

【研究ノート】

カリフォルニア大学サンタクルーズ校における「Farm-to-College」の取り組み

"Farm-to-College" Movement at the University of California, Santa Cruz

西村 仁志（広島修道大学人間環境学部）

NISHIMURA Hitoshi (Department of Human Environmental Studies, Hiroshima Shudo University)

要約／Abstract

カリフォルニア大学サンタクルーズ校（UCSC）には 1960 年代の開学まもない時期に始まった学生菜園プロジェクトにルーツを持つ有機農業の研究・教育の歴史があり、また近郊のカリフォルニア中央沿岸部は一大農業生産地帯となっている。一方で全米の大学においても寮費や大学近隣の家賃相場高騰、そして高額の授業料等によって学生の食と住をめぐる事情は悪化し、食住のベーシックニーズに不安をかかえた学生が増加しており、UCSC も例外ではない。

このような背景のもとに 2003 年に学生から発案され、活動が開始された学内の食状況の改革プロジェクトである「Farm-to-College」は、学内そして学外の関係者をつないで、学生への新鮮な食材の提供、大学食堂での「地元産、オーガニック、社会的に公正な」食材の使用、農や食と持続可能性に関する学生たちの体験と学びの機会づくりなど年々その活動を進めてきた。本稿ではこの取り組みの背景や発端、そして活動内容や他大学への波及のプロセスについてソーシャル・イノベーションの観点から明らかにするものである。

The University of California, Santa Cruz, UCSC has a history of research and education in organic farming, rooted in the student garden project that began in the 1960s. and Santa Cruz county is one of the biggest agricultural production area in California. On the other hand, because of the high tuition and housing fee, increasing the number of students who are worried about the basic needs of food and housing.

Based on these background, "Farm-to-College" project started on 2003 to reform the food situation on campus. They tried to provide fresh ingredients which "locally produced, organic, social just" in the university cafeteria. They also created opportunities for students to experience and learn about agriculture, food and sustainability. This paper clarifies the background and origin of this approach, the contents of activities and the process of spreading to other universities from the perspective of social innovation.

キーワード／Key word

大学、ベーシックニーズ、オーガニック、持続可能性
University, Basic needs, Organic, Sustainability

1. はじめに

筆者は勤務校より派遣研究の機会を得て、2018年9月から2019年8月までの一年間、カリフォルニア大学サンタクルーズ校（University of California, Santa Cruz: 以下 UCSC）に滞在して研究を行った。UCSC には 1960 年代の開学まもない時期に始まった学生菜園プロジェクトにルーツを持つ有機農業の研究・教育の歴史があり、また近郊のカリフォルニア中央沿岸部は一大農業生産地帯となっている。一方で全米の大学においても寮費や大学近隣の家賃相場高騰、そして高額の授業料等によって学生の食と住をめぐる事情は悪化し、食住のベーシックニーズに不安をかかえた学生が増加してきており、UCSC も例外ではない。このような背景をもとに 2003 年に学生から発案され、活動が開始された学内の食状況の改革プロジェクトである「Farm-to-College」は、学内そして学外の関係者をつないで年々その活動を進めている。そこで本稿ではこの取り組みの背景や発端、そして活動内容や波及のプロセスについてソーシャル・イノベーションの観点から明らかにすることを目的とする。

研究の方法は資料および現地（キャンパス内）踏査によるが、「Farm-to-College」の推進組織である UCSC Food Systems Working Group が学内関係者に向けて毎年発行、配布している「UC Santa Cruz Campus Food & Garden Guide」の 2018/2019 年版ならびに 2019/2020 年版（図 1）を重要資料として参照した。また UCSC の口述歴史プロジェクト「Cultivating a Movement: An Oral History Series on Sustainable Agriculture and Organic Farming on California's Central Coast（運動を耕す：カリフォルニアの中央沿岸部における持続可能な農業と有機農業についての口述歴史シリーズ）」には、UCSC の学生時代からこの運動の中心人物で、現在は CASFS のスタッフである Tim Galarneau へのインタビュー記録が纏められており、こちらも重要な資料として参照した。

