

「大学生を対象とした農作業体験と意見交換会」開催概要

平成 27 年 1 月 13 日
中国四国農政局広島地域センター

■日 時：平成 26 年 12 月 12 日（金） 12：40～17：20

■場 所：

- ・農作業体験：重平 ヤエコ氏圃場（広島市安佐北区安佐町久地 8533）
- ・調理実習及び意見交換：安佐公民館（広島市安佐北区安佐町大字飯室 3455-1）

■参加者：11 名（広島文教女子大生 10 名、大学職員 1 名）

■主 催：中国四国農政局広島地域センター

■協力者：【生 産 者】金本 孝子氏、重平 ヤエコ氏 外補助者 3 名
【J A 広島市】経済事業部付係長 加藤 尚子氏
ふれあい部ふれあい課 菊田 美知子氏

■概 要

1 開会あいさつ



広島地域センター

総括管理官（消費・安全） 楠田 義彦

2 農作業体験 13：20～14：30

広島市安佐北区の太田川沿いにある追崎（おっさき）地区で、古くから栽培の歴史がある「追崎ゴボウ」の収穫体験作業を実施。

（1）作業指導者



金本 孝子氏、重平 ヤエコ氏 外補助者等

挨拶の後に、生産者、J A、広島地域センターの各スタッフの紹介を行った。

(2) 作業内容 ゴボウの収穫作業



生産者から、「ゴボウの植え付け筋に沿ってスコップで深く掘り下げた後、『ゴボウ突き』という棒状の金属の専用器具でゴボウの周辺の土を粉砕し、最後にゴボウを引き抜く」という収穫方法の説明を受けた。

注意事項としては、「ゴボウを傷つけないように深く広く掘った後、ゴボウ突きをうまく活用し、ゴボウを引き抜く時に途中で切れないようにする」。



初めは、慣れないスコップでの作業に悪戦苦闘していたが、真っ直ぐ伸びた大きなゴボウが採れた時には歓喜の声があがっていた。

学生からは、「ゴボウ抜きは初めてだったので、非常に楽しかった」、「土と触れ合う機会があまりなかったので、新鮮で楽しかった」、「畑で汗を流すのも気持ちが良い」などの感想が聞かれた。



「ゴボウ突き」での作業



特大ゴボウの収穫



追崎（おっさき）ゴボウ収穫作業終了 集合写真

3 調理実習 14:40～15:50

収穫した追崎ゴボウを使った郷土料理の生産者との交流調理実習

- (1) 調理指導者 J A広島市経済事業部付係長 加藤 尚子氏
調理補助者 J A広島市ふれあい部ふれあい課 菊田 美知子氏
〃 金本 孝子氏、重平 ヤエコ氏 外補助者2名

- (2) 調理品目 たたきゴボウ、八寸（別名：にごみ）、天ぷら



J A広島市 加藤 尚子氏



調理の手順やポイントなどについて説明



2班に分かれ、生産者の皆さんと交流しながら調理実習を行った。



学生は初めて作る郷土料理に戸惑いながらも、指導者や生産者の方々の温かい指導のもと、真剣に取り組み、ゴボウの調理方法の知識を得ていた。



初めは戸惑っていた生産者と学生も時間が経つにつれ、和気あいあいと交流を深めながら調理を行うことができた。

また、生産者の方も若い人との交流にとっても喜んでいました。



【完成品】

左から、天ぷら、八寸、たたきゴボウ



4 試食、意見交換会 15:50～16:30

調理した料理を試食しながら、意見交換を実施

■司会進行：広島地域センター総括管理官（消費・安全） 楠田 義彦

■JA広島市

- ・ JAとしても「食農教育」として、「食」と「農」のつながりを実感し、学ぶ取組について、各JAが、主に小学校などで取り組んでいる。
- ・ 生産者と消費者が同じ空間で作業する取組が重要。地元の食材を知ってもらうことが地産地消に繋がる。
- ・ 私達が着用しているこの赤いエプロンのマスコットは「笑味（えみ）ちゃん」と言い、「食」という漢字を表しており、このエプロンを着用してPRに取り組んでいる。

■生産者

- ・ 高齢化が進む中で、若い人との交流は活気があって楽しい。
- ・ 現在はゴボウの市場出荷は行っておらず、産直場で少量販売しているだけだが、ある地域ではゴボウを使ったお茶を製造しており、とても美味しいと評判である。

■学生

- ・ 生産者のご苦勞が良くわかった。
- ・ 初めて食べる料理も多く良い体験になった。また、とても美味しかった。
- ・ 今日の貴重な体験をこれから活かしていきたい。



