

## 「食」から世界とのつながりを考える—IGC「食&amp;農カフェ」活動総括—

田村 梨花

はじめに

「先生、一緒に大田市場にフィールドワークに行きませんか！？沖縄から送られてくるゴーヤーを見つける、食品の流通を体感する企画です！」

2013年12月、筆者の研究室に駆け込んできてこう述べた IGC 職員の星川真樹さん、そして同じく IGC 職員の権田菜美さんのアイデアから生まれた食と農をテーマとする企画は、気が付けば学生約40名を巻き込む IGC 企画「食&農カフェ」として成長を遂げた。本報告では、約5年間にわたる「食&農カフェ」の歩みを概観し、グローバル化が世界の人々の生活に与える影響について「食」と「農」をキーワードとして理解を深めるプロセスに、本企画はどのように貢献することができたのか、総括を試みる。

「食&農カフェ」は、食と農というキーワードに引き寄せられた上智大学の学部生、大学院生、上智社会福祉専門学校の学生が集まって週一回ミーティングを行い、個々の関心からグループ全体の年度のテーマを設定し、フィールドワークを実施し、得られた学びを報告会や冊子で調査報告としてまとめるという、研究系サークルともゼミともいえる形式を持つ企画である。冒頭にあるとおり、ゴーヤーを市場に見に行き青果物の流通を知る、という星川さん（修士論文でゴーヤー流通とフードシステムを専門に研究）の企画が活動の始まりである。

星川さんが筆者に引率者（結果として本企画の担当所員）を依頼した理由は、「先生なら絶対一緒に来てくれると思ったから」と記憶している。筆者自身の専門は食と農ではないが、ブラジルの NGO「土地なし農民運動」が展開している有機農法と小規模家族農業の取り組みや、食の安全基準や農薬問題、遺伝子組み換え作物の動向や地産地消といった身近な食の問題に関心があること、学生引率フィールドワークの経験があること、他の所員に比べてちょっと暇そう？と思われていたことが原因かと思っている。当時のゼミに「ブラジルのリンゴ生産」を卒論のテーマにしていた学生がいたこと、そして何より「学生と一緒に早朝から大田市場で調査なんて面白そう！」と星川さんの術中に見事に嵌ってしまったのであった。

## 食&農カフェ 概要

年度・参加学生	開催日程	テーマ	備考	IGCスタッフ
2013年度 6名	2014年1月	「食」を学ぶ 第1弾 沖縄の野菜流通と市場見学		星川真樹 権田菜美
2014年度 14名	2014年6月	食&農カフェ「食」を学ぶ 第2弾 南房総・食糧廃棄フィールドワーク シンポジウム「国際家族農業年と人びとの食料主権」	コラボ企画	星川真樹
	2014年11月	食を学ぶ 第3弾 グローバル・テーブル・ワークショップ いっしょに食べて世界の食事情を感じてみよう	SORW参加・コラボ企画	牧啓太
2015年度 9名		食を学ぶ 第4弾 食&農カフェ2015 神奈川食べる通信「80*80」、相原農場、じねん道訪問		渡辺瑛莉
	2015年12月	IGC・ICU共催国際シンポジウム「食と農を支配するのは誰か？ ～グローバル化時代における社会運動、民主主義、人権への新たな課題～」	コラボ企画	全スタッフ
2016年度 13名		食&農カフェ2016 ～食の安全性～ 青山ファーマーズマーケット、子ども食堂訪問、土と平和の祭典出展		大野里紗
	2016年11月	『サステナブル・チョコレート・ワークショップ： ブラジルのアグロフォレストリー・カカオ生産者と日本の消費者をつなぐ』	SORW参加・コラボ企画	牧啓太
	2017年1月	映画ゼミナール「食を考える：『落穂拾い』上映会＋『食&農カフェ』報告会	ヨーロッパ研究所共催	
2017年度 7名	2017年7月	「食べる・暮らす・生きる～ポスト3.11の世界に向けて」 映画「風のたより」上映会&田代陽子監督ティーチイン	コラボ企画	今成鈴香
	2018年2月	食&農カフェ カラダに美味しいレストランマップ作成		