2. 「Farm-to-College」運動発祥の発端背景

UCSC は 1965 年、Santa Cruz 市内とモントレイ湾を見下ろす絶景の丘の上のキャンパスにカリフォルニア大学システムの 9 番目の大学として開校した。設立間もないこの大学において関係者は学生たちに「A Sense of Place：場所の感覚」を身につけてほしいと願っており、その方策として学生菜園プロジェクトをスター

トすることを発案した。大学農場はこの当初の 3 エーカーの学生菜園プロジェクトからオーガニック農法に取り組み、現在の 30 エーカーの農場へと拡張、発展してきたユニークな歴史をもっている。1993 年には「Center for Agroecology & Sustainable Food Systems（アグロエコロジーと持続可能な食料システムのためのセンター、以下 CASFS）」と名付けられ、持続可能な農業の環境的側面と社会的側面の両方にフォーカスする教育・研究活動を行うようになり、世界的にも重要かつ先進的な研究拠点となっている。

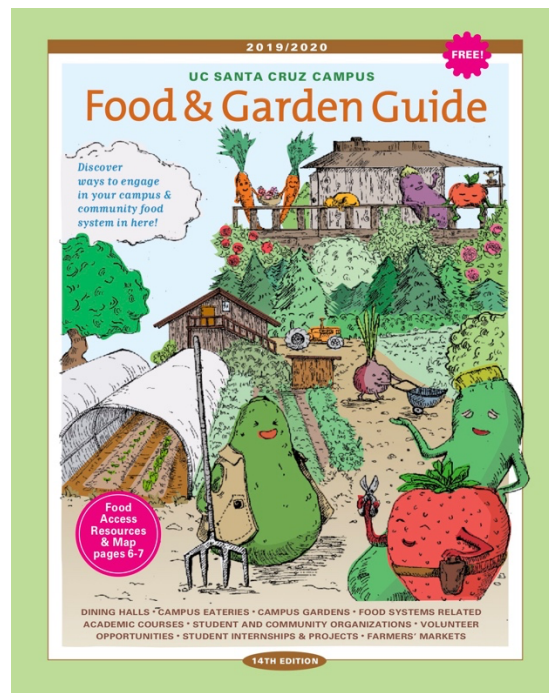


図 1 FSWG が毎年編集発行している Campus Food & Garden Guide(2019/2020)

また Santa Cruz 市の近郊は一大農業地帯であり、とりわけ南に位置する Watsonville 市や Salinas 市では各種野菜のほか、イチゴやブルーベリーその他のベリー類、リンゴ、ナッツ、ブドウなどの生産が盛んで全米各州にも出荷されており、なかには 1970 年代から先駆的にオーガニック農法に取り組む農園もある。

この運動の発端は UCSC で毎年開催されている「キャンパス地球サミット」の 2003 年会議において、「Students for Organic Solutions（SOS：オーガニック導入をすすめる学生たち）」というグループが、キャンパス内外の食関係者を集めて「地元の農家からオーガニック産品を調達することを含め、キャンパスの食事情に持続可能な変化をもたらす方法」について公開討論を行ったことによる。この当時、大学

食堂の運営はアメリカ最大の総合食サービス会社 Sodexo 社に独占委託契約がなされており、この討論会にも協力を得ることはできなかった。一方でこの会社はこの時期、食堂従業員の労働環境に問題を抱えていたことから、学生や職員組合によるキャンペーンもあって、大学当局は翌年 2004 年に 30 年間の委託契約期間の終了をもって、契約更新をしないこととした。これによって大学食堂は独自の運営と食材の仕入れが可能になったのである。

さっそく CASFS と学生部のスタッフは大学農場の収穫物を大学食堂に供給する方策を検討して実現させ、続いて翌年の「キャンパス地球サミット」の 2004 年会議では学生、教員、スタッフ、学生および地元コミュニティの関係者が検討をおこない、地元のオーガニック産品を大学食堂で用いることを実現させたのである。さらに「ローカルで、オーガニックかつ社会的に公正な農産物を購入するためのガイドラインを策定すること」、「キャンパス内の大学食堂からコーヒーカートまで、オーガニックかつ社会的に公正な持続可能性を実現するために、学生を教育し、組織化する」という 2 つの戦略に取り組むこととしたのである。

