

事例

“障がいのある人もない人も、子供から高齢者まで誰もが参加できる農業体験”を企画

埼玉トヨペット株式会社「はあとねっと輪っふる」(埼玉県)

埼玉トヨペット株式会社が社会貢献活動として取り組む「はあとねっと輪っふる」は、「すべての人が、分け隔てのない社会で共に働き、共に学び、共に暮らす」というノーマライゼーションの実現を目指し平成14(2002)年4月に誕生しました。

当社の福祉車両モニターに当選された方との出会いが縁で、その方の田んぼをお借りできることとなり、“障がいのある人もない人も、子供から高齢者まで年齢を問わず誰もが参加できる農業体験”を行うこととしました。平成15(2003)年の5月には第1回の田植えを行い、50人の方が参加しました。車いすの方は、水を張った田んぼに浮かべたゴムボートに乗り、ボートの上から手で苗を植えました。また、苗を田んぼに向かって投げ植える「投げ植え」も行いました。

さらに平成21(2009)年からは、さいたま市にある「ファーム・インさぎ山」の田んぼと畑を借りて行っており、平成28(2016)年現在では、田植え・稲刈り・畑作業に毎回150人前後の方々が参加していただくまでに取組の輪が広がっています。

農作業で身体を動かしたあとは、釜でわら炊きしたご飯をカレーライスや牛めしにして味わいます。毎年楽しみにしている参加者が多く、お代わりをするくらい大盛況です。刈った稲は自然乾燥し、精米を参加者に配布しています。また、子供たちは、カエルや虫など、たくさんの生き物と自然の中で触れ合い、稲作とともに泥んこ遊びも体験し、楽しく食について学ぶことができる場となっています。

このように様々な人たちが、農作業を共に行うことを通じて、幅広い交流を図り、皆で助け合い何かを成し遂げるという達成感を得ることにより、社員の意識向上にもつながっています。

平成28(2016)年には、社員の家族から無農薬野菜の栽培要望があり、畑で大根・かぶ・小松菜・ほうれんそうの作付けも始めました。これは、食の生産から消費に至る一連の体験を通じて、食べ物へ感謝する、残さず食べるということにもつながっています。このような取組も地域貢献の一つとして捉え活動していくとともに、今後も今までの知識を活用して、食の大切さを伝えていきたいと考えています。



ボートでの田植えの様子



参加者による田植えの様子



参加者による稲刈りの様子

事例

子供たちへの「食」と「農」について理解を深める機会の提供
～名城大学農学部との連携による取組～

東海農政局

東海農政局では、平成28（2016）年11月12日、名城大学農学部と連携し、東海地域の小学生の親子約40組を対象に、食に関する感謝の念や理解等を深めていただくことを目的に「教育ファームスタディin名城大学農学部附属農場～親子で学ぼう『食』と『農』～」を開催しました。

講座の部では、NPO法人 だいずきっず代表の沢田和英氏から「すごい大豆と子供たち～食の原点は家族にあり～」と題して、大豆の種まきから収穫、豆腐づくりまでの一連の体験を中心とした食育活動の取組についてお話をいただきました。農業から食に至るまでの体験活動の大切さ、とりわけ「おいしい、うれしい、たのしい」の「食育3C」を感じられる体験を幼い頃から経験することや、家族で食卓を囲み、心を通わせ、会話を交わすことの大切さを伝えていただきました。

また、名城大学農学部フィールドサイエンス研究室の学生からは、野菜、果樹、畜産、花きの研究内容について、子供たちに興味を持ってもらえるよう実物やパネルを用いて、また、ミカン収穫後の時間の経過に伴い、酸味が減り、甘みが増えることを感じてもらうため、経過ごとの糖分と同様にした2つの水を飲み比べるなどの体験を交えて分かりやすく紹介していただきました。

その後、参加者全員で、附属農場で飼育されているヤギの搾乳見学をしたのち、さといも掘り、ダイジョイモ（山芋）掘り、ヤギ乳を使ったキャラメル作りの3コースに分かれて体験していただきました。農業体験をした子供たちは、カゴいっぱい収穫したいもや、思い思いの形に作ったオリジナルのキャラメルに満足そうな笑顔を見せてくれました。

参加いただいた皆様からは、“一連の農業体験ができたら素晴らしいと思う”、“親芋が食べられることを初めて知った”、“体験型の学びの場の機会を増やしてほしい”などの感想をいただきました。