### 1. 2013年度：「食」を学ぶ 第1弾 沖縄の野菜流通と市場見学

「食」を学ぶ企画は、沖縄の野菜流通、特にゴーヤーの生産と流通に注目し、そのシステムを学ぶ事前学習から始められた。星川さんのお知り合いのゴーヤー生産農家さんとスカイプで交流し（畑からの現地中継！）、学生から直接質問させてもらえる機会を得た。所属学科では到底触れる機会の少ない国内の青果物流通と遠隔地の農家がおかれている現状（天候の影響、系統外出荷の少なさ）について知識を得る時間となった。

フィールドワーク当日は、大田市場に朝7時（！）に集合、競りと沖縄県産野菜の引き受け場所を見学した後、東京青果さんからお話を伺った。輸入野菜を扱う商社とは異なり、国内の生鮮野菜の取引を市場法に則り行う卸会社の「日本の農家を守る」ポリシーを聞き、その後仲卸業者大治（だいはる）で販売されている野菜を目にする。大田市場への訪問は、野菜が作られ、運ばれ、売られ、消費者の元に届くまでの経路に関わっている人々に出会い、それぞれの立場から語られる日本の野菜流通の現状と課題を理解する機会となった。

もちろん、入荷直後の青々として美味しそうなゴーヤーを見るだけで終わるのは不本意として、その後東京駅まで移動し沖縄料理店でゴーヤーを食し、市場で購入して自宅に持ち帰った沖縄野菜で一品料理を作り、レシピを共有する作業も行った。「食&農カフェの基本は、学ぶだけでなく『食べる経験』をセットにすること」という原則はこの頃から生まれていたようである。



第一回 食を学ぶ ポスター



大田市場で野菜を見学

2. 2014年度：食&農カフェ 「食」を学ぶ 第2弾 南房総・食糧廃棄フィールドワーク  
沖縄野菜のフィールドワークを経験した学生の反応がとても良かったことから、翌年度は「食&農カフェ」というタイトルのもと、「食を学ぶシリーズ」を長期的な連続企画として実施した。「カフェ」には誰でも気軽に寄り集まれる、言葉を交わすことができるという意味を込め、「食」と「農」に関心のある学生が自由に参加でき、自分の関心事を語り合える場所を作ろうと計画した。IGCでは6月にシンポジウム「国際家族農業年と人びとの食料主権」を企画しており、食&農カフェのメンバーにグローバル化がもたらす世界の食への影響と家族農業の可能性について学びを深めてもらおうという意図もあった。



食&農カフェのシンボルマーク

初回には20名を超える参加希望者が集まり、食と農への関心の高さを実感した。メンバーには、自身の研究テーマが食と農に関連する学生もいれば、すでにTable for TwoやALPOという団体に活動している学生もいたので、メンバーの知識共有から始めたが、個々の学生の関心テーマを最優先に年度のテーマを決めることを大切に、時間をかけて話し合いを進めた。その結果、「日本の農業―食の安全」と「食糧廃棄―食の不均衡」というテーマが決定した。メンバーは2つのグループに分かれ、事前学習と実施したいフィールドワークを企画し、他のグループメンバーもお互いのフィールドワークに参加する体制で活動を始めた。

「日本の農業―食の安全」班が企画したのは千葉県南房総市の酪農家と農家を訪問するスタディーツアーであった。本学OBの坂本渉さんの協力を得て、日本国内でも先駆的に有機農業を取り入れ、70年代から「安全な食べ物をつくって食べる会」との産消提携による農業生産を行ってきた三芳村生産グループ、低温殺菌牛乳などの生乳を循環式農業で行っている安藤牧場を訪問した。また、三芳村生産グループのメンバーである稲葉芳一さんの営むレストラン「百姓屋敷じろえむ」で昼食をいただきながら、有精卵の養鶏舎も見学させていただく機会を得た。稲葉さんの「経済のものさしだけで全てを測っていいのか、真剣に考えるべき。特に教育、農業、漁業は異なるものさしがある」という言葉からは、食と農は商品である前にいのちそのものであり、その部分が資本主義によって危険な状況に置かれていることを参加者が実感する瞬間となったと思われる。当日はIGC長谷川ニナ所員、看護学科の武井弥生先生も同行された。

