



ブラッセル日本人学校での日々

約2か月ぶりの更新で、ベルギーではすでに夏が終わり、秋がどんどん進んでいます。編集している今日（10月18日）の日の出が8時12分。日の入りが18時43分となっていて暗い時間が長くなってきています。また、日照時間も短く気分が晴れない日も多く、気持ちもどんよりです・・・。

さて、今号では派遣先であるブラッセル日本人学校の様子を紹介しようと思います。今年度は3年生の担任をしているので、学年での行事などをお知らせしたいと思います。3年生と言えば社会科見学ですね。

1. スーパー見学(カルフル)

フランス発祥のスーパーマーケットチェーン店なのですが、学校の近くに大型店があり毎年お世話になっています。自宅の周辺でもあるのでいつも買い物に行っているのですが、見学では日本ではお目にかかれないような裏側まで見せていただきました。



←左が店内で製造・販売しているパンコーナーの裏側です。実際に作業しているところにお邪魔して見学できました。

右→は精肉売り場の裏側です。ソーセージの製造の現場にお邪魔しました。

どちらも日本では考えられない場所の見学だったので、すごく驚きました。



奥に座っているのはスーパーの最高責任者の方です。見学中はベルギーのカルフルの店長会議の真っ最中でしたが、その様子すらも見学させてくれるという太っ腹な対応に恐縮な我々……。こちらからお願いしているのに、見学終了時にはお菓子のお土産までいただきました。



2. 農場見学(BIGH 農場)

アバトワールマルシェ（ブリュッセルの中でも非常に有名で活気のある市場）がある建物の屋上を利用し、革新的な都市型農場プロジェクトが取り組まれています。大きな特徴は4つあり、その先進的な取り組みに驚きました。

○ヨーロッパ最大級の「アクアポニックス」農場

→魚（ニジマス）の養殖と水耕栽培を組み合わせた循環型の農業システム

○ユニークな土地と規模

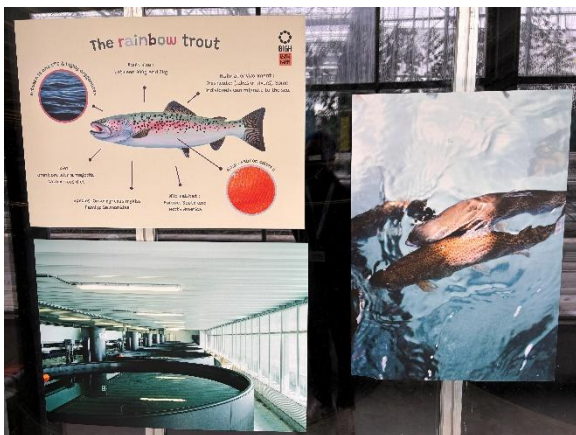
→食品市場の屋上にあり、市場の廃熱を使って温室栽培を行っている。

○循環型経済の実践

→廃熱の利用。雨水と養魚場からの水を混ぜて灌漑に利用。ソーラーパネルで電力を補う。

○地産地消への貢献

→この農場で生産された魚や野菜（トマト、ハーブ、マイクログリーン）は主にブリュッセル首都圏地域のレストランやスーパーに出荷されています。



次回は、生活の様子をお知らせしたいと思います。気長にお待ちいただければと思います。