3. 学生の「ベーシック・ニーズ」問題

こうした動きには持続可能な食材調達という側面のほかに、在籍学生の食・住にかかわる「ベーシック・ニーズ」と呼ばれる問題が存在し、対応が求められるようになったことも背景になっている。こうした問題についての調査研究と政策立案を行っている団体「The Hope Center」が 2018 年に実施し、全米 24 州の 123 の大学生約 86,000 人が回答した調査について報告した「College and University Basic Needs Insecurity: A National Real College Survey Report」によれば、45%の学生が、回答時から 30 日以内に食料不安（生理的な空腹状態やバランスの良い食事が出来ない）の状況に陥ったことがあること。また 56%の学生が、調査の前年に住宅不安の状況にあり、17%の学生が、調査の前年

に「ホームレス¹⁾」であったということを報告している（Goldrick-Rab 他）。UCSC においても例外ではなく、キャンパスが立地するサンタクルーズ市近郊は隣接するシリコンバレー地区の IT バブルの影響もあり賃貸住宅の家賃相場は年々高騰しており、また高額な学費も学生たちの生活費とりわけ食費を圧迫していることから、学内において学生たちの食へのアクセスを充足することが求められるようになったのである。これらの問題に対応するため、UCSC では学生たちが無料で食材を受け取ることが出来る拠点がキャンパス内に常設で 4ヶ所設けられている。ブックストア前の広場では UCSC 農場の収穫物の低価格での販売が行われている（Reisman）。

4. Food Systems Working Group (FSWG) の活動

2004 年会議以降、2 つの戦略に取り組むために関係者は引き続き「Food Systems Working Group (FSWG)」として数ヶ月間にわたる議論を重ねる。ここには CASFS のほか、「Community Alliance with Family Farmers」（家族農業のコミュニティ連合）、「Comercio Justo」（UCSC ヘフエアトレード認証商品の導入を進める学生グループ）、「Community Agroecology Network : CAN（コミュニティ農業生態学ネットワーク）」、「Students for Organic Solutions」（前述）、「Education for Sustainable Living Program」（持続可能な暮らしのための教育）といったグループの代表者が参加し、それぞれの領域の専門知識を持ち寄っている。また環境学科、社会学科の教員も参加して、地元/コミュニティ主導、社会的公正、エコロジカル、人道的、健康といった観点を網羅した食材調達ガイドラインを開発した。現在、このガイドラインに沿って購入された食材は年間 180 万ドルにも上るようになっている。

FSWG は現在、次のような活動を展開し（表 1）²⁾、「ローカル、オーガニック、公正、持続可能性」といった観点での食材調達と、在学生の

表 1 FSWG の活動内容(Campus Food & Garden Guide 2019/2020 による)

- ・大学食堂や大学の関係部署との継続的な対話を通じ、2020 年までに食材調達における UCSC 独自の格付けである「Real Food」の割合を 40%まで高めること
- ・学生、大学関係者を対象にした近隣の農園へのツアーの実施
- ・農と食にフォーカスした正規科目とインターンシップの機会を創出すること
- ・学生の発案によるプロジェクトへの「Measure 43」による助成をサポートすること
- ・同様の取り組みを始めたい他大学関係者へのサポートをすること
- ・カリフォルニア大学（UC）システム全体で取り組む「UC Global Food Initiative」と協働し、大学関係者の協力のもと、学生たちの食へのアクセスを改善する

食事情の改善、他大学への波及にも取り組んでいる。

また、これらキャンパス内の食の持続可能性への取り組みは「UCSC Campus Sustainability Plan (UCSC キャンパス持続可能性計画)」のなかに組み込まれ、年次ごとに実施と評価がされるようになっている。

5. 大学食堂（ダイニングとカフェ）

UCSC キャンパス内には 10 のカレッジ³には 2 つに 1 つ、合計 5 つのダイニング(大学食堂)が配置され、その他に 13 箇所のレストラン、カフェがある(図 2)。それぞれ独自の雰囲気、個性をもっているが、ダイニングは学生および教職員の自宅や寮などの生活の場、仕事や学業などの場に続く「第 3 の居場所」としての位置づけがなされ、定額のビュッフェ形式で、オーガニック、ベジタリアン、ビーガンの選択肢とサラダバーが備えられている。UC システム 10 大学のなかでも 4 番目の規模を誇り、近郊で採れた新鮮な食材を使うことで、持続可能性と社会的責任へのコミットメントを表明している。また食堂から出る廃棄物の減量にも「Zero Waste (廃棄物ゼロ)」を目指して取り組んでいる。