「食糧廃棄―食の不均衡」班は、上智大学近隣における食糧廃棄の現場に入り込むという大胆な企画を実施した。IGCから眺めることのできる巨大企業ホテル・ニューオータニ、さらには学内の11号館食堂、学内の清掃業務を担当されている二幸産業を訪問し、食糧廃棄の現状について調査した。ニューオータニでは循環型大規模コンポストプラントが稼働し、上智で発生する食糧廃棄物については2号館地下に二幸産業が設置した生ゴミ処理機でやはりコンポスト化していることが明らかとなった。食堂での食糧廃棄の量は想像以上に少なかったこと、コンポストを使った花卉のプランター設置が進められていることなど、学内の取り組みについて新たな視野が広がると同時に、食糧廃棄への対応策は整備されているがそもそも食糧廃棄を生み出すシステムの変革は複雑で困難を極める課題であることを知った。

2回のフィールドワークは、食糧を生み出す農業の現場を知ること、消費されずに廃棄される食糧を知ることといった連関性について同時に実感する機会を与えた。さらに、同年11月にはIGC三浦まり所員の企画として「食を学ぶ 第3弾 グローバル・テーブル・ワークショップ：いっしょに食べて世界の食事情を感じてみよう」が実施され、NGOフリー・ザ・チルドレン・ジャパンと協力のもと貧困国、中進国、先進国に分かれて異なる食事をし、「食の不均衡」の根本でもあるグローバルな構造的問題に触れるワークショップが行なわれた。こうした一連のグローバルそしてローカルな問題を体感する開発教育としての食&農カフェの活動は、次第に学生の主体性が特徴として現れてくるようになった。具体的には、2014年度の参加メンバーが、翌年の活動について、新規メンバー募集を含めて自発的に議論を開始し始めたのである。



三芳村生産グループにて



南房総の水田の前で

### 3. 2015年度：食&農カフェ 2015 神奈川県食べる通信「80\*80」、相原農場、じねん道訪問

2015年度は、前年の4名に加え5名の新規メンバーを合わせた9名でスタートした。環境NGOでファシリテーターの経験のあるIGCスタッフ渡辺瑛莉さんのコーディネートのもと、本年度のテーマを検討するミーティングを重ねた。多国籍アグリビジネスを研究している学生、夏休みに農家バイトを経験した学生、元IGC所員でビーガンカフェ「Loca☆Kitchen」を運営している伊藤恭淑さんのランチボックスをいただきながら食の安全についてお話を聞き、知識を深め、関心テーマを絞る作業を行なった。結果、2015年度のテーマは「地産地消」「自然農法」となった。2チームに分けず、それぞれ開催学期を決めて事前学習とフィールドワークの企画を進めた。

「地産地消」のフィールドワークには、地産地消レストラン「80\*80（ハチマルハチマル）」（横浜市関内）を訪問することが決まった。「80キロ圏内の食材を80%使う」というコンセプトから生まれたこのレストランのオーナーの赤木徳頭さんは、生産者と消費者をつなぐ情報誌「神奈川県食べる通信」の編集長でもある。生産者と消費者をつなぐ地域発のメディアとして全国展開されている「日本食べる通信リーグ」の創設者高橋博之さんの「東北食べる通信」にヒントを得て、神奈川県の地産地消の活性化を進めている方である。赤木さんから、日本の産直提携のノウハウが欧米で広まったCSA（Community Supported Agriculture）という生産者と消費者の支えあいの仕組みについてのお話を伺い、都市生活者の関わることのできるローカル性、スモールネットワークという概念について学ぶことができた。赤木さんは現在、岩手大学特任教授として「ふるさといわて創造プロジェクト」（地[知]の拠点大学による地方創生推進事業[COC+]）の起業家人材育成・雇用創出担当スタッフとして活躍されている。

