

## 地域の農園で学んだこと

桜の山農園の豚は、一般のぶたの育て方とは全くちがいます。何がちがうのでしょうか。

まず、えさになるものがちがいます。ふつうはトウモロコシなどですが、桜の山農園はふつうなら捨てられる地域の食品ロスを集めて、発酵させてえさにしています。つまり、食品ロスを有効活用しているのです。

日本では、豚のえさは外国から輸入しています。豚が食べる餌は外国産のため、たとえ国産の肉だとしても、食料自給率は下がってしまいます。桜の山農園の豚は、えさもすべて地域の食品です。つまり、食料自給率は100%です。

桜の山農園の経営者である坂本さんは、「食べ物に困っている人がいるのに外国から、トウモロコシなどの豚のえさを輸入するのはおかしい。」と考えて、食品ロスものを有効活用しています。

つぎに、桜の山農園の豚の出荷にかかる日数がちがいます。ふつうは豚を半年で百kgにして出荷するところを、一年かけて百kgに育てて出荷しています。時間が長い分、手間と費用がかかってしまいますが、豚の体や肉のことを考えて一年間かけて育てています。また、薬はほとんど使わず、豚の体調に気を付けながら自然治癒の力を生かして育てているのです。

桜の山農園の豚の育て方は特別です。さぞかし高級な肉だろうと考えましたが、実は、ふつうより安く売られています。それは「おいしい安全な肉を子ども達がいる家庭でいっぱい食べられるように。」という生産者の考えから安く売っているのです。私は、ふだん食べている肉に生産者の思いがこんなにも込められていることに初めて気づきました。これからも地域の農業や食べ物に興味をもっていきたいと思えます。



# わがまちに望む夢

三原の未来を担う子ども達の声を紹介します  
— 連載第45回 —

## 今だからこそできること

私の通っている南小学校は、三原市唯一のグラウンドが芝生の小学校です。私は、毎年裸足で行われる運動会をとても楽しみにしていました。しかし、今年は新型コロナウイルス感染症の影響で、私が楽しみにしていた運動会どころか、学校行事のほとんどが中止になってしまいました。

私も最初は、これまでとは違った生活をしなければならぬので、「できない」「楽しくない」ことばかりに目を向けがちでした。しかし、約一年間この生活を続ける中で、改めて実感できたことがあります。

それは、工夫次第で「人と協力することの大切さ」や「人の温かさ」を実感できたことです。色々な行事はできませんでしたが、感染症対策を行いながら、五・六年生でペアクラスを作り、「文の部」「武の部」の二部門で対抗戦を行うクラスマッチをしました。これは今年初めて行われた行事でした。普段の生活の中で関わることの少ない六年生と応援方法のアイデアを出し合ったり作戦を立てたりする中で、六年生のリーダーシップや思いやりが直接触れることができました。クラスマッチ当日は、互いを励ます声かけやみんなの頑張る姿に感動しました。

また、毎年南小学校五年生が引き継ぎ、取り組んでいる「南小やっさ」でも、伝統を継承することの難しさに直面しました。「コロナの影響でここで伝統が途絶えてしまったらどうしよう。」「これまで通りの練習ができない。」「やっさ祭りも中止になった。」「どこからどのように取り組んでいけばよいか分からず、いつも不安でいっぱいでした。しかし、そんな中でもこれまで学んだことを精一杯やり切ることが自分たちでできることだと考え、四年生への引き継ぎ、参観日の発表を目標に五年生で力を合わせて準備を行いました。ここでも友達と協力しなければやり切ることができなかつたと思っています。

コロナ禍が続く中、まだまだできないことはたくさんあります。しかし、マイナス面だけに目を向けるのではなく、「今だからこそできることは何か」とみんなで知恵を出し合い、新しい方法を見つけ出すことが、これからの私たちに大切なのではないかと考えます。

ピンチをチャンスに変えること。今回学んだその力を活かして、前を向いて力強く進んでいきたいと思います。

