

# たくさん食べり！ 前橋産

南麓野菜の魅力を全国に発信  
ワタナベファーム・ひろ味工房・野菜ソムリエ  
渡邊博美さん（粕川町深津）



野菜栽培だけでなくジュースやジャムなどの加工品も作り、素材に新たな磨きをかけています。



おいしい豚肉を味わえます  
とんとん広場（三夜沢町）



自社の牧場で育てた豚をハムやソーセージに加工・販売するほか、レストランで提供しています。また、子どもたちを対象にハムやウインナーソーセージ作りを行うなど、食育にも力を入れています。

学校給食には県産・前橋産が



前橋市の給食で使用している野菜の地産地消率は、国の目標を10%上回る、約40%。地元の特産品を多く使った給食で食育に取り組んでいます。地産地消について詳しくは、本紙12月15日号のワカモノ記者ページをお楽しみに。

そんならみんなまでやってみんべえ = それではみんなまでやってみよう たくさん食べり = たくさん食べてね

# 本物に触れる体験を赤城南麓から 南麓人

## まえばし農学舎の取り組み

赤城南麓地域で、「本物にふれる特別な体験。」をとおして、その魅力を伝えるイベントなどを企画・運営するNPOまえばし農学舎。昨年7月の設立以来、小学生が野菜の土作りから収穫・販売までを体験するあかぎキッズファームやファームギャンプ、里山学校など、体験型のイベントを企画・運営しています。野菜栽培・養鶏・酪農などさまざまなバックグラウンドを持つメンバーに、活動の様子やそこに込めた思いなどを聞きました。



上段左から渡邊和典さん、大崎浩樹さん  
中段左から大野富彦さん、後関修司さん、  
伊能友和さん、渡邊しのぶさん、小川晶さん  
下段左から黛若葉さん、林智浩さん、松島薫さん

## 子どもたちの反応は ストレート

林 南麓の魅力、それはもう自然そのものに、それに尽きませぬ。この環境を壊さず大切に、後世に伝えたい、そんな思いで仲間とNPOを立ち上げました。活動をおして今の子どもたちを見てみると、便利さが生きる力を削いでいると感じます。裸の火を見ることが無くて、熱いと知らずに触っちゃう子もいるしね。



林 智浩さん  
メンバーは皆アツインですよ。

渡邊しのぶさん  
地域での体験は大切です。すよね。えを感じま

黛 体験することで子どもたちの表情はどんどん変わります。キャンプなどで家族以外と交流すると、人との付き合い方なども学んでいくみたい。そこに手応えを感じま



渡邊しのぶさん  
地域での体験は大切です。すよね。えを感じま

伊能友和さん  
自然は厳しいぞ。

の値段が付く、それも理解してほしいな。体験活動から、子どもたちが自然と向き合う僕たちの姿をかつこいと思ってももらえるようになったらうれしいね。自分は農園をやっているけど、大変な思いをしても野菜作りを続けるのは、おいしいと言って食べてくれる人がいるから。学校給食にも野菜を卸しているけど、子どもたちが待っていると思うと、雨でどろどろになっても収穫しなくちゃって思う。ホント、それだけだよ。



伊能 友和さん  
自然は厳しいぞ。

大崎浩樹さん  
居場所があるっていいよね。

でも、自分たちは好きで



大崎 浩樹さん  
居場所があるっていいよね。

## 農学舎の、南麓の、前橋のこれから

大崎 この辺り（赤城南麓地域）は、豊かな自然に頑張る人に居場所に、その状態はもう完璧で全てがそろっている状態。だから、ムリに都会に合わせたり、ほかの場所の物まねをしたりするんじゃなくて、自分たちの暮らしを守りながら、多くの人に知ってもらえるようにしていきたいよね。

林 活動していると、周りからの期待も感じます。いい意味でのプレッシャーというか。でも、自分たちは好きで



黛 若葉さん  
子どもの変化はすごいですよ。

行われた「前橋めぶくフェス」は、県内で頑張る生産者やアーティストなどが集まるイベント。私たちも子どもと一緒にそこに参加しました。あかぎキッズファームでできた野菜を午前中に収穫し、とれたての状態です。

やっているんですよね。そうできなかったら続かないです（笑）。最近、まちなかでも売り手と作り手の顔の見える関係性を大切にするイベントが行われています。そのうちのひとつ、11月に

そんならみんなまでやってみんべえ!



まえばし農学舎の活動の様子はこちらをチェック