図 2 UCSC カレッジ 9&10 のダイニングホール
(2017.3.14 筆者撮影)

6. 大学正課科目

UCSC では農と食関連科目の開講やプログラム開発にあたっては「メジャー43」(後述)という財政措置がとられていることから、各学科、およびカレッジにおいて食システムに関連した正規科目が多数開講されている(表 2)。なお環境学科ではインターンシッププログラムの実習先として UCSC ファームおよび農と

食に関連する学内外の研究機関、諸団体、農場、ファーマーズマーケット、学校菜園プログラム等に学生の派遣を行っている。

7. UCSC 農場とキャンパス内菜園

2 で述べたとおり、UCSC 農場の起源は 1967 年の学生菜園プロジェクトに遡る。1971 年に現在の場所に 30 エーカーの圃場を拓いてからも、オーガニック栽培にこだわり、現在はアグロエコロジーの研究・教育拠点として重要な役割を担っている。当初より 50 年にわたって続く Apprenticeship Program (実習生制度) は多くの修了生をカリフォルニア州内だけでなく全世界に送り出してきた。(図 3、4)

そして前節で述べたように、ここでは農と食にかかわる学生の実践教育の場を提供するとともに、ここで産出された農産物は学生食堂で使われ、またキャンパスの広場に屋台を出し安価での販売がされることもある。毎年恒例の行事としては秋の収穫祭や、6 月には「イチゴと社会正義」と題したイベントが行われている(図 5)。

2002 年に農場に隣接して始まった Program in Community & Agroecology (PICA: 居住コミュニティとアグロエコロジーのプログラム)は、学生たちが寮で居住しながら菜園で食料自給と持続可能な暮らしを目指していくプログラムである。この考えと実践は、学内のカレッジにおいても取り組まれるようになり、現在は 5 つの学生菜園プロジェクトが学生たちの手によって運営されている。またカレッジ 9&10 とレイチェル・カーソンカレッジではインターンシップ科目として開講されている。



図 3 UCSC 農場の様子
(2019 年 6 月、筆者撮影)

表2 FSWGの活動内容(Campus Food & Garden Guide 2019/2020による)

