

## 第2部 第5章

# 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

## 第1節 都市と農山漁村の共生・対流を通じた都市住民と農林漁業者の交流の促進

### 1 グリーン・ツーリズム等を通じた都市住民と農林漁業者の交流の促進

グリーン・ツーリズムをはじめとする都市住民と農林漁業者の交流を促進することにより、農山漁村の活性化や、農林漁業・農山漁村に対する国民の理解の増進が図られるなどの効果が期待されています。第2次基本計画においては、グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備などを推進することが定められています。

このため、食育基本法に関するパンフレットの配布などの各種広報啓発活動を通じて、農林水産物の生産、食品の製造、流通などにおける消費者による体験活動の促進など、生産者と消費者との間の交流の必要性について普及啓発を図るとともに、農山漁村に関する情報の提供を行っています。

一方、平成20（2008）年度から総務省、文部科学省、農林水産省は、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を実施し、食育などに資する都市農村交流の取組を推進しています。

また、都市と農山漁村を往来する新たなライフスタイルの普及や定着を図るため、日本各地で都市と農山漁村の交流を盛んにする活動に積極的に取り組んでいる団体、個人を「オーライ！ニッポン大賞」として表彰しています。さらに、都市住民に農山漁村の理解の増進を図り、地域資源を活かした地域の創意工夫ある取組を進めていくため、地元の食材を取り扱う農林水産物加工体験施設、林業への関心の醸成を行う木材加工実習施設、漁業・漁村の伝統文化の伝承などを行う教養文化・知識習得施設など、都市住民と農林漁業者の交流を促進する地域間交流拠点の整備などを推進しました。

### 2 都市部での体験農園や農山漁村での滞在型市民農園の取組状況

市民農園とは、農家ではない都市の住民がレクリエーションを目的として小面積の農地を利用して農作物の栽培を行う農園をいいます。その利用形態は、利用者が小面積に区分けされた農地を借り受けて農作物を栽培するものと、農地を借り受けずに、農園の開設者である農家の指導を受けながら、植付けから収穫までの一連の農作業を体験するいわゆる「体験農園」と呼ばれるものの2種類に分けられます。こうした市民農園を農作業の初心者から家庭菜園等での経験者

まで様々な栽培技術レベルの人が利用しています。このような市民農園や体験農園を開設している農業経営体は、全国で5,840 経営体（2010 年世界農林業センサス）です。

また、都市住民は、土との触れ合いや野菜づくりなどの機会を積極的に求めており、市民農園等へのニーズも多様化しています。

農林水産省が平成 23（2011）年度に消費者を対象に行ったアンケート調査によると、市民農園等の利用者の日常生活における認識の変化に関する問いに対しては、「作物への愛着が湧くようになった」、「農業や野菜に興味をもった」、「野菜についての基礎知識が豊富になった」等の意見が上位を占め、市民農園等が食や自然に対する意識を高め、農業や農作物に対する理解を深めていることがうかがえます。

利用者が農地を借り受ける市民農園には、自宅から通って利用する「日帰り型市民農園」と農村に滞在しながら利用する「滞在型市民農園」があります。

滞在型市民農園は、簡易な宿泊施設が併設された市民農園で、全国に 68 農園（平成 26（2014）年度末現在）が設置されており、中高年層を中心とする農のある暮らしに対するニーズの高まりを背景に年々増加しています。

### 3 「農山漁村の郷土料理百選」の取組

全国各地に伝わる郷土料理のうち、農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ国民的に支持される料理として選定された郷土料理百選について、選定された各地の料理をホームページ等で紹介し、食文化の普及・啓発を図りました。

### 4 農山漁村のコミュニティの維持再生

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村では、過疎化・高齢化の進行等により、地域コミュニティが脆弱化しており、その維持・再生が喫緊の課題となっています。

このため、農林水産省は、平成 25（2013）年度から「都市農村共生・対流総合対策交付金」により、農産物の庭先集荷や加工・販売と合わせた地域内外への食材の供給・配達や配食サービス等の取組を支援し、農山漁村集落の維持・再生や農山漁村の活性化を促進しています。