今後も東海農政局では、食育の推進に向け、幅広い分野の方々と連携を図りながら取り組むこととしています。



「食育3C」のお話を聞く参加者



学生による研究紹介



ダイジョイモ掘りの収穫体験



ヤギ乳を使ったキャラメル作り体験

事例

五感を使った農作業体験の取組

中国四国農政局

IPU環太平洋大学次世代教育学部こども発達学科（岡山県）では、幼児期からの食育が重要であり、教員を目指す学生が、食の源である農業をよく知るために農作業体験や農林漁業者との交流などの体験をすることが必要であると考えていました。しかし、体験受入農家に関する情報不足などにより糸口がつかめないことから、体験の実施に至っていませんでした。



大学生と生産者との交流

こうした中、中国四国農政局は、IPU環太平洋大学次世代教育学部こども発達学科と農作業体験の受入可能な生産者等との結び付けを行い、農作業体験交流会の取組が実現しました。

【体験交流会の概要】



搾乳体験

- ①平成28（2016）年6月1日〔同学科学生等9人参加〕
 〈体験場所〉（有）安富牧場
 〈体験内容〉搾乳・バター作り体験、畜産農家との交流



米麴作り体験

- ②平成28（2016）年10月28日〔同学科学生等6人参加〕
 〈体験場所〉JA岡山青壮年部西支部 三田氏のほ場等
 〈体験内容〉稲刈り・はぜ干し作業体験、米麴作り体験、熟成年数別味噌の食べ比べ、米麴を使った甘酒の試飲、JA岡山青壮年部西支部生産者（稲作農家、足守メロン農家、もも・ぶどう農家）とのランチ交流等

【体験学生の感想】

- ・次第にバターになっていく変化を感じられて良かった
- ・今回の体験が印象深く、将来子供達に体験させたい
- ・日頃、口にしている食物がどのように育っているのかを肌で感じ、理解が深まった
- ・もっと酪農について知りたいと思う
- ・味噌は熟成が進むにつれて、味だけでなく、見た目の色も変化することを知った
- ・はぜ干しするのにも、風通しを考えて作業していることに驚いた
- ・生産者の作ることにする思いを知ることができた 等

今回の農作業体験の取組をきっかけとして、IPU環太平洋大学次世代教育学部こども発達学科では、新たに稲藁文化の体験も検討しており、実践の輪が広がっています。

事例

奈良県内の4つの大学サークルが連携 ～「ヘルスチーム菜良」～ (平成28(2016)年度食育推進ボランティア表彰 受賞)

ヘルスチーム菜良協議会 (奈良県)

「ヘルスチーム菜良」は、奈良県内の4大学（畿央大学・近畿大学・帝塚山大学・奈良女子大学）の200名を超える管理栄養士養成課程の学生で構成する食育ボランティアサークルです。若い世代や地域住民に向けて食生活改善や健康づくりを応援するため、平成21（2009）年10月に結成しました。



子供たちへの食育の取組

協議会結成前は大学ごとに活動を行っていましたが、せっかく同じ目的を持った仲間がいるのだから、もっと幅広く地域資源を活用し、地域の食育関係者との関係・連携を活かした活動ができないかと考え、4大学連携の協議会が生まれました。4大学連携で、県・市町村や関係団体が実施するイベントに参加するほか、企業との連携による奈良県産の材料にこだわったお弁当等の開発、県と連携した若い世代向けの啓発

媒体の作成など、幅広い活動を展開しています。また、毎年実施する4大学での交流・発表会は、お互いの取組を情報交換することにより、新たな活動への刺激につながっています。このように、協議会を結成することで、それぞれ主体的な活動をしてきた4大学がつながって大きなパワーを発揮できるようになりました。

特にチーム結成当初から続いている活動の一つに、高校生への食育があります。高校の文化祭へ出向いて実施する展示では、クイズやゲーム形式など、高校生が楽しく学べるよう工夫しています。また、オープンキャンパスの際に大学を訪れる高校生へ向けて、食事のバランスチェックやその結果に基づく栄養相談を行うなど、食を振り返ってもらう機会を提供しています。高校生とは年齢が近いこともあり、親しみを持って聴いてもらえていると感じています。