設置学科・カレッジ	科目名(英文と日本語訳)
人類学科	Evolution of Human Diet 人類の食事の進化 Cultures of Sustainability & Social Justice 持続可能性と社会正義の文化 Culture through Food 食を通じた文化 Feeding California カリフォルニアを食べさせる Other Globalizations: Cultures and Histories of Interconnection グローバリゼーション: 相互接続の文化と歴史 Anthropology and the Environment 人類学と環境 Anthropology of Food 食の人類学 Origin of Farming 農業の起源 Origin of Complex Societies 複雑な社会の起源 Slavery in the Atlantic World 大西洋世界における奴隷制度 Environmental Anthropology: Nature, Culture, Politics 環境人類学: 自然・文化・政治 Food and Medicine 食品と医薬品
レイチェル・カーソン・カレッジ	Service Learning Practicum サービスラーニング実習 Media Internships for Sustainability 持続可能性のためのメディアインターンシップ Education for Sustainable Living Program 持続可能な生活のための教育プログラム Designing a Sustainable Future 持続可能な未来のデザイン Environment and Society 環境と社会 Rachel Carson College Garden Internship 菜園インターンシップ Sustainability Praxis in the Built Environment 人工環境での持続可能性の実践 Innovation and Professionalization for Sustainability Designers サステナビリティ・デザイナーのためのイノベーションとプロ化 Sustainability Laboratory Tools, Techniques, and Applications サステナビリティ・ラボのツール・テクニックとアプリケーション Sustainability Internship/ Internship Practicum 持続可能性インターンシップ実習 Developing Leadership to Facilitate Environmental Education 環境教育ファシリテートのリーダーシップ開発 Education for Sustainable Living Program 持続可能な暮らしのための教育
カレッジ9	Colleges 9 & 10 Community Garden 菜園インターンシップ Researching Food Sovereignty 食料主権の調査
カレッジ 10	The Making and Influencing of Environmental Policy 環境政策の策定と影響 Service Learning サービスラーニング
工学科	Sustainability Engineering and Practice 持続可能な技術と実践
環境学科	Agroecology and Sustainable Agriculture/Lab アグロエコロジーと持続可能な農業 Social Justice and Sustainable Agriculture 社会正義と持続可能な農業 Field Experiences in Agroecology and Sustainable Food アグロエコロジーと持続可能な食のフィールド体験 Agroecology Practicum アグロエコロジー実習 Sustainable Development 持続可能な開発 Environmental Inequality/ Environmental Injustice 環境の不平等・不公正 Environmental Law & Policy 環境法と政策 Environmental Assessment 環境アセスメント Soils and Plant Nutrition 土壌と植物栄養 Agriculture and Climate Change 農業と気候変動 Topics in Environmental Studies (Organic Agriculture) 環境研究のトピックス(有機農業) Internship Program インターンシップ
ラテンアメリカ学科	Intro to Human Rights and Social Justice 人権と社会正義入門 Social Movements in Latin America ラテンアメリカの社会運動 Latinos in the U.S. ラテンアメリカ系アメリカ人 Immigration and Assimilation 移民と同化 Consumer Cultures between the Americas 南北アメリカ間の消費文化 Migration, Gender, and Health 移民・ジェンダー・健康 Extractivism and Socio-Environmental Conflicts in the Americas 資源採掘と南北アメリカ間の社会・環境のコンフリクト
オックス・カレッジ	The Politics of Food: Labor and Social Justice 食の政策: 労働と社会正義
社会学科	Sociology of Food 食の社会学 Body and Society 身体と社会 Social Justice 社会正義 Sociology of Social Movements 社会運動の社会学 Sociology of Social Problems 社会問題の社会学 Hunger and Famine 飢餓と飢饉



図 4 実習生たちによる出荷作業の様子
(2019 年 6 月、筆者撮影)



図 5 Strawberry and Justice Festival 2019 では UCSC 環境学科の研究員、村本穰司氏による「有機イチゴ研究」について講演が行われた
(2019.6.4 筆者撮影)

8. 学内団体・地域活動・地域団体とのパートナーシップ

FSWG は農と食にかかわる学内団体、地域活動・地域団体との連携、協力関係を多数構築しており、学生たちのボランティアやインターンシップの機会を提供している（表 3）。

9. 「メジャー43 イニシアチブ」による財政措置

食の持続可能性への取り組み、そして学生の食事情の改善のために、2010 年に学生投票によって可決し、大学財政の中に位置づけられた財源が「UCSC's Sustainable Food, Health and

表 3 FSWG と協力・連携関係にある食農関係の学内団体と地域団体

【学内団体】

Center for Agroecology & Sustainable Food Systems (CASFS : 7 章参照)
The Community Agroecology Network (CAN : メキシコ、中米の農民にアグロエコロジーの観点から支援を行っている)
Campus Sustainability Council (UCSC の登録学生団体に対し、サステナビリティの観点から活動助成を行っている)
Education for Sustainable Living Program (ESLP : キャンパスの持続可能な生活に焦点をあてた学生のアクションリサーチを支援)
Kresge Community Gardening Cooperative (Kresge College の学生菜園運営チーム)
Kresge Community Natural Foods (Kresge College の食の共同組合)
Life Lab Garden Classroom (子どもたちの菜園教育の実践と指導者養成)
Food, What?! (経済的に恵まれない家庭のティーンエイジャーへの農園体験、リーダーシップ育成支援)
Program in Community & Agroecology (PICA : 7 章参照)
Real Food Challenge ()
UCSC Arboretum (UCSC 附属植物園)
Banana Slug for Animals (動物由来の食物についての普及啓発を行っている)

