コンポストからの贈りもの

２０１２～２０１３　の取り組みより　　2013.11.20

中原区ごうじ保育園　鈴木麻里

その１：生ごみ先生・吉田俊道氏方式で

前園で始めたコンポストをごうじ保育園でも行うことに決まり、早速【環境を考え行動する会】の方々にお願いしお越頂きまして、２０１２年の５月から堆肥作りが始まりました。

最初は年長組を中心に経過が分かりやすい【生ごみ先生・吉田俊道氏方式】で行うことになりました。

＜準備＞

実践する行事を【コンポストセレモニー】と名付け、年長担任保育士と、それから園の研究で「栽培物の世話を通し食べる喜びを味わう」をねらいの１つとして活動をしている食育の研究グループの職員が加わり、コンポストについて前もって勉強しました。園長先生は保護者へわかりやすい説明と、セレモニーのお便りを発行し、準備は着々と進みました。

＜２０１２年５月のコンポストセレモニー当日＞

セレモニーには給食室から出る生ごみと子どもたちが家庭から持ち寄る生ごみ合計２０㎏を必要とし、生ごみはなるべく新鮮な野菜や果物の皮や芯やへたや種の部分を持ってきて頂きできるだけ衛生面に気をつけて行いました。当日たくさんの生ごみが集まりました。

まず部屋の中で担任から子どもたちへ、生ごみが堆肥へと変わっていくまでの過程をお話し、外に出てセレモニーのスタートです。

エネルギーのある新芽の【成長点】やからだを守る【バリアー】の皮などをごみの中から見つけ出していくうちに、すっかりごみに対する意識が変わっていく子どもたちの姿が見られました。

有用微生物をわかりやすく【菌ちゃん】と呼び、小さな小さな菌ちゃんが食べやすいように野菜くずをちぎったり、最後は踏みつけて細かくし、土とぼかしをしっかり混ぜて出来上がり。

それらをコンポストの空の木枠の箱へ移し、ビニールシートをかぶせてその後の経過を待ちます。

＜数日後＞

木枠の箱を楽しみに観察していると、白カビに驚いたり、中の温度が急上昇、「温泉みたい～」と嬉しそうな子どもの姿。大人も子どもも変化を体感しました。何よりも不思議だったのは入れたはずの生ごみがどこにも見当たらないことでした。

「菌ちゃんが本当に食べちゃったんだね」と声を弾ませていました。菌ちゃんが【酸素】不足で苦しくならないようにと一生懸命【混ぜて】いました。

＜1 か月後＞

いよいよ【熟成期間】が終わり堆肥を畑や田んぼに入れる頃、コンポストの蓋をあけてびっくり！

ニョキニョキとたくさんの芽が出てきています。

「何の芽だろう？」

さっそく大事に畑やコンテナに移し育て始めた子どもたちでした。

その芽は白いんげんだったりかぼちゃだったり茄子やトマトもありました。

あらかじめ種から育てていた野菜も、そして【コンポストからの贈りもの】の大切な野菜も元気に育っていきました。堆肥のもつ力を実際に確かめるために、田んぼに植えるためのお米のもみまきを【土のみ】と【堆肥】の別々のプレートで【成長を比較】した結果、田植えをする時期には堆肥で育ったお米の葉がぐーんと大きく伸びていました。

その２：ダンボールコンポスト方式を木枠で！

６月末。すっかり堆肥を使い切ってしまった子どもたちからもっと作りたいとの声。

追肥の為の堆肥作りをすることに決まりました。

今度は吉田俊道氏方式でなく、ダンボールコンポストと同じ方法の基材【そば殻薫炭】と【水ごけのピートモス】と【ぬか】そして毎日給食の食材から出る【生ごみ】を頂き、その他に子どもたち自身で給食の果物の皮などを投入する【木枠コンポスト】で行いました

コンポストのサイズは奥行５０㎝×幅７０㎝×高さ４０㎝。

容積はだいたいダンボールコンポストの３倍位です。

＜1 期目＞

１日平均３ｋｇの生ごみを２ヶ月投入し、約１００ｋｇの生ごみで、園芸用黒土 10 ㎏サイズのビニール袋４袋分の【濃縮堆肥】が完成

＜2期目＞

１日５ｋｇを１日おきに投入、子どもたちが混ぜる時に中から生ごみが飛び出さないように、中を仕切って交互に入れてもらいました。そうした工夫で基材がしっかり【表面を覆い】ハエなどがよってくる条件が減りました。

ねずみなどの侵入を防ぐためには木枠の周りをレンガで囲い。【ネットのふた】と【勾配のある雨よけのふた】で屋根を二重にしました。順調に二期目も完成！

＜こどもたちの変化＞

保育園の畑の大きさは畳にすると３畳分くらいの夏野菜専用、プランターは２５個、そのうち８個は春と夏の花とハーブを育てていました。お米はバケツ１０個と発泡スチロールの容器が３箱それらの全てに堆肥を入れました。あとはあまり肥料がいらないさつまいもが２畳分くらいの畑です

畑の中の幼虫や育たずに落ちた野菜などを見つけると「これもコンポストに入れればいいんだよ」と自分たちで食物連鎖のしくみを考えて行動する姿が見えてきました。

＜収穫＞

育った夏野菜はお昼の給食に調理して頂いたものを食したり、自分たちでピザ作りもしました。

お米は一粒一粒脱穀したので、その苦労も喜びへと変わった特別な味のおにぎりだったようです。おにぎりの上には子どもたちが育てた胡麻もかかっていました。

こうして作物は担任の保育士や食育チームの職員の丁寧な指導計画により保育に活かされたくさんの体験をした子どもたちでした。

食したものは全て栄養士と給食室の調理さんの応援を頂きました。

＜季節は変わり＞

子どもたちは稲わらで手作りのしめ縄と鏡餅でお正月を迎える準備をしています。
畑には冬野菜のほうれん草や人参や赤カブ、ブロッコリーなどが育てられています。

その３：次の学年に！

2013 年２月、大切なセレモニーがもうひとつ。
卒園間近の年長組から年中組の子どもたちが、吉田先生方式の堆肥作りを伝授されました。そして夏野菜から採れた大切な種と米粒のプレゼントもありました。「大事に育てて下さい！」自信をもった元気な声が聞こえてきました。

こうして生ごみから堆肥への食物連鎖、野菜つくりから食育へのつながり、そして年長組から年下の子どもたちへ引き継がれる保育の輪が拡がっていきます。

＜2013 年４月～＞

コンポストを引き継いだ子どもたちは年長組に進級し、今年も堆肥作りから野菜やお米をたくさん育てました。稲わらでわらじつくりにも挑戦しました。いちごジャムのきれいな色に感動し大切に味わっている姿！　大きな大きな夕顔でかんぴょう作りを楽しむことができました。
ひょうたんのオブジェもとても素敵にできています。

これから冬を迎え来年２月には年中組へコンポストと育てた種を引き継ぐ予定です。
コンポストから、伸びろ伸びろ命の芽・・　育て、育て、生きる力・・・
こうしてまた、季節が巡り保育園にも新しい春がやってきます。