さらに、奈良県が実施する「県内大学生が創る奈良の未来事業」に応募した政策提案が採択・事業化され、野菜を摂取することの大切さについての課外授業を高校生に向けて行うなど、行政との連携も積極的に行っています。大学生自身が県の担当者や関係者等と連絡調整を行い、準備を主体的に行うことで、卒業後に管理栄養士として活躍するために必要な企画提案力を身に付けることにもつながっています。



高校での課外授業

これらの活動が評価されることで、管理栄養士を目指す他の学生の意識向上や、地域全体の食育に対する機運の醸成にも貢献しています。今後も、管理栄養士養成施設で得た知識や技術と大学生ならではのアイデアをいかして、行政・企業・各種団体と連携した食育の実践活動に取り組んで行きたいと考えています。



4大学交流会にて

事例

「土佐天空の郷」の棚田で大学生たちが農業体験

本山町（高知県）

高知県の中山間地域に位置する本山町は、美しい景観の棚田を守り、地域ブランド米による地域興しを目的として農家らが設立した「本山町特産品ブランド化推進協議会」が中心となり、特別栽培による棚田米「土佐天空の郷」の販売や棚田オーナー制度等を通じた棚田の保全に加えて、農業体験を通じた食育活動に取り組んでいます。

本山町では、四方を標高1,000m級の山々に囲まれた急峻な地理的条件にありながら、何kmも離れた谷川からパイプを張り巡らせて水田へ水を引き入れ、急傾斜のため機械の乗り入れが困難な場所は手作業で管理するなど、先人たちの知恵と努力により棚田が保たれてきました。しかし、高齢化や後継者不足等の課題を背景に、このままでは、棚田と共に築かれてきた農山村の暮らしや環境までもが崩壊しかねない状況となっています。

同協議会では平成22（2010）年度から高知大学の学生らとの交流を主体とした農業体験活動を進めており、棚田での農作業体験を通して、農業とそれを取り巻く環境について学んでもらっています。

大学生たちにとっては、田植えと収穫について、昔ながらの手作業に加えて農業機械の作業を体験（平成28（2016）年は延べ約250人が参加）することにより、生産者の努力と機械化の状況を学ぶほか、農家との交流を通して、棚田の維持の大変さと農業の意義について感じられる機会となっています。

特に、「田んぼアート」は、赤、白、黒、緑のカラー稲を組み合わせ、本山町の棚田の景観をPRする巨大な絵をつくりあげるものであり、自身で植え付けた稲の生育を経て完成した図柄を見たときの満足感と相まって、一層大学生たちの心に残る体験となっています。稲の収穫後には、町でとれる食材で作った味噌汁とおにぎりを味わってもらい、また、翌年の「田んぼアート」について、どんなデザインにすればより多くの人に見に来てもらえるかを、大学生と地域住民が一緒になって話し合いました。



大学生とのワークショップ



田んぼアートの作業体験（稲の植え付け）



高知県のマスコットキャラクターで“キモカワキャラ”としておなじみの「カッオ人間」が描かれた田んぼアート

また、各体験の後には、協議会関係者らと大学生とで、本山町農業を考えるワークショップを開催しています。地域活性化につながる加工品開発、観光メニュー、移住促進等について話し合い、大学生たちの新しい発想や視点から、農村の魅力を広く伝えるためのヒントが得られるなど、地域興しへの新たな波及効果も期待されています。

事例

「教える前に体験しなきゃ！」先生のための農村ホームステイ

北海道農協青年部協議会

北海道農協青年部協議会は、北海道の農業の将来を担う20歳代から30歳代までを中心とした若い農業者の組織です。「食」や「農業」の大切さを伝えるため、これまで多くの関係機関と連携しながら食農教育活動を実践してきました。特に子供たちのための「子ども農業体験」は、道内外の児童・生徒たちにたくさんの学びと気づき、ふれあい、感動の機会を提供してきました。

これらの取組を更に深化させるため、子供たちに教える立場にある先生たちとの連携が重要であると考え、平成25（2013）年に開始した「食の大切さを伝えるプロジェクト」において、小学校・中学校・高校の先生のための「農村ホームステイ」を実施しています。これは、若手農業者が先生を1泊2日で受け入れ、農家宅のありのままの生活や農作業を体験してもらう取組であり、「教育のプロ」である学校の先生と、「農業のプロ」である農業者及びその家族との交流を通じて、共に「食や地域の大切さ」を子供たちへ伝えることについて考えるというものです。