【地域団体】

California Certified Organic Farmers (カリフォルニア州有機農家の認証機関)
California Farmlink (カリフォルニア州就農者、小農家支援の団体)
Community Bridges Meal on Wheels (高齢者への食のアクセス支援団体)
Homeless Garden Project (ホームレスへの農業、就職訓練を行う団体)
La Manzana Community Resources/Nutrition Programs (ヒスパニック住民、移民への健康・栄養サポートを行う団体)
Central Coast School Food Alliance/Farm to School Network (近郊地域の公立学校への食事情の改善、健康、栄養教育の支援を行う)
Second Harvest Food Bank Santa Cruz County (フードバンク運動団体)
United Way Santa Cruz County (健康増進への支援活動)
Santa Cruz Farmers Market (サンタクルーズ地区のファーマーズマーケット)
Monterey Bay Farmers Market (モンテレー湾地区ファーマーズマーケット)

表 4 Measure 43 Initiative による財政措置の対象

- ・UCSC での栄養、健康、持続可能なフードシステム、キャンパスの菜園と農場で行われる実践学習への学生助成金とプログラム開発。
- ・公正で持続可能なフードシステムに向けて取り組んでいる研究者、専門家、若手のリーダーたちに焦点をあてる集会やイベント。
- ・キャンパスの菜園と農場で行われる学生中心の学習、および関連するクラスやプログラムとのパートナーシップ。農場で毎年開催されている「イチゴと社会的公正」イベント、秋の収穫祭、持続可能な食品イベント。
- ・登録学生団体がフードシステムに関連する特別なイベントを開催する際のサポート。
- ・農場訪問ツアーなどのフィールドトリップ、学生活動のサポートと奨学金。健康教育・レクリエーション部門との協力による体験的および実践的な学習。
- ・CASFS および「UCSC ファーム友の会」が主催するワークショップへの学生割引参加。
- ・地域コミュニティにおける、学生のサービスラーニングの機会。
- ・フードシステムについて取り扱う内容の科目。
- ・学生向けの普及・教育ツールとして FSWG によって毎年改訂、発行されている「UCSC キャンパスフード & ガーデンガイド」の制作
- ・学内の食の持続可能性・社会的公正について調査分析を行う学生インターンの活動。

Wellness Initiative (通称：メジャー43 イニシアチブ)」である。

この財源からは表 4 のような取り組みに対して年間約 10 万ドルもの支出や助成がなされている。

このように農と食にまつわる多岐にわたる学習と活動について財源を用意し、CASFS の教職員および学生の代表がこれらの管理・運用を行っていることも大きな特徴である。

10. 他大学、全米への波及

UCSC のこの運動の中心人物である Galarneau によれば、2004 年には早くも UC サンタバーバラ、アリゾナ大学、ハワイ大学、その他の学生や関係者から、同様の取り組みを始めたとの連絡や相談を受けるようになったと述べている (Galarneau, p.30)。同年 10 月にはサンタバーバラでの関係者会合から「UC Sustainable Food Systems Initiative Campaign」がスタートし、UCSC をモデルに UC システム全体の食材調達ガイドラインを確立させることを目標に置いた (Galarneau, p.30)。2014 年からは「UC Global Food Initiative」として UC システムの 10 大学全体の取り組みとなり、各大学では UCSC 同様の食システムワーキンググループを設立し、緊急救援のための食料配布拠点を開設することと、UC の学生が「CalFresh」という栄養支援プログラム⁴に応募し支給を受けることができるように州政府との連携を強化している。こうした取り組みから UC システムの 10 大学のうち 8 大学は独自の大学食堂を運営し、かつ地元生産者からの仕入れを行うようになっている。

各大学での取り組みもユニークであり、例えば UC サンタバーバラ校では学内に「Food Security Taskforce」が組織され、「Edible Campus Program」ではキャンパス内に柑橘類を中心に果樹を植えるとともに、食料配布拠点を開設した。またキャンパス内外に学生菜園を 14 ヶ所開設し、それぞれコミュニティをつくり共同運営される他、希望者は年 40 ドルの利用料を払うことで自分自身の区画を持つこともできる。

その後も全米の大学や学生グループからもアドバイスの要請は相次いでおり、こうして食材の調達、廃棄物の削減、水とエネルギーの利用、正課での教育内容を含む大学の食政策、インフラの構築にあたって UCSC の FSWG の活動が大きく牽引したといえる。