今回の訪問をきっかけとして、「神奈川県食べる通信」の特集に掲載されていた藤沢市の相原農場を訪問、稲刈り体験をさせていただく機会を得た。赤木さんの紹介で実現した本フィールドワークは急な決定ということもあり学生1名職員1名の参加となったが、有機農業を営んでいる相原成行さんの畑に入らせていただき、生産の現場を見せていただくと同時に、畑に生息する生物（カマキリ、てんとう虫、ミミズ）との遭遇も体験することができた。ご家庭の特製野菜料理もご馳走になり、改めて生産者と出会うことの大切さを身を持って体感する時間となった。

自然農法創始者の福岡正信氏の思想をストイックに実践している「一反百姓じねん道」の齋藤博嗣さんとの出会いは、食&農カフェの活動に力を与えてくれた。2014年のシンポジウムのパネリストとして上智を訪れ、食&農カフェの活動を高く評価してくれた齋藤さんは、12月に開催されるIGC・ICU共催国際シンポジウム「食と農を支配するのは誰か？」の登壇者でもあった。齋藤さんは、学生が関心を持ちそうなイベントなどの情報を常に共有して下さっており、11月1日に日比谷公園で開催された「土と平和の祭典」（じねん道も出店）にも数人の学生が訪問していた。その後、茨城県阿見町の畑へのフィールドワークのお誘いがあり、学生4名教職員2名で念願の訪問が実現した。

全ての人が農に携わる重要性に注目し、自家採取した種の販売を通して「全ての人が種を蒔く、農的暮らしの推進」を展開している齋藤さんの畑は、さまざまな草木がそのままの姿で生えている一見「空き地??」と思われる風景であるが、一足そこに踏み入ると、ありとあらゆるマメ科植物と野菜、穀物が混植されていることに気がつく。もちろん齋藤さんの説明がないと野菜はともかく穀物やマメ科の種類はわからない。自然のルールを尊重し、それに沿う生産活動をすることで、植物はさまざまな助けを与えてくれる（マメ科の植物は土を耕し、混植は給水コントロールとして機能する）。外国語学部の学生は、ブラジルの地域開発の講義でアグロフォレストリー農法を学んでいるが、それと目的を同じとする農法が阿見町に存在していることを実感する。齋藤さんのお話にあった、農は暮らしそのものであり、全ての人に関わっているプロセスであることをもっと多くの人に知ってほしい。そして行動してほしい、というメッセージを心に刻むことができた。

こうした日本の現場（ローカル）を知る活動と同時に、12月の国際シンポジウムではラテンアメリカやアフリカの農民運動の現状を通してグローバル経済が創り出してきた構造的搾取と人権侵害（農業国の地域社会を根底から破壊する経済システム）について知識を深めた。11月のフィールドワークで直接お話を伺った齋藤さんが登壇していることは、学生個人の理解にローカリティの視野を与える機会となったと感じられる。