■情報提供 広島地域センター 総括農畜産安全管理官 樋口 哲則

「和食～日本人の伝統的な食文化～」がユネスコ無形文化遺産に登録された意義

- ・ 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録は、国民一人一人が日本の食文化について考え、その良さを再認識するきっかけとし、日本食文化を次世代に向けて保護・継承する機運が高まることを期待して申請された。
- ・ 和食とは「食材」、「料理」、「栄養」、「もてなし」4つの要素で構成されている。
- ・ 和食は祝い事や祭り、年中行事と深く関わっていることから、日本文化の1つ。
- ・ 現在、日本農業及び農村の衰退や食の洋風化の進行などで、和食の存在は危うい状況にあることから、意識して守り、継承する必要がある。
- ・ 農林水産省においても、和食の啓発活動を東京オリンピックなどに向けて行っていく予定だが、和食の推進は地道な取組の積み重ねが重要であり、今回体験した皆さん一人一人の力が重要。今回の体験を今後の食育に活かしてほしい。



(補足)

学生からJAや生産者の皆さんへ、「安佐北区でとれる食材を使った料理レシピ集」や「減塩レシピ集」など、食生活改善に向けた情報の提供があった。



5 閉会あいさつ

広島地域センター 総括管理官（消費・安全） 楠田 義彦

本日は、この取組に全面的にご協力をいただきました生産者の皆様、JA広島市の皆様、大変お世話になりました。ありがとうございました。

そして、広島文教女子大学の学生の皆様におかれては、将来、管理栄養士や栄養教諭、または、母となって将来の食育を担う子供達への指導者となる方々です。

今回の体験をきっかけに、地域の農業や伝統食文化を大切にする気持ちを持っていただき、次の世代に伝承していただければ幸いです。

以上。

「大学生を対象とした農作業体験と意見交換会」アンケート結果

■日 時:平成26年12月12日(金)12:40~17:20

■場 所:広島県広島市安佐北区安佐町

■参加者:大学生等11人、生産者4人、JA2名 合計17人

■回 答:17人

回答者の概要

性別	男性	0
	女性	17

職業区分	大学生	10
	生産者	4
	その他	3

年齢	10代	5
	20代	6
	30代	1
	40代	0
	50代	1
	60代以上	4

問1 農作業体験について感想をお願いします。(学生のみ)

とても良かった	10	100.0%
良かった	0	0.0%
どちらともいえない	0	0.0%
良くなかった	0	0.0%
まったく良くなかった	0	0.0%
計	10	100.0%

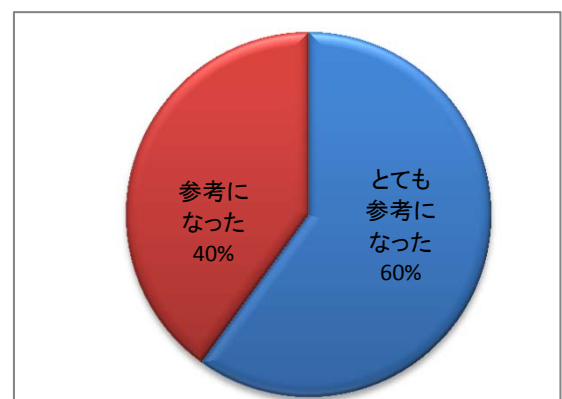


【ご意見等抜粋】

- ・農作業の経験はありますが、ごぼうぬきは初めてだったので、非常に楽しむことができました。
- ・土と触れ合う機会があまりなかったので、新鮮で楽しかったです。畑で汗を流すのも気持ち良いと思いました。

問2 調理実習について感想をお願いします。(学生のみ)

とても参考になった	6	60.0%
参考になった	4	40.0%
どちらともいえない	0	0.0%
参考にならなかった	0	0.0%
まったく参考にならなかった	0	0.0%
計	10	100.0%



【ご意見等抜粋】

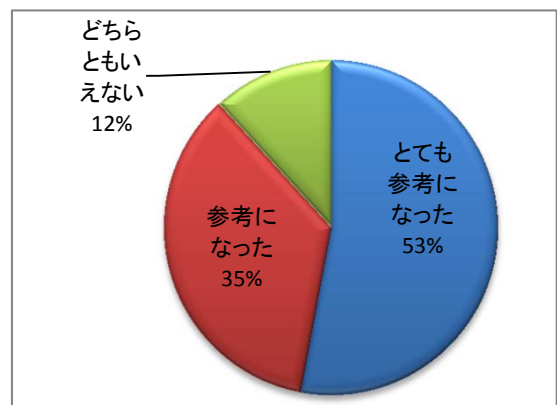
- ・広島の郷土料理を知ることができて良かったです。
- ・自分たちが実際に収穫を体験した上で調理・試食を行ったので、より美味しく感じられました。食品が畑から食卓へ届くまでの過程をすべて目にすることができたことも良い経験になりました。
- ・生産者と一緒に調理ができ、調理の仕方の知識を得ることができました。
- ・農家のみなさんも「若い人と交流できてよかった」と喜んでおられました。学生のみなさんも普段あまり作ることのない料理を作り、食す機会があつてよかったと思います。