子供の料理体験（岩手県奥州市）



収穫体験（東京都瑞穂町）

## 第2節 農林漁業者等による体験活動の促進

食や農林水産業への理解増進は重要であり、そのため、農業者団体等が生産現場に消費者を招き、一連の農作業等の体験の機会を提供する教育ファーム等農林漁業に関する体験の取組を推進しています。

教育ファーム等農林漁業体験は、自然と向き合って日々仕事をしている農林漁業者に直接指導を受けることによって、地域の農林漁業への関心や理解を深め、自然の恩恵、農林漁業者への尊敬の念、農業の多面的機能の理解、健全な食生活の実現など様々な効果が期待されるものです。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願い、酪農体験を通じて子供たちに食や生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待、これら双方の思いが一致し、各地で酪農教育ファームの取組が行われています。実際の活動では、子供たちが訪問先の牧場において、乳牛との触れ合い、餌やりや掃除による牛の世話などの酪農体験に取り組む体験学習を行っています。

この取組は、平成10（1998）年、社団法人中央酪農会議の提唱により、酪農教育ファーム推進委員会が設立され、平成13（2001）年に酪農教育ファーム認証制度が創設されたものです。平成17（2005）年以降、全国的な活動の更なる普及と支援体制を整備するため、全国9地域に地域推進委員会が設立され、平成28（2016）年3月現在、全国の認証牧場数は295牧場に達しています。活動内容の充実を目指して、酪農家を対象としたスキルアップ研修会の開催、酪農家や教育関係者に向けた支援資材の開発、学校を舞台にした出前授業「わくわくモーモースクール」の開催、実践事例集の制作・配布等を行っています。

このほか、稲作りやじゃがいも、キャベツなどの様々な野菜作りを通して、農業の楽しさ、面白さ、大変さに加え、田畑の生き物、生命の大切さ、地域農業・資源について子供や消費者が学び、農業のよき理解者になってもらう体験活動が行われています。学校付近の水田を借りて、種もみ播きから田植え、水管理などの中間管理作業や収穫まで一貫して行う取組や畑を貸し出して消費者が播種から収穫までを体験する取組、企業の社会貢献活動等によりNPO法人と連携して、耕作放棄地を開墾し、棚田に戻す取組等が行われています。また、きのこや山菜などの採取を行いながら森や林業などへの理解を深める林業体験、定置網の網あげ、地引き網、養殖等の作業体験のほか、漁業の現場見学や市場などの施設見学も行う漁業体験も行われています。

農業生産の大切さや農林漁業についての理解増進は重要であり、これら農林漁業体験の取組を広く普及していくため、農林水産省では、

- 〈1〉教育ファーム等の地域における農林漁業体験活動への支援
- 〈2〉これから始める方、既に実践している方がより効果的な農林漁業体験を提供するための『運営の手引き』の普及
- 〈3〉学校における教育ファーム等農林漁業体験の推進のため、理科・社会をはじめとした教科等と関連づけた教育ファームの教材の普及

- 〈4〉 子供だけでなく幅広い世代に推進するため、企業のCSR（企業の社会的責任）や研修等で農林漁業体験が活用されるよう、企業向け導入マニュアルの普及
  - 〈5〉 どこでどのような体験ができるのかを一元的に集約した教育ファームのデータベースの周知や食と農林漁業体験の情報を発信するメールマガジンの発行
  - 〈6〉 教育ファーム等農林漁業体験活動が農林水産業への理解増進、食生活の改善、国産農林水産物の消費拡大にどの程度効果があるかの検証
- などを行っています。



## 事例

## 「震災復興」をテーマに、学生たちが被災地の農産物を用いて食のイベントを開催

早稲田大学

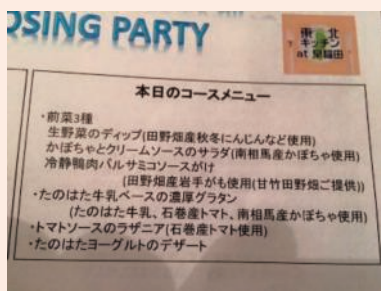
早稲田大学では平成7（1995）年より居住環境論の研究室を設置し、江戸東京伝統野菜である早稲田みょうがを広げる活動「早稲田みょうがプロジェクト」などの食育プロジェクトを開始しました。取組開始より10数年、農山漁村に興味を持つ学生も少なくない一方、農村地域について体系的・実践的に学ぶ機会が限られていました。そこで、早稲田大学平山郁夫記念ボランティアセンターは全国共済農業協同組合連合会（JA共済連）と協働し、寄附講座「＜農＞を中心に東北の未来を考える」を震災翌年の2012年4月よりスタートして、学生たちの学ぶ意欲に応える仕組みを作りました。

