

農林水産政策研究所だより

Primaff News

VOL.26 平成22年4月28日発行



小学生に高い教育効果をもたらす農林漁家宿泊体験

小泉武夫客員研究員講演会の報告



農林水産省

小学生に高い教育効果をもたらす農林漁家宿泊体験

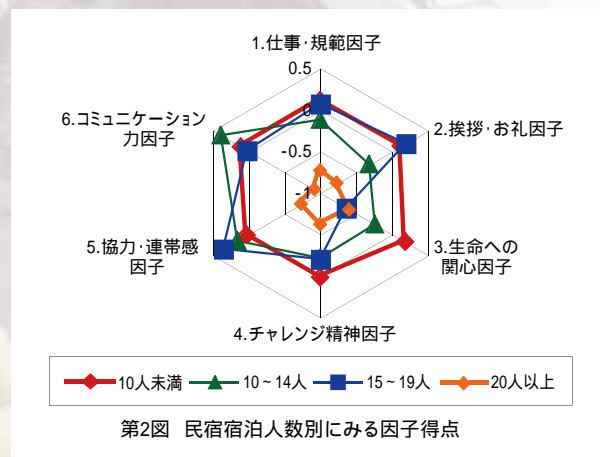
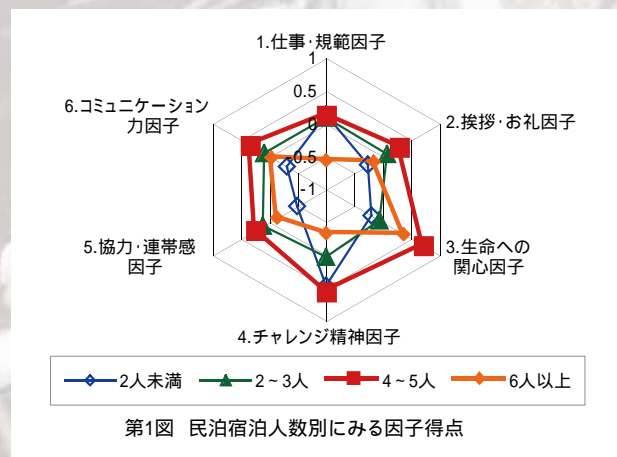
農林水産政策研究所 主任研究官
鈴村 源太郎

近年、小・中・高等学校では、修学旅行を単なる観光とせず、何らかの体験メニューを組み込む学校の割合が増え続けており、中学校では、1986年の17%から2007年には63%に達しています。一方、小学生を対象とした体験活動は、修学旅行とは別途に、教科学習の一環として実施されている総合学習の一形態としても取り組まれて来ました。こうした流れを受けつつ、「体験活動の充実」が謳われた2008年度の学習指導要領の改訂と同時に事業化されたのが、「子ども農山漁村交流プロジェクト」です。

同プロジェクトは、2008年度より農林水産省、文部科学省、総務省の3省庁によって進められ、5年間で農山漁村における長期宿泊体験活動を全国2万2千校程度の小学校が取り組むことを目標に推進する事業で、既に、2008年度からの2年間に、全国90地域の農山漁村が受入モデル地域として選定され、平成21年度は401校の小学校が宿泊体験活動を行っています。

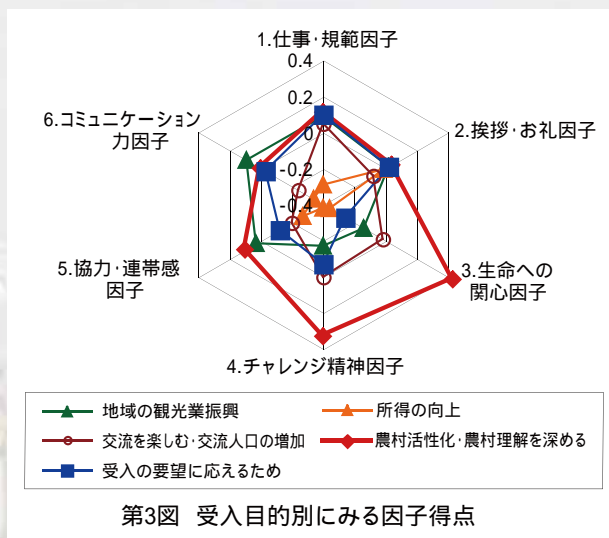
この事業の目的は、農山漁村に田舎を持たないなど、農山漁村と接点の少ない子ども達に、自然の豊かさや農作業を通じた労働の大切さ、食のありがたさなどを学ばせることに加え、子どもたちが受け入れ地域の農林漁家にまで入り込むことによって、地元住民に活力をもたらしたり、地域経済を活性化することにあります。

当研究所では、農山漁村における小学生の受入れにともなう課題と農林漁家や地域にもたらす波及効果の分析を目的として、同プロジェクトで子どもたちを受け入れた農林漁家を対象に、アンケート調査(2009年2月)を実施しました^{注1)}。また、文部科学省児童生徒課生徒指導室が実施した小学校に対するアンケート調査のデータ^{注2)}(小学校の教員から見た宿泊体験前後の生徒の反応)について因子分析を行い、6つの因子を抽出するとともに、因子得点^{注3)}を算出しました。ここでは、その因子得点を用いて受入地域の属性ごとに計算した分析結果をご紹介します。



