

現地実習レポート:近郊プログラム「横浜市高台庭園での **Garden Party**」中山るりこさん

11月9日(土)、横浜市鶴見区で開催されたガーデンパーティーに参加しました。当日はよく晴れ、ぽかぽかと上着のいらぬ暖かさで最高のガーデンパーティー日和。参加者も50名を超える大盛況でした。



案内に従って小径を抜け庭園に向かうと、突然開けて広々とした芝生にガーデンテーブル&チェアが設えられています。思いがけない光景にまずびっくり。定刻の12時少し前にははどんどん参加者が集まってさっそく飲み物を手に語り合っています。



奥の藤棚の下にはみんなが持ち寄った料理や飲み物のテーブル。前菜から各国のお料理、デザートまで多彩な料理が並び、しかもほとんどが手作り。お酒もなかなか手に入らないビール、国産ワインや各地の日本酒。そして何より、10月の授業で教わったばかりのゲコノミストのためのノンアルコールゾーンもとても充実していました。きっと誰もが満足できたはず。



炭火で焼き鳥や大粒の帆立、野菜の焼かれる焼き物コーナーがあり、庭の奥に設えられた石窯ではその場で選んだお好みのトッピングでピザが食べられ、さすが食の熱中小学校。食もエンターテイメントですね。



同じ藤棚の下のバザーコーナーには書籍や日本蜜蜂の蜂蜜などが並びQR決済ができるほか、現金の場合はおつりの代わりに小さいパックの農産物が選べるようになっていて、無人で決済できる仕組みがありました。誰もがパーティーに参加しながら販売もできる仕組み。



おいしいものを食べながら、飲みながら、たくさんおしゃべりをして交流し、また次からの授業でお会いするのが楽しみです。



今回一番学びになったのは、このガーデンのあり方そのもの。大きな桜を剪定した枝が石窯での燻製に使うスモークウッドになり、斜面を階段で降りていくと野菜の畑と日本蜜蜂の巣箱、その下に果樹園。どこで出た屑も土に還して堆肥となり、また農を豊かにしてくれる仕組み。すぐ下は車がスピードを出して走っている幹線道路なのに、ガーデンは小さな循環を持ったナチュラルガーデンなのです。たとえ素敵な庭を持たなくとも、なにか自分の暮らしでも小さな循環が作れるのではないかと考えさせられました。

会場の設えやサイン類、受付、お料理のセッティングや現場の調理係、後片付けまで、沢山の方にお世話になりました。ありがとうございました。

