との声がたくさん寄せられました。ポテトチップスは、普段何気なく食べているのに簡単に作れるという驚きとともに、その絶妙な塩味に舌鼓を打ちました。

最後に黒川農場産サラダホウレンソウを使ったグリーンスムージーをつくりました。食物繊維がたっぷりとれ、さらに甘くて飲みやすい「飲むサラダ」としてできあがりしました。お土産にもサラダホウレンソウがあり、「一度食べてみたかったので嬉しい」との声があがっていました。

参加した子どもたちは年齢の近い直営農場の学生たちと加工実習を楽しんでいるようで、「普段より素直ですよ」との保護者の声も聞かれました。さらに、「周りに大学生がいることで安心して加工実習を行えました」との声も。親子一緒に協力しながら新鮮な野菜を収穫し、おいしい食品の加工も体験でき、お腹いっぱいになったことで充実した夏の日となったようです。

千代田学

親子で農業や自然について考えまわす

千代田学は千代田区に縁のある大卒を対象とした千代田区の取り組みです。この学生農場では千代田区在住の親子を対象とした農業体験などを実施しています。黒川農場に来ていただき、農業体験や里山散策、ICT栽培支援キットの作成、オンラインコミュニケーション活動を行っています。月に1回、計7回の活動があります。

千代田区には農地がなく、農業にふれる機会がありません。また、都市公園に緑はありますが、景観としての緑であり、自然にふれる機会は滅多にありません。この活動は農業に親しみ、食料生産や環境保全などについて家庭で話題にしてもらうことを目的としています。

10月27日の活動では里山散策とハ

クサイやキャベツの収穫、ソラマメやスナックエンドウの播種を行いました。里山散策では里山にある植物の名前や特徴を学びました。身近な植物について解説してもらったり、参加者同士で話し合ったりすることは普段ないため新鮮な体験となりました。農業ではただの水やりでも子どもたちが楽しく取り組む様子うかがえました。野菜が畑になっている姿を見ることが初めてのお子さんもいて、収穫作業はとも盛りに上がり、皆さん袋を満杯にして農産物を持ち帰っていました。「子どもたちにとって新しい体験や刺激となり、新しい考え方や視点をもつことにつながれば良い」とこの活動の代表者、明治大学の岩崎先生が伝えてくださいました。



学生農場

農業を通じて
学生に
新たな学びを



明治大学黒川農場の協力を得て、授業とは別に学生に向けてより現実に近い農業を経験する場として学生農場が設けられています。ここでは学生が主体となり、農作物の生産から販売まで行うことを目標としています。また、川崎市岡上地区のハウスや黒川地域の露地畑を借りて、活動しています。ハウスではイチゴやトマトなどを露地畑ではハクサイ、エダマメ、ブロッコリー、サツマイモなどを栽培しています。これらの農産物は近隣の飲食店、地域のイベントなどで販売しているほか、無人

販売も行っています。

明治大学では一年次に農場実習という授業があります。しかし、農業を行う機会は学生によってはその一年しかありません。農業の実態や生産技術を理解し、楽しさ、大変さ、可能性をもつと学生に理解してほしいとの思いで明治大学の岩崎先生が学生に呼びかけたことをきっかけに、学生農場の活動が始まりました。この活動は今年で2年目となります。1年目は農作物を育てるための圃場の準備を行い、2年目から本格的な栽培が始まりました。まだノウ

ハウが蓄積されておらず病害虫の対処などに日々苦労していますが、農産物を収穫し、買ってもらったときにはやりがいを感じるそう。日々の活動の他に東京都千代田区や川崎市麻生区と連携して地域の親子に向けて作業体験、収穫体験などのイベントを行ったり、地元の小中学生と一緒に農業を行なっています。学生同士だけでなく地域の様々な人と交流する場ともなっています。栽培したものをより多くの人に手にとってもらうことや様々な人や団体と一緒に活動することが今後の目標です。

西園で繋がる農

鮮度が良いとより美味しい！
町田産農畜産物の魅力を発信！



西園がオープンして4年が経ち、直売所やカフェ・レストランでの町田産農畜産物の循環や活用の幅が広がっています。

直売所には、年間約369種類ほどの農産物の納品があり、一年を通して売り場には町田産100%、四季を感じる野菜や果物が並びます。生産者さんからは丁寧に作られた新鮮な野菜の納品があり、お客様から好評の声を多く頂いています。常連のお客様もたくさんいらっしゃいます。

年々新しい野菜が売り場には並びます。お客様に手に取って頂き、美味しく食べていただくために直売所

では「POP」作りに力を入れています。大根だけでも13種類以上の出荷があり、色や形も様々、特徴や調理法、食べ方なども様々です。生産者さんから畑や栽培時の様子、天候によって微妙に変化する野菜の状態、味の特徴や調理方法などを聞き、それを元にお客様により伝わるように一枚一枚手書きで「POP」に書いています。また、スタッフ自らも食べてみることでお客様にリアルな声を届ける事ができています。

