

特別賞

未来の日本のために

青山小学校 鈴木 大介

ぼくは、今学校の里山で冬野菜を作っています。野菜作りは、全身から大雨のような汗が流れてきます。ついでに、うね作りや土作りは、土をかき集めたり、スコップで土をもりあげたりするからやつている内にだんだん手やこしもいたくなってきました。

野菜作りは、四つのグループに分かれてやります。やっついて一番辛いのが、毎日水やりをやらなくちゃいけないのと、雑草とりをしなくちゃならないことです。でも、それをするのでおいしい野菜になると思っています。最初は、自分達で野菜を作るなんて思ってもいませんでした。自分達は、自分で野菜を作ってそれを食べるのが、すてきなことだと思っています。

ぼくたちが、育てた野菜の種は、芽が出て、今でもぼくたちのようにすくすくと育っています。

青山に小さな自然や緑をぼくたちが作りだしているからなんだかうれしいです。

ぼくたちが野菜作りを一生けん命がんばろうと思ったのは、協力者のおかげでした。

その方々は、無農薬の野菜で料理を作るシェフの神保さんとその友達で千葉県旭市の無農薬農家常世田さんです。二人からそれを教わってきっかけに野菜作りが始まりました。

五月に常世田さんの畑見学と田植え体験をしました。田植え体験では、初めて農業の大変さを知りました。畑見学では、無農薬の野菜を生のまま、味見しました。そこで、ぼくたちは、無農薬野菜にするとこんなにおいしくなることを初めて知りました。

神保さんからは、無農薬野菜にこだわった料理を作る理由も聞きました。それは、アレルギーの人でも食べられる無農薬野菜で料理を作ればみんな笑顔になれるからだそうです。そうしてその話を聞いたぼくたちは、「よしぼくたちもおいしい野菜を作って地域の人をおどろかせよう」と思い今、それがきっかけになりました。

そしてぼくたちの作った野菜を食べて地域の人が喜んでくれたらとてもうれしいと思っています。

ぼくたちは、「食と環境」について勉強しています。

日本の食料自給率が今、四十八パーセントと、とにかく低いです。そうやって計算するとおよそ半分以上が海外から輸入された食べ物です。このままいったらどうなるかという、いつも輸入してくれる国が災害にあったら日本の食べ物になくなってしまいます。でもそれと逆に食料自給率を上げることができません。それは、旬の食べ物を食べることや地産地消などです。それを日本の国民の人たちがや

れば食料自給率も上がります。そしてそれに少しでもぼくたちのやったことが役に立てば一番いいです。

ぼくたちは、このような体験で色々なことを個人個人考えました。

今、海外でも「大変だ」と気づいてきています。そこで、ぼくたちは、今の日本がちよつと機械にたよってきているから役に立ちたいです。でも口で言うだけじゃなく基本はもちろんのこと神保さんや常世田さんに教えてもらったことを生かしてこれからもがんばっていきます。

未来をせおうのは、ぼくたちだから今、日本で起きていることをなくしたいと思っています。

ぼくたちは、まだ未来を知りません。でも機械化が進んで生き物たちがいなくなってしまうたり、自然がなくなってしまうたら悲しいです。それを防ぐためにこれからもがんばっていきます。