レストラン 80\*80 にて



じねん道齋藤さんの畑で麦蒔き

#### 4. 2016：食&農から社会へ 「土と平和の祭典」出展と子ども食堂への訪問

2016年度は、IGC スタッフの大野里沙さんをコーディネータに迎えて活動を開始した。議論の後決定した本年度のテーマは「食育」「日本の農業」「フェアトレード」である。食育チームは「食の伝え方」、日本の農業チームは「無農薬・有機農法の実践のきっかけ」、フェアトレードチームは「顧客のニーズと傾向」について情報を得るため、7月に「青山ファーマーズマーケット」(渋谷区表参道)へのフィールドワークを行なった。出店数が多く、取扱う農産物の種類も多岐にわたるため、グループ別に行動し、聞き取り調査を行なった。ファーマーズマーケットは販売者が生産者である時もあるれば、仲買として販売している人もおり、これまでのフィールドワークでは得られなかった立場からの話を聞くことができた。また、ファーマーズマーケットに参加する出店者から処分する野菜を集めて大鍋でスープを作り、フードロスに関する問題提起を行うNGOのSlow Food Youth Network TokyoのDisco Soupの店主からの提案で、スープ作りの野菜カットを手伝わせてもらったメンバーもいた。こうした現場で体感する刺激は、秋学期のそれぞれの班の行動力に結びついていった。本年度の特徴として、参加者自身から自分たちも「外部への発信」を実践したい、という気持ちが生まれ、それが実現したことを強調したい。

日本の農業とフェアトレードチームは、昨年度の活動で見学に訪れた「土と平和の祭典」への出展を企画した。折しも斎藤さんから、ブース出展をするからもし良かったら食&農カフェも一緒に参加しませんか、とお誘いを受けていたことから、出展申請はとてもスムーズに行なうことができた。問題は「土と平和の祭典」で何をするか?であった。学生から生まれたアイデアは、ファミリー向けに食と農に関する知識を提供するクイズ大会の開催であった。メンバーがそれぞれ関心のあるテーマに基づき壁新聞を作り、それをブースに掲示させようと同様に関連するクイズを作り、参加者の人に対し学生ならではの視点で食の問題を伝える、という企画である。「天然酵母」「フードロス」「ドイツの食の安全」「ブラジルの有機農業」といったテーマをわかりやすいクイズにするのは困難を極めたが、子どもたちに関心を持ってもらえたことへの充実感は何物にも代えがたい経験になったと感じられる。

一方、食育チームが秋学期のメインテーマとして取り組んだのは「子ども食堂」の調査である。夏季休暇に子ども食堂のボランティアを行なった学生から話を聞き、近年メディアに取り上げられることの多い子ども食堂について理解を深め、実態と課題について知識を深めるため、「西荻・寺子屋食堂(杉並区)」「高円寺子ども食堂(杉並区)」「こととい子ども食堂(墨田区)」「まぜっこ食堂(世田谷区)」の子ども食堂を訪問した。

2012年以降急速に広まってきた子ども食堂について、文献やインターネットでその創設背景や活動内容について知るだけではなく、運営している人々にインタビューしたいと考え、現場を訪問した。文献調査で定義されていた、地域ネットワークを強固にする共生型食堂と、食を通じた栄養面、生活面のサポートを担うケア付き食堂の事例を主催者に直接会って話を聞き、学ぶことができた。それぞれの食堂の活動はその目的に応じてさまざまなアクター(スクールソーシャルワーカー、NPO、自治会など)が協力関係を作って運営される多様な形を持っているが、どの子ども食堂でも「みんなで集まってごはんを食べること」が重要視されていることを実感した。学生の中には、繰り返し同じ食堂を訪問し、ボランティアなどを経験した様子も見

られた。子ども食堂というテーマは、これまでの食&農カフェのテーマに、食から生まれる新たなコミュニティの可能性という視野を与えてくれた。

2016年度も、IGC企画で食&農カフェとコラボレーションする企画が開催された。11月に行われた「サスティナブル・チョコレート・ワークショップ:ブラジルのアグロフォレストリー・カカオ生産者と日本の消費者をつなぐ」(NPO法人クルミン・ジャポン協力)ではアグロフォレストリーで収穫されたブラジル原産のカカオ豆を使ってチョコレートを作るワークショップが開催された。また、ヨーロッパ研究所のCezar Constantinescu先生の呼びかけで、ヨーロッパ研究所・IGC共催「食を考える:『落穂拾い』(アニエス・ヴァルダ監督、フランス、2000年)上映会+『食&農カフェ』報告会」が開催の運びとなった。上映会では英語学科のJohn Williams先生による映画解説に始まり、映画の上映があり、その後食&農カフェの活動報告を行なうことができた。公的な場での発表の機会は、外部への発信の重要性と効果について改めて実感する機会ともなり、自身のテーマをウェブサイトによる発信につなげた学生も現れた。