この講座は、学生が実際に岩手、宮城、福島の前北沿岸地域の被災地に赴き、現地で生産者の方々の協力の下、農業体験をしたり、「震災復興」や「農村社会」を通じて「絆」や「助け合い」の重要性を学んでいく中で、共に問題を考え協働することを目指しています。

4年目の平成27（2015）年度は、「東北復興のまちづくりー農からの地域創生ー」を開講しました。今年度は授業の一環として、食を起点に復興支援を呼びかけるイベント「東北キッチンat早稲田」を、1か月の期間限定で開催しました。イベント実施に先駆け、学生たちは福島（いわき市）、東北沿岸部などの合計3回のフィールドワークを実施し、各地の特産品を研究しました。それを経て、学生が大学近辺の7つの飲食店に働きかけ、被災地農産物を用いたメニューを提案し、実際にお店で数日から1か月間提供してもらいました。また、11月17日には、「東北キッチンat早稲田」のメインイベントとして学生が厳選した被災地の農産物をビュッフェ形式で振る舞ったほか、会場では農産物と被災地をつなぐ物語や産地の映像風景なども紹介しました。

授業終了後の学生の、食や消費生活への意識が明らかに高まっています。調査でかかわった東北地域の生産者を休暇中に再訪問する人、独自に東北支援の食のイベントを企画・開催する人など、一過性ではない意識の高まりがみられ、担当教員の想定をはるかに超えた広がりができています。また、飲食店からは、被災地の農産物メニューに対して好評を得ています。

東北でのアクションリサーチ（生産者と学生で課題を協同探求し、問題解決する）を継続しつつ、東北の農山漁村「訪問&聞き書き」小冊子シリーズの作成、発行を考えています。また、イベント「東北キッチンat早稲田」は今後も継続、拡大していく予定です。



11/23～11/27の期間で開催した、田野畑食材の産直イベント「東北キッチンat早稲田～食べて感じる田野畑～」の様子

## コラム

## 農林漁業体験と食生活への意識

農林水産省が食生活や食料消費の実態を把握するため20歳以上の男女1万人を対象に平成27（2015）年度に行ったアンケート調査によると、農林漁業体験の経験がある人は、経験がない人と比較して、普段の食生活において「野菜を多く食べるなど栄養バランスのとれた食事を心がける」人が1.2倍、「住んでいる地域や自分の生まれ故郷ならではの食べ物を日々の食卓に取り入れる」人が1.3倍多く、食生活への意識がより高い傾向にあることが分かりました（図表－65）。

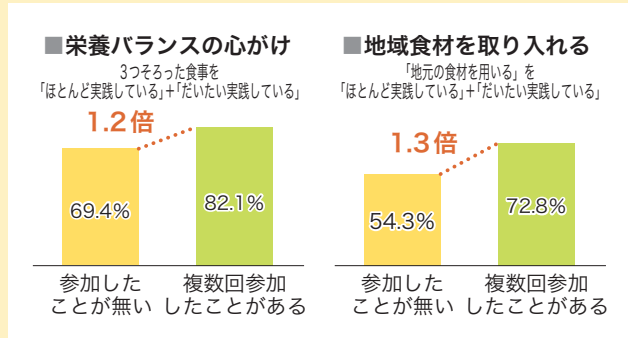
また、教育ファームで農作業等の体験活動に参加したことがある人の多くで、体験をきっかけに「なるべく日本産のものを選んで食べる」、「食事はなるべく残さず食べる」などの行動について、機会の増加や意識が高まったなどの変化がみられています（図表－66）。

このように、農林漁業体験と食生活への意識には関係があると考えられます。

農林水産省では、より多くの方に農林漁業体験に参加して食への理解を深めていただくため、啓発資料「探しに行こうよ！食べ物のふるさと」を作成しました。親子で楽しく読んでいただける構成で、農林漁業に加え、食品工場や市場についても紹介しており、生産から加工・流通に至る各段階での体験や見学について提案しています。今後、この資料を農林水産省ホームページに掲載すること等により、広く活用していただくこととしています。