宿泊体験の受入を行っている農林漁家は、旅館や簡易宿所を営業している「民宿」とそれ以外の「民泊」とで受入規模が大きく異なっています^{注4)}。宿泊人数別に因子得点を比較すると、民泊では、平均宿泊人数「4～5人」が、「生命への関心因子」、「チャレンジ精神因子」などを中心に最も得点が高くなっており(第1図)、実態調査を通じて得られた「同宿児童数は5人程度が適正規模」との指摘を裏付けるものと考えています。一方、民宿(旅館営業+簡易宿所営業)では、20人未満の宿泊規模で、「チャレンジ精神因子」、「コミュニケーション力因子」、「協力・連帯感因子」、「挨拶・お礼因子」等の因子得点が高くなっているのに対して、20人以上の大人数での宿泊は総じて低くなっています。民宿では、教育的観点から20人未満程度の規模で宿泊を行うことによって、良い効果が期待されるものと推察されます(第2図)。

また、農林漁家が宿泊体験を受け入れている目的別の分析では、「農村活性化・農村理解を深める」と回答した農林漁家がいる受入地域協議会で、「生命への関心因子」、「チャレンジ精神因子」を中心に因子得点が高くなっていますが、「所得の向上」を目的とする農林漁家がいる受入地域協議会は、各因子の得点が相対的に低くなっていることが分かります(第3図)。農林漁業に関わる宿泊体験においては、農村活性化や農村理解を深めることを目的に取り組むことが、受け入れた子どもへの教育効果を高くしているものと考えられます。



注1) 当研究は、行政対応特別研究「教育交流による農村地域の振興への波及効果分析」(平成21年度)に基づいて実施しました。

2) 文部科学省児童生徒課生徒指導室「農山漁村での長期宿泊体験による教育効果の評価に関する調査」(2009年7月)。

3) 因子得点は、分析対象の個々のサンプルが当該因子から受ける影響度を数値化したものです。ゼロが平均となりますので、マイナスは平均を下回っているという意味になります。

4) 子どもを受け入れている農林漁家の業態は、旅館業法で規定された旅館営業や簡易宿所営業を行っている「民宿」とそれ以外の「民泊」とに分かれますが、それぞれの年間の受入人数規模は大きく異なります。旅館営業を行う民宿の年間受入人数は201.5人であるのに対して、簡易宿所営業を行う民宿は57.2人、民泊は27.8人となっています。

鈴木 源太郎(すずむら げんたろう)

農業経営学をベースに、農業経営問題や担い手政策、農業構造問題、都市農村交流に関わる研究等を行っています。昨年度は、小学生の宿泊体験学習に関わる課題、集落営農の実態分析、農業法人の企業間連携に関わる課題、農業センサスに基づいた農業構造分析、NPO等を核とした農村活性化に関わる課題などに取り組みました。主著に、『現代農業経営者の経営者能力』(農林水産政策研究叢書第8号)、農山漁村文化協会、2008年(日本農業経営学会奨励賞受賞)があります。

「世界の発酵食品とこれからの発酵産業の展望」

- 小泉武夫客員研究員講演会の報告 -

当研究所では、2月19日(金)に小泉武夫客員研究員(食文化論者、東京農業大学名誉教授、農学博士)による講演会「世界の発酵食品とこれからの発酵産業の展望」を、農林水産省7階講堂にて行いました。

講演の主な内容

21世紀は発酵の時代といわれる。

世界にはユニークな発酵食品がたくさんある。

例えば、東南アジアのメコン川流域の国々には、魚の浮き袋だけを使った塩辛や、ミャンマーには、「ガビ」という川エビの発酵食品がある。メコン川流域は米食文化圏であるので、魚を米ぬかで発酵させるものも一般的である。日本でも「へしこ」という魚のぬか漬けや、石川県白山市の旧美川町などで江戸時代から作られている、世界中でも珍しい「ふぐの卵巣のぬか漬け」というものがある。また、中国では、炒めて食べるためにお茶を発酵させた食用のお茶もある。

研究の分野では、アガリクスというキノコには、-1-3-グルカンという抗ガン成分が含まれている。この成分を作る菌の培養液をネズミのがん細胞に塗ったところ、一番効果の高いものでは、ガン細胞が消えた。このほかにも、痛風の治療への応用を目指し、尿素分解酵素を持つ納豆菌の研究も実施している。

政権交代後、CO₂の25%削減など環境問題が注目されている。

焼酎業界は環境負荷が大きい産業といわれているが、中国の酒造りは、蒸した小麦や高粱を固体発酵させ、それを蒸溜して酒にする。粕は豚に食べさせ、豚肉を得る。豚の糞尿は堆肥にするなど、何も捨てることなく豚肉と酒を生産できる仕組みとなっている。環境にやさしい究極の酒造りである。



編集後記

西日本の方では、フグを濁らずにフクと呼ぶ場合が多いそうです。これはフグは不遇につながり、フクが福に繋がるからなど諸説があるようです。表紙の写真は農林漁家宿泊の調査同行時に、長崎県の阿翁浦漁港沖で撮影したものです。

今年度も皆様にとって福多き一年となりますように。

Primaff News

- 農林水産政策研究所だより -
VOL.26 平成22年4月28日発行
農林水産省農林水産政策研究所
企画広報室広報資料課
TEL : 03-6737-9012



バックナンバーはHPをご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/primaff/koho/seika/news>