スタッフ考案のレシビをPOPやInstagramなどで発信も行っている、お客様だけではなく生産者さんからも「この食べ方試してみるね」など情報交換やコミュニケーションの幅が広がっています。町田産農産物の認知度向上、お客様に手に取っていただくために行っている「POP」はオープン時からスタートし、今では300枚以上。それだけの種類の野菜や果物が出荷されているとわかります。

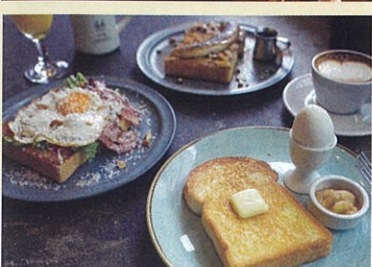
情報発信にも力を入れています。Instagramはタイムリーな情報発信ができ、「今日入荷されたのがわかったから買いに来ました」というお客様もおり効果を実感しています。

園 内にあるカフェレストラン「44 APARTMENT 薬師池店」では、メニューやイベントを通して町田産農畜産物の魅力発信を行っています。定期的で開催して

る「薬師のおいしい映画館」というイベントでは、町田の農畜産物を使用した、映画に登場する料理を映画を鑑賞しながらゆったり召し上がって頂いています。

毎日のモーニングでも町田のおいしさを楽しんで頂けます。パン・ド・ミに付くジャムに町田の果物や野菜を使っています。季節ごとにルバーブ、トマト、柿、柑橘をジャムにして提供、このジャムを楽しみに来店して下さるお客様もいらっしゃるほどです。

これからも生産者さんが丁寧に作った町田の農産物を、来園者に手に取って頂き、美味しく食べて頂けるように取り組みの継続と発信をしていきます。



四季を通じてさまざまな体験ができます

ノウエンワークショップ開催!

西園の奥にある農園では年間を通して様々なワークショップが行われています。1月は落ち葉を集めて、「集草場にいるカブトムシの幼虫を育てよう」。3月は景観農園で「菜花の摘み取り」。6月は「じゃがいも・玉ねぎ収穫体験」。8月は「ブルーベリー収穫体験」。9月は「夏野菜を収穫してピザを作って食べる体験」。11月は「コスモス摘み取り体験」。12月は「ダイコン・カブ収穫体験」などなど。

農園で収穫された野菜はその日のうちに直売所、ファーマーズマーケットで販売されます。あまり市場にならないようなへびうり、青パパイヤ、ローゼル等は毎回必ず買っていかれるお客様もいらっしゃるほど人気の野菜です。

農園ワークショップの情報は随時西園HPにて掲載いたします。

菜花の摘み取り

春は菜花、秋はコスモスを自由に摘み取ってもらいます。



ひまわりの種を播種。およそ2ヶ月ぐらいで大きな花を咲かせます。

6月の収穫体験のためにタマネギは11月に苗を植えます。寒い冬を越して春に大きく育ちます。

ワークショップで使われる以外にもたくさんの種類の野菜を育てています。



朝採った野菜をその日のうちにファーマーズマーケットで販売。西園の野菜は無農薬で新鮮なためとても人気です。

カブトムシの幼虫を育てよう

落ち葉を集めた後、子ども達はおっかなびっくりでカブトムシの幼虫を探します。



畑のPH測定中

作物の計画から販売までインターン生が活躍中です

畑は4名のインターン生が中心となって作業を行っています。毎春に、ワークショップで使う作物の計画をたてます。それ以外に自分たちで育ててみたい作物を提案。その年は提案者が責任を持って育てていきます。毎回、効率よく畑を耕すには、真夏の水やり、冬の寒さ対策をどうするか、収穫時期はいつがいいか、販売価格は妥当なのか、どんなパッケージにすれば売れるのか、みんなで試行錯誤して作業を行っています。



カブトムシの幼虫300匹! お待ちしています。



珍しい野菜「UFOズッキーニ」



Machida × Agriculture



発行：NEST Machida (西園指定管理者)
制作：明治大学農学部アグリサイエンス研究室
NEST Machida
デザイン：isado design

明治大学農学部アグリサイエンス研究室は作物の生産性向上を目指した新技術開発の研究をしています。

この冊子は 5000 部作成し、1 部当たりの単価は 32 円です。

町田薬師池公園四季彩の杜 西園 (ウェルカムゲート)

〒194-0032 東京都町田市本町田 3105
TEL 042-851-8942

<https://shikisainomori-nishien.com/>

access 小田急町田駅北口POPビル先21番乗り場から本町田經由野津田車庫行、または鶴川駅行バスで「四季彩の杜西園前」下車。※ご来園の際は、なるべく公共交通機関をご利用ください。

西園公式 HP