11. UCSC 発の「Farm-to-College」イノベーションの創出

筆者はソーシャル・イノベーションの創出から波及のプロセスにはエティエンヌ・ウェンガーらによる「Community of Practice (実践コミュニティ)」が関わっていることを指摘した⁵。実践コミュニティとは「あるテーマに関する関心や問題、熱意などを共有し、その分野の知識や技能を、持続的な相互交流を通じていく人々の集団」(Wenger et al,2002,p.4) この UCSC 発の「Farm-to College」ムーブメントにおいても、「実践コミュニティ」の形成が大きく関わっている。このケースにおいても個別の大学での取り組みと実践コミュニティとしての運動とが、「学習」と「適用」を繰り返していく「Double-Knit:二重編み」の構造とプロセスを描き、相互補完的・相互触発的にソーシャル・イノベーシ

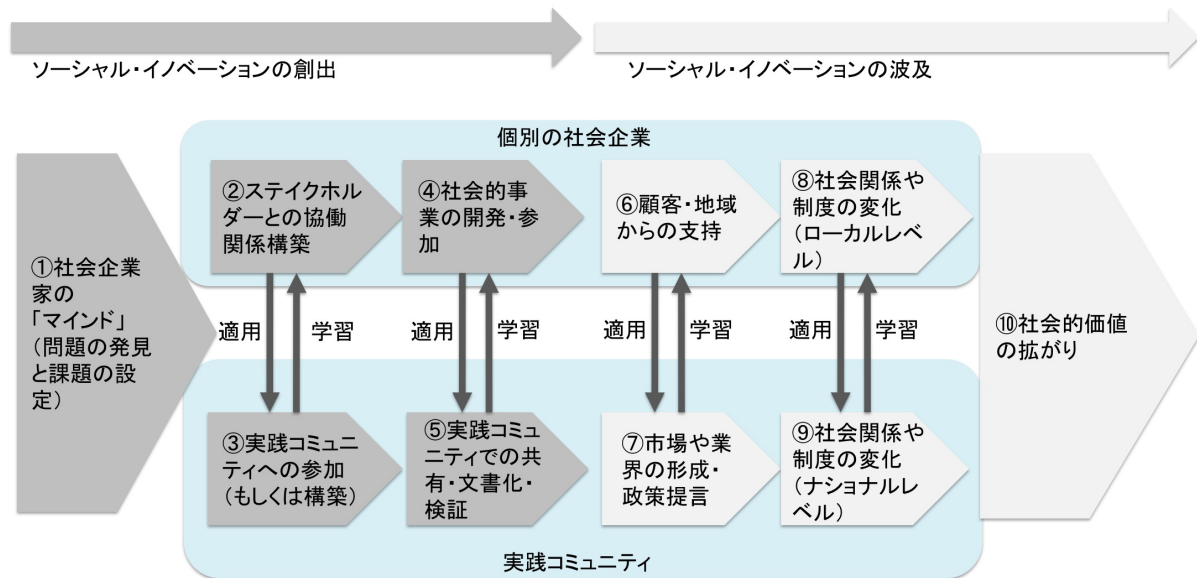


図6 「二重編み型」ソーシャル・イノベーションのプロセスモデル(西村 p.147)

ョンを加速させてきたといえる（図6）。

このモデルを用いて説明すると、まずは①UCSC 学生のなかから問題の指摘と課題の設定があり、②学内の関係学生団体、大学農場、大学関係当局、周辺の農場等ステイクホルダーとの協働関係を構築しつつ、UCSC-FSWG が組織される。その一方で③他大学の同じ問題意識をもった関係者との会合が発生したことで「実践コミュニティ」が形成され「学習」と「適用」が始まる。④実践コミュニティで学習した「知」を活用しながら、各大学でも実践が始まる（プログラムの開発・実践）。⑤実践コミュニティでは各大学からの教育実践の情報交換が行われ、共有化、文書化、検証が行われる。この④と⑤の間にも活発な「学習」と「適用」のやりとりが行われる。⑥各大学のプログラムの質の高まり、専門性の確立によって学生や関係者、地域からの支持をうけるようになる。（各大学が力量を形成）⑦各大学のネットワークはさらに拡大し、力強いワーキングコミュニティが形成され、またこのコミュニティをベースにした政策提言活動等が可能になる。⑥と⑦の間にも活発な「学習」と「適用」のやりとりが行われ