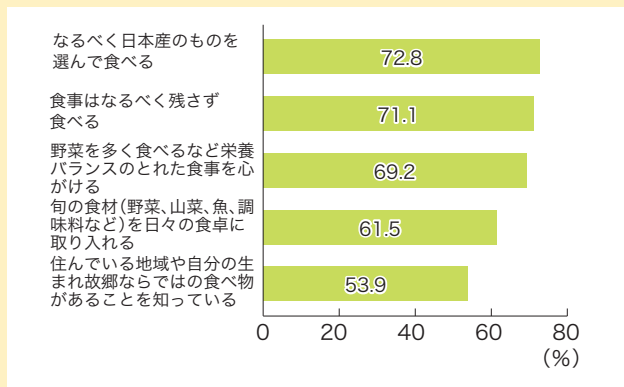
([http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi/h27\\_itaku.html](http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi/h27_itaku.html))

図表－65 農林漁業体験の経験の有無と食生活への意識の関係



資料：農林水産省調べ

図表－66 農林漁業の体験活動に参加したことをきっかけに、より強く意識するようになったこと等



資料：農林水産省調べ

注：1) 教育ファームの体験をしたことがある636人を対象にしたアンケート調査（平成27（2015）年3月公表）

2) アンケート結果のうち、上位5項目を抜粋



資料「探しにいこうよ！食べ物のふるさと」



### 第3節 地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、消費者と生産者との交流が図られ、食育の機会としてや、食料自給率の向上や農山漁村の活性化を図る上で重要な取組であり、また、農山漁村の6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながる取組です。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用などにより、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物を入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができ、また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、「食」や「農林水産業」、「食文化」についての理解が深まることが期待されます。また、直売所においては、地場産物の販売だけではなく、地場産物の特徴や食べ方などの情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションを生かした食育の場ともなっています。

なお、地産地消については平成22（2010）年12月に公布された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成22年法律第67号）に基づき、平成23（2011）年3月に「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（平成23年農林水産省告示第607号）を定めました。同基本方針においては、地場産物の使用の促進の目標として①平成32（2020）年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②平成32（2020）年度までに学校給食における地場産物の使用割合を30%以上とすること、などを規定しています。今後、同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の策定が進められていくこと等により、地産地消の一層の推進を図っていくことが期待されます。

農林水産省では、直売所を中心とした取組の推進や、学校給食や企業の食堂における地場産物の活用の推進等を図るため、平成27（2015）年度に次のような取組を行いました。

- 〈1〉ウェブサイトによる地産地消に関する情報提供、メールマガジンの配信のほか、学校給食での地場産物の利用拡大などをテーマとしたフォーラムの開催等により全国的な取組の推進を図りました。
- 〈2〉地産地消の取組に必要な農産物加工施設及び直売施設の整備に対する支援を行いました。
- 〈3〉地産地消の取組を一層促進するため、「地産地消優良活動表彰」を実施し、地場産物の利用促進、生産・加工技術の伝承・普及、消費者の理解促進等に寄与している者（8件）を農林水産大臣賞等として選定・表彰しました。
- 〈4〉学校給食などにおける地場産物の活用の推進を図るため、「地産地消給食等メニュー

