



vol. **10** AUTUMN
I S S U E

come + camu PAPER

September/2012

<http://www.educational-future-center.org/>

ORGANIZATION...CITY SETAGAYA HEALTH CENTER
ADMINISTRATION+PUBLISHING...EFC



[世田谷区高校生食育プロジェクト]



第一弾

レポート

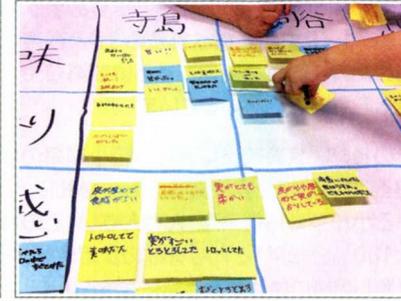
江戸東京野菜について学ぼう!

2つの高校が「江戸東京野菜」を通じてコラボレーションを実現。そのプロジェクトの様子を2回にわたってレポートしていきます。

都立園芸高校には、古くから伝わる伝統野菜である「江戸東京野菜」を育てている高校生たちがいます。彼らの活動は、メディアに取り上げられるなど注目されていますが、そこにはとても重要な意味がありました。

まずは、知ってもらうこと。そして、食べてもらうこと。そこから伝統野菜の普及が始まります。江戸東京野菜は、大量生産が難しく、大きさや形など課題もあり、あまり普及していませんが、味は「本物」です。

そこで今回は、「食のプロの卵」である駒場学園高等学校食物科の高校生が彼らの取り組みを知り、実際に野菜を食べ、どうしたらおいしく食べることができるのか。を話し合いました。同年代の高校生たちが、お互いの普段の活動に目を見張り、得意分野についてイキイキと話す姿が印象的です。それでは活動の様子をご覧ください!



Report

1 江戸東京野菜について 園芸高校生から プレゼンテーション

都立園芸高校の課題研究授業のひとつ「江戸東京野菜プロジェクト」について、プレゼンテーションしてくれたのは、3年生の岡田さんと今泉さんです。二人とも落ち着いた雰囲気ですが、熱のこもった解説と目の輝きに、江戸東京野菜への強い思いを感じました。

7月半ばの暑い午後ということもあり、汗だくで教室に入ってきた駒場学園生も、映し出されるはじめての野菜や畑の画像に真剣な眼差し!大蔵大根、内藤唐辛子、馬込半白きゅうり…など、味や香りの特徴を聞いていると、早く実物に触れてみたい、食べてみたい、と収穫が楽しみになってきたようでした。

プレゼンが終了すると、次号で伝統野菜メニューを考案する駒場学園高校の皆さんから質問がありました。個性的で魅力的な素材としての視点、野菜を大切な我が子のように思う気持ち、それぞれの意見を聞きながら、どのような夢のメニューに変身するのか期待に胸をふくらましつつ、お待ちかねの畑での「収穫体験」に出発です。



▲夏休みを直前に控えた7月半ば、園芸高校生からのプレゼンテーションがはじまりました。



▲真剣な眼差しで聞き入る駒場学園生

プレゼンテーションを担当した園芸高校3年生の今泉さん(左)と岡田さん(右)▼



スライドに映し出される野菜の中には初めて見るものもあって、駒場学園生は興味津々▼