青山ファーマーズマーケットの帰り道



土と平和の祭典ブース準備

#### 5. 2017年度: 食&農カフェ カラダに美味しいレストランマップ

2017年度は、関連企画『『食べる・暮らす・生きる』~ポスト3.11の世界に向けて:映画『風のたより』上映会&田代陽子監督ティーチイン』を6月に実施した年である。食と農に携わる人々の生活に密着したドキュメンタリーの上映と監督のトーク(第一部)と、作品に登場した生産者の食品を試食しながら監督と交流会(第二部)を実施するという参加型イベントの企画であり、食&農カフェのメンバーは企画運営に積極的に参加した。第二部では社会人を中心とする約20名がそれぞれランダムにテーブルに分かれ、パンとチーズを味わいながら映画の感想について語り合う形態がとられた。人数が少ないこともあり全員の前で自己紹介をすることになった。学生の個々の紹介から、問題意識の高さに感心した、食と農の課題に若者が関心を持ってきて嬉しい、といった声を耳にした。学生にとっても、自分たちの関心に共感を持ってもらえる社会人との交流は貴重な機会であったと思われる。

2017年度は、前年度までの経験を踏まえ、外部へのアウトプットを念頭に活動することがグループに共有された。初回のフィールドワークは2年前に訪問した藤沢市の相原農場への訪問



であったが、急な天候不良のため残念ながら中止となった。秋学期にミーティングを重ねて生まれたアイデアは「食と農の重要性を上智大生に伝えるために、四ツ谷近辺のオーガニック食材やこだわりの食品を提供しているレストランのマップを作ろう！」であった。燕食堂、ドラゴナーネ、Bugrass Farmers、ソラノイロ、麴町カフェ、Factory、Veggiecups、Timi など四ツ谷・麴町近辺のカフェを始め、メンバーの行動範囲に位置するクレヨンハウス、Brawn Rice（ともに表参道）、豊受オーガニクスレストラン、Markt（ともに世田谷区）を自費で訪問し、取材した。中でも永田町駅近くの Tiny Peace Kitchen は、オーナーの荒井智子さんが上智大学出身であることが偶然わかり、世代の近い先輩がこうしたコンセプトのカフェを運営していることは学生にとって強い刺激になった。大切な価値観を持って経済活動として実現することは不可能ではないことを実践者の言葉から学ぶという貴重な時間を過ごすことができた。マップは研究所の他にも図書館1階などに置かせていただくなど、食&農カフェの目標であった「上智学生の行動が変わるように情報を発信すること」の達成につながったプロジェクトであったと感じている。

レストランマップ表紙



レストランマップより



#### 6. 食&農カフェの学び：フィールドワークの重要性と学部を横断する知識の共有

以上、食&農カフェの5年間を概観してきたが、この間、食と農を取り巻く国際的枠組みは大きく変化している。IGCの研究活動も先述の複数のシンポジウムやワークショップを通してアグリビジネスの脅威とアグロエコロジーの可能性、そのために必要な市民運動と意識の変容に関する企画を継続してきた。2014年の国際家族農業年、2015年の国際土壌年、2016年の国際マメ年の後、2019年から2028年は「家族農業の10年」に定められた。2018年12月20日には「小農と農村で働く人びとの権利に関する国連宣言」が採択されている。2014年のシンポジウムの基調講演者である関根佳恵先生、そして斎藤さんも加わり、2017年6月には日本で「小規模・家族農業ネットワーク・ジャパン (SFFNJ)」が発足している。こうした国内外の食と農の未来を守る動向を卒業後にメディアで知る時、食&農カフェのメンバーの脳裏には活動で訪問した人々の姿が思い起こされ、社会に生きる人間として自分の経験を他者と共有したり、市民活動に参加するきっかけを生み出すだろう。