平成25（2013）年度に道内4地区での取組からスタートし、平成26（2014）年度以降は全道に展開、平成28（2016）年度は全道で29事例の取組を実施しました。さらに、北海道教育委員会が実施する新規採用栄養教諭研修のプログラムとしても「農村ホームステイ」が組み込まれるようになるなど、取組が広がってきています。

「農村ホームステイ」のメリットは、農家宅に泊まってもらい農家の家族との時間を一緒に過ごしてもらうことにより、農作業体験だけでは伝えられない農家の想いや、学校・地域のことなど様々な話を話す機会を持てることだと考えています。参加した先生たちからは、「『いただきます』その言葉の奥にある意味を理解できた」、「一口分の野菜にかかる時間と労力、食べ物との向き合い方を考えさせたい」、「給食の残りが多いので子供たちに食べ物の大切さを伝えていきたい」などの声が寄せられ、大きな手応えを感じています。また、「農村ホームステイ」を終えた先生たちは、自分自身の体験を学校に持ち帰って子供たちに伝えてくれています。

さらに、平成26（2014）年から「農と学びの連携を考えるフォーラム」を毎年開催し、農業者、教育関係者、消費者、行政が一堂に会した場で、「農」、「学び」、「食」、「地域」について考える場を作っています。「農村ホームステイ」の体験を生かした授業の展開について先生から報告してもらい、農業者からは取組にかける想いを発信するとともに、パネルディスカッションでは、農と学びの将来像などについて熱く語り合うなど、「農村ホームステイ」の価値やその意義についても再確認する場となっています。

今後もこの「農村ホームステイ」の取組を通じて、先生と農業者との絆を育みながら、いのちの糧である「食」を育む農業についての理解を広めていきたいと考えています。



「農村ホームステイ」での農作業体験

「農村ホームステイ」を経験した先生による
学校での授業風景

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

○小学校で「ほうとう」づくり教室（山梨県協議会）

おしの
忍野村食生活改善推進員会は、忍野小学校の4年生を対象に、郷土料理「ほうとう」づくり教室を実施しています。かつてどの家でも日常的に作られていた「ほうとう」ですが、今では自宅で作る人が減り、子供達にとっては店へ行って食べる「ごちそう」となっています。

このため、郷土料理を自宅で簡単に作れるようにと、教育委員会や小学校と相談したところ、4年生が学校農園でかぼちゃを育てていたことから、収穫したかぼちゃを使って「ほうとう」づくり教室を行うことにしました。「ほうとう」の由来や歴史を説明し料理にとりかかります。試食の時間を利用して朝食を食べることの大切さや栄養のバランスのことについても話しました。



「ほうとう」づくり教室



スーパーでの「だし活」普及

○「だし活」で減塩（青森県協議会）

青森県食生活改善推進員連絡協議会では県と連携して「だし活」の普及に取り組んでいます。青森県産の煮干しや昆布を麦茶ポットやペットボトルなどに入れ、一晚冷蔵庫に寝かせてだしをとる「水出し」を、スーパー・量販店などにおいて来店者に試飲してもらいました。

また、市町村の乳幼児健診において「だし活」を紹介し、塩分控えめの「だし活味噌汁」や「だし活中華風スープ」を味わってもらい、美味しさを実感してもらいました。あわせて、味覚が発達する幼少期から、塩分控えめの食生活を身に付けると、大人になっても薄味を好み、塩分を摂り過ぎない食生活につながることを理解してもらいました。

○京丹後の百寿レシピ（京都府協議会）

京丹後市は、豊かな自然と新鮮で良質な食材に支えられた食生活のおかげで百寿者（100歳以上の長寿の方）が全国平均の2.7倍います。そんな食の宝庫である丹後の風土が生んだ伝統的な郷土料理として「丹後ばら寿司」が有名です。

食生活調査を実施した結果、百寿者がよく食べていたメニューの一つとして、「丹後ばら寿司」を普及しています。京丹後市食生活改善推進員協議会では、食文化伝承事業において、小学生・中学生・高校生や一般の方に講習会を行っています。地元のラジオ局「FMたんご」主催の婚活イベントでは、「丹後ばら寿司」に欠かせない具材として、サバ缶を使ったそぼろや錦糸卵作りを参加者に体験してもらいました。和気あいあいとした雰囲気はカップル誕生にも役立ちました。このように、「丹後ばら寿司」の講習会を通じて地域活性化の一翼を担っています。



婚活イベントでの「丹後ばら寿司」づくり