問3 意見交換について感想をお願いします。

とても参考になった	9	52.9%
参考になった	6	35.3%
どちらともいえない	2	11.8%
参考にならなかった	0	0.0%
まったく参考にならなかった	0	0.0%
計	17	100.0%

【ご意見等抜粋】

- ・和食の文化についてよく分かりました。(学生)
- ・地元の食材を使い、地元の料理について多くのことを学べたのでよかった。意見交換の雰囲気も和やかにできてよかった。(大学職員)

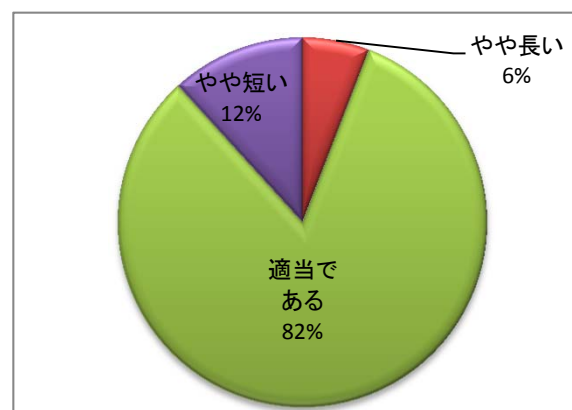


問4 全体の開催時間(12:40~17:20)の長さはいかがでしたか。

長すぎる	0	0.0%
やや長い	1	5.9%
適当である	14	82.4%
やや短い	2	11.8%
短すぎる	0	0.0%
計	17	100.0%

【ご意見等抜粋】

- ・農作業体験と調理実習の時間がもう少しあれば良かったと思いました。(学生)

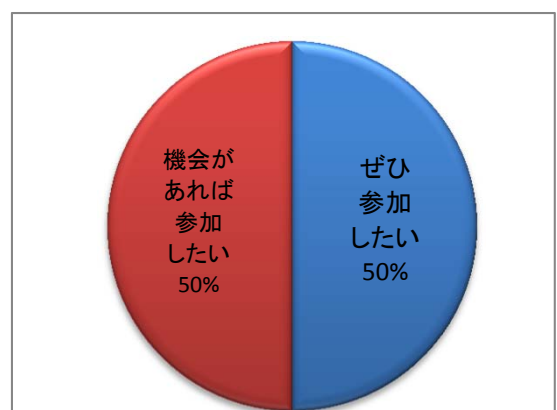


問5 今後、このような「農作業体験と意見交換会」に参加したいですか？(学生のみ)

ぜひ参加したい	5	50.0%
機会があれば参加したい	5	50.0%
どちらともいえない	0	0.0%
あまり参加する気はない	0	0.0%
参加する気はない	0	0.0%
計	10	100.0%

【ご意見等抜粋】

- ・生産者の方とお話し、また実際に見て体験できることはなかなかないので、とても貴重な時間になりました。(学生)



○今回の運営等について、ご意見等があればご記入ください。(抜粋)

- ・私は、あまり農作業をした経験がなく、今回行った「ごぼう掘り」はとても良い経験になりました。ありがとうございます。農作業体験をすることで、生産者の方の大変さを改めて知ることができました。また、農作業後料理をすることで「食」と「農」を結びつけることができました。(学生)
- ・今回、実際にごぼうを掘らせて頂き、また農家の方とのふれあいの機会を設けていただけ、とても貴重な体験をすることができました。とても楽しく、あっという間に時間が過ぎていきました。(学生)
- ・今回の活動を活かし、日頃から「農」と「食」を意識するようにします。(学生)
- ・農作業や生産者の生の声を聞けたことはとても貴重な経験となった。(大学職員)
- ・可能でしたら、午前中収穫体験、昼調理実習、14:00くらいまで時間をとって意見交換ができるとよいと思いました。JAではグループ討議など、班に分かれて意見しやすい環境を作ったりします。(JA)
- ・和食の冊子、とても参考になり、次世代に是非受け継いでもらいたいと思います。(JA)

○「食」と「農」を結びつける食育活動を推進するためには、どのような取組が効果的だと思いますか。(抜粋)

- ・食に幸せを感じている人が多いと思うが、「農」について関心を持つ人は少ないように感じる。自分で収穫したものを調理し、食べることで食事がとてもおいしくなる。もっと多くの人に農業を体験してもらえような環境作りが大切だと思った。(学生)
- ・今回のように野菜を収穫し調理するという流れの活動がいいと思った。農業体験だけ、調理だけというふうだと、参加者は頭ではつながっていることを理解できるが、自分が一連の流れを体験した方がより効果的に感じるができると思う。(学生)
- ・やはり今回のように生産者と消費者が同じ空間で作業をすることが効果的だと思います。生産者にとっては、自分たちが作る農作物を消費者がどう活用しているか知ることは、生産・販売する上で大切な情報です。消費者にとっては、農作物を作りその野菜のことを一番よく知る生産者の調理アイデアなどを知ることはためになり、ひいては消費拡大にもつながるのではないのでしょうか。(JA)