る。そして⑧⑨各大学と、州全体の両方のレベルで社会関係や制度の変化が起きており、⑩大学における「Farm-to-College」の価値が広がってきた。とみることができる。

12. まとめ

ここまで UCSC の「Farm-to-College」の取り組みの背景や発端、そして活動内容や波及のプロセスについてソーシャル・イノベーションの観点から明らかにしてきた。問題がいったん認識、共有されると、非常に短い期間にあらゆるリソースやアイデアが各ステイクホルダーから持ち寄せられ、取り組みがはじまり、年々強化されていくことはアメリカならではの特徴だ。またキャンパスの食事情と社会の持続可能性とは切り離せない問題として大学全体の持続可能性プランと取り組みになっていったこと、さらには州内および全米の他大学も同様の問題を共有していたことで、力強いワーキングコミュニティが形成されたことなども、この運動が広がっていった大きな要因であろう。

謝辞

本論文の執筆にあたっては広島修道大学の派遣研究制度を用いて UC Santa Cruz への一年間の滞在により可能となりました。とりわけ UC Santa Cruz の村本穰司さん、藤田栄さん、Chris Benner さんにはたいへんお世話になりました。両大学の関係者の皆様に重ねて感謝申し上げます。

引用文献

(日本語文献)

西村仁志「ソーシャル・イノベーションとしての自然学校」みくに出版, 2013 年

(外国語文献)

Galarneau, Tim “Cultivating a Movement: An Oral History Series on Sustainable Agriculture and Organic Farming on California's Central Coast” UC Santa Cruz, 2010

UC Santa Cruz Food Working Group “Campus Food & Garden Guide” 2018/2019

同、2019/2020

Wenger, E., McDermott, R., Snyder W.M Cultivating Communities of Practice, Harvard Business School Press, 2002 (野村恭彦 監修 櫻井祐子訳「コミュニティ・オブ・プラクティス ナレッジ社会の新たな知識形態の実践」翔泳社 2002 年)

(URL)

URL 1 Goldrick-Rab, Baker-Smith, Coca, Looker, Williams “College and University Basic Needs Insecurity: A National RealCollege Survey Report” The H2019 https://hope4college.com/wp-content/uploads/2019/04/HOPE_realcollege_National_report_digital.pdf

_report_digital.pdf

URL2 Reisman, Emily, “UC Santa Cruz Produce Pop-Up” Campus voices for food + Climate Sustainability, UC Agriculture and Natural Resources <https://ucanr.edu/blogs/blogcore/postdetail.cfm?postnum=26620>

URL3 UC Office of the President “Global Food Initiative” <https://www.ucop.edu/global-food-initiative/best-practices/food-access-security/index.html>

URL4 UC Office of the President “Sustainable Food Service” <https://www.ucop.edu/sustainability/policy-areas/sustainable-foodservice/>

URL5 UC Santa Barbara “Edible Campus Program” <https://www.sustainability.ucsb.edu/ediblecampus>

URL6 UC Santa Barbara “Gardens and Farms” <http://food.ucsb.edu/gardens>

URL7 UC Santa Cruz “Campus Sustainability Plan” https://sustainabilityplan.ucsc.edu/campus-sustainability-plan/#materials_management_foodsystems

URL8 UC Santa Cruz “UCSC’s Sustainable Food, Health and Wellness Initiative” <https://casfs.ucsc.edu/farm-to-college/measure-43-initiative/index.html>

注

- 1 一時的に両親、親族や友人宅に身を寄せる状態など含んでいる。
- 2 「Real Food」とは地元産、オーガニック、社会的公正の諸条件と基準を満たす食材のこと。
- 3 UCSC は、学生寮と教室を一体化させた学びのコミュニティである「カレッジ」をキャンパス内に配置している。新入生は寮生、通学生にかかわらず各自の希望によりカレッジに所属し、その後に学部学科を選択するという仕組みをもっている。現在、Cowell、Stevenson、Crown、Merrill、College Nine、College Ten、Krasge、Porter、Rachel Carson、Oakes の 10 のカレッジがある。
- 4 カリフォルニア州の低所得者が月額最大 192 ドルの食材購入費用を支給されるプログラム
- 5 西村仁志「ソーシャル・イノベーションとしての自然学校」みくに出版, 2013 年