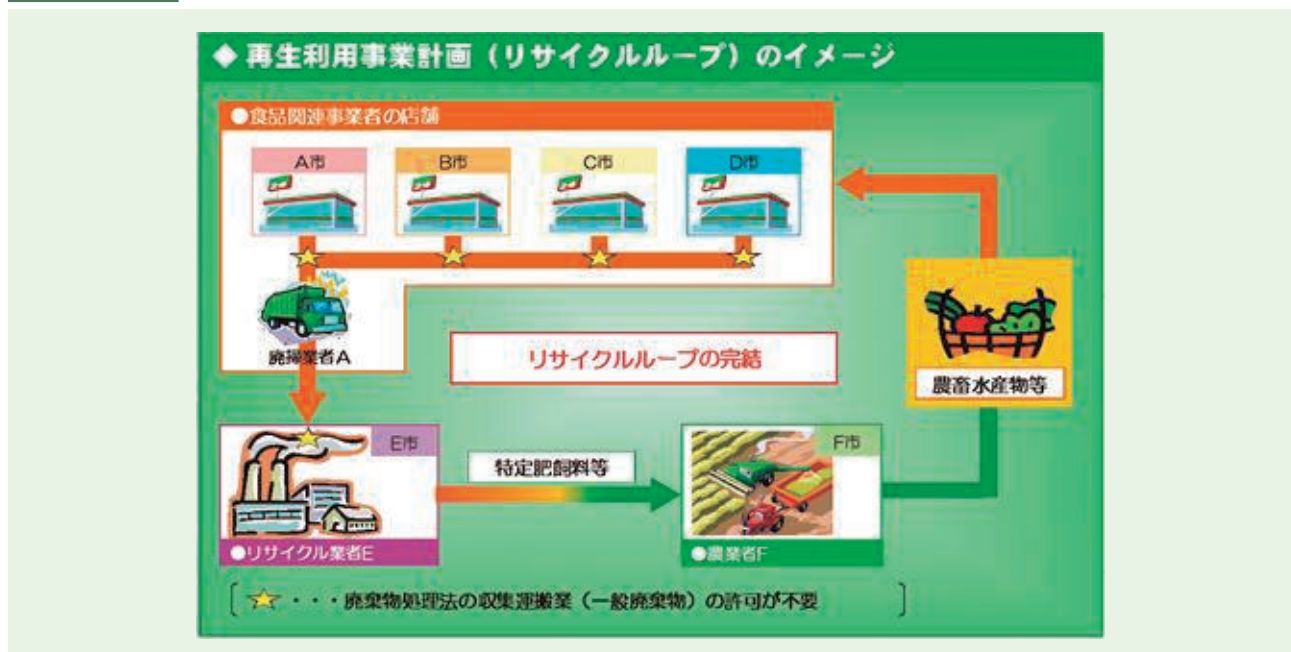


地産地消給食等メニューコンテスト受賞事例

コンテスト」を実施し、学校給食・社員食堂、外食・弁当などにおいて地場産物を活用したメニューの内容の工夫、生産者との交流、年間を通じた地場農林水産物の活用の継続などを行っている者（11件）を農林水産大臣賞等として選定・表彰しました。また、学校給食の食材として、地場産物を安定的に生産・供給する体制を構築するため、調査・検討、新しい献立・加工品の開発・導入等の取組の支援を行っています。

また、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）の認定制度の活用などにより、食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者等の3者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでいます。

図表－67 再生利用事業計画のイメージ





## 事例

### 「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」で農業体験

えひめ愛フード推進機構（愛媛県）

えひめ愛フード推進機構は、消費者が直接産地へ出向き、実際の作業体験や生産者との直接的な触れ合いを通じて農林水産業を理解することで、地産地消につなげることを目的として、平成25（2013）年度から教育ファームに取り組んでいます。県、市町、農林水産関係団体、経済関係団体、民間団体、県内報道機関等から成る39団体で構成されており、それぞれの立場から活動を支援することで、多様な取組を実現し、県内各地でバランスよく、地域の特色を生かしたプログラムを展開しています。

「親子で学ぼう！地産地消体験ツアー」は、愛媛県内各地域の特産品であるアスパラガス、伊予ナス、伊予美人（さといも）、伊予牛、原木しいたけ、養殖真鯛などの農林水産物を題材に、収穫体験、収穫物を利用した調理、講話、流通施設・産直施設等の見学などを組み合わせて提供することで、消費者にとって魅力的な内容となっており、実施初年度から目標を超える参加者を集めました。

また、農作業等体験の参加者（保護者）の事後アンケートでは、ほとんどの参加者が「県産農産物の特長や生産者、生産現場、施設について理解できた」と回答するとともに、「普段できない農業体験を通じて、生産者の方々の苦労や工夫を知ることができ、勉強になった」「子どもが、『参加して良かった。また生産者の皆さんに会いたい』と話している」「今後、周りの人にも県産品の良さを伝えたい」などの感想が得られており、今後の波及効果が期待されます。



伊予美人（さといも）の収穫体験



鯛の塩釜焼き体験