

武蔵野大学

環境学部環境学科環境学専攻

環境プロジェクト

活動報告書

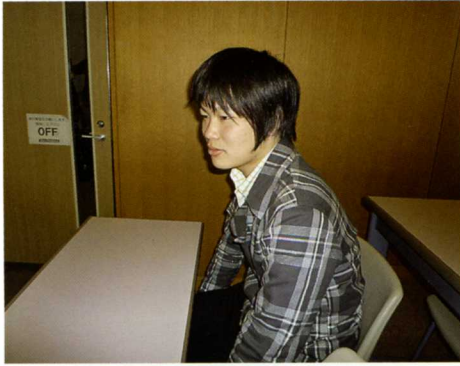
2010年度版



青丹菜

青丹菜とは、大学の食堂の野菜くずを利用した循環作りと、収穫した野菜や野菜づくりで得た経験を「食育」に活用していくことを目的にしたプロジェクトです。大学の食堂に野菜くずを提供してもらい、コンポストで堆肥化させます。その堆肥を畑に使用して野菜を育て、大学食堂で野菜を使ってもらい、また野菜くずを提供してもらおうというサイクルを創っています。最終的には野菜を販売することを目標としています。

来年度からは、江戸野菜にも着手する予定です。



メンバー

田嶋正人	喜多悠介	青木大地
原 健斗	吉野大器	奥富 綾
西館 恵	大木奈緒美	

農業に関心をもってもらいたい

リーダー 吉野大器さん

～インタビュー～

1、そのプロジェクトを始めた（入った）理由

農業に興味があり、環プロの中で一番関心があったからです。

2、プロジェクトの活動目標

学校給食からでる野菜くずを肥料にし、その肥料で野菜づくりを行い、学食で使ってもらおうという農業サイクルをもっとちゃんとしたものにしていきたいです。

また、育てる野菜の数を増やしていきたいです。

3、プロジェクトの活動内容

学食からでる野菜くずを堆肥（たいひ）化し、その肥料を利用した野菜作り。

また、作った野菜を幼稚園のすいとん大会で利用してもらったりもしている。

それと同時に青丹菜の活動を紹介し、青丹菜の他の人にもこの活動を知ってもらい農業に関心を持ってもらう。

4、プロジェクトの今後の展開

もっとたくさんの野菜くずを堆肥化するなどの作業をして、循環型農業を理想的なものにする。

青丹菜の活動がよりすばらしいものになるような、より環境によい（環境に優しい）農業に関連した取り組みをしていきたい。

5、そのプロジェクトを通して得たこと（学んだこと）

作っている、またはつくりたい野菜などはありますか？

トマト・ピーマン・ナスを作り、後期には大根を作りました。まだ考えていませんが、トウモロコシを作れたらなあと思っています。

6、最後に一言

やりたいことがある人は参加してみてください。

1年生の意見も取り入れたいと思っています。