食&農カフェの運営に伴う2つの特色がこうしたテーマの学びに与えた教育的効果について、述べておきたい。一つは言うまでもなくフィールドワークの重要性である。IGCでは、講演会やセミナー、シンポジウムを通じて、グローバル化する世界におけるさまざまな社会問題の構造と現状、課題を理解し、自分自身の関わる問題として意識し、行動につなげることを目的として研究活動を行なっている。しかしながら、講演会などの企画はその性格上どうしても受け身となる傾向が強い。もちろんその場で質問をしたり、講演テーマに触発されて自分自身で調査を重ね、社会に対して動き始める学生も存在する。講義や書籍で理解することも大切であるが、フィールドワークを通して自らが現場に赴き、直接当事者の言葉を聞く経験は、その場で起こっている様々な出来事、現象を自分のストーリーの一部とする役割を果たしている。特に食&農カフェの訪問先は日本の現場であることから、グローバルな視野で思考をめぐらすことと同時に、ローカルな視点で地域の食糧生産を知ること、理解することの重要性は大きい。また、所員が設定したフィールドワーク案に受動的に参加するのではなく、フィールドワークの企画（目的、訪問先の設定、調査内容、アポイントメントなど）を企画立案時点から主体的に議論し実践することで、フィールドワークの価値はさらに増大する。この一連の作業を通して、学生の問題意識、テーマを深めることに程度はあれど貢献したと思われる。

もう一つの特色は、研究所企画だからこそ可能となった、学部学科を越えた学生の交流により個々の学びを連関させる空間の形成である。さまざまな人が集まるコミュニティ・カフェとしての場所をIGCのスペースを使って定期的に利用できたことは、学生にとって自分の関心を語ることのできる居場所を形成したと思われる。食&農カフェの企画を考案した際、本学には食学部や栄養学部、農学部がないためこのテーマを研究の主題とする学生は少ないのではという想像に反し、グローバル経済と途上国の農業開発、食料の大量廃棄と食の不均衡というように、世界の問題と食と農を関係づける研究に関心のある学生はとても多かった。一週間に一度顔を合わせて自分たちの関心事に基づいて議論し、調査の計画を立てるプロセスをIGCで体験したこと、集まる場があり、共感できる仲間や支えてくれる人がいて、やりたいと思ったことを実現できる環境を得たことは、学生が自分自身で社会問題について「知ること、考えること、発信すること」を実践に結びつけることができた最良の条件であったと感じている。

おわりに

5年間という長い期間、参加する学生とIGCスタッフとの会話と一連の作業を通して筆者が一番感銘を受けたことは、大学の課業としては矛盾するかも知れないが、学生自身が「単位」化されない学びに積極的に取り組む姿であった。自分の志望した学科に入学し、関連する講義を通して自分の研究課題を探し学びを深めていくプロセスと並行して、各人が食&農カフェでの学びを自分のテーマと関連させて（あるいは別のテーマとして）時間をかけて丁寧にまとめていた。2015年報告書に書かれたIGCスタッフ渡辺さんが述べている「学生たちの自主性に任せること、現場で五感を使って学ぶこと、互いから学び合うこと」の3点（2015年度報告書「はじめに」）という文章が食&農カフェの原点であったこととともに、この活動がもたらす教育的側面の重要性を再認識し、本報告のむすびとしたい。

参考資料

食&農カフェ報告書（IGC で閲覧可能）

2013年度「『食』を学ぶ 第1弾 沖縄の野菜流通と市場見学」

2014年度「食&農カフェ 『食』を学ぶ」

2015年度「食を学ぶ 第4弾 食&農カフェ 2015」

2016年度「食&農カフェ 2016 ～食の安全性～」

2017年度「食&農カフェ カラダに美味しいレストランマップ」※パンフレット形式

（上智大学外国語学部ポルトガル語学科教授）