

「香川短期大学学生との食育セミナー」開催概要

～農業体験を通じて食の大切さを知ろう～

- 日 時：平成25年6月3日（月） 9：45～16：15
- 場 所：【農業体験】株式会社スカイファーム（高松市飯田町）
【意見交換・調理実習】香川短期大学（綾歌郡宇多津町）
- 参加者：58名（香川短期大学学生53名と先生5名）
4名（香川県内の若手農業者）
- 共 催：中国四国農政局高松地域センター
香川短期大学
- 概 要

開会あいさつ

中国四国農政局高松地域センター 田鎖地域センター次長

【農業体験作業】9：45～11：00

1 農業指導（作業内容等の説明） ㈱スカイファーム 川西代表

（1）生産行程について

イチゴが収穫できるまでには、1年間を通して色々な作業を行います。

① 6月中旬
（子苗の確保）



- ・生育状態のいいものを苗にする。

② 6月中旬から9月
（子苗の育成）



- ・定植まで毎日灌水を行う。
- ・病虫害や雑菌から隔離。

③ 7月から9月
（本田の準備）



- ・ハウスを密閉し太陽熱消毒。（日中はハウス内が70℃に）

④ 9月から10月
（定植）



- ・9月中旬～10月上旬に定植。
- ・高設栽培で、良品のイチゴが育つ。

⑤ 11月から12月



- ・開花と同時に「蜜蜂」で受粉作業。
- ・「電照」により収穫時期を早める。

⑥ 12月上旬



- ・古い葉の除去と摘果作業により甘くて大粒の果実の収穫。

⑦ 12月から翌年5月（収穫）



- ・果実に直接触れずに枝をつけたまま収穫し美味しさを長持ちさせる。
- ・完熟、朝採りにこだわり、一番美味しい早朝に収穫。

（2）ハウス内でのイチゴの収穫作業等について

今日作業を行ってもらうハウスでは、「さちのか」という品種を栽培している。天候等の関係もあり、一般の方へ販売するための収穫は先週で終了した。しかし、まだ赤く色付いた実が沢山なっており、そのままにしておくと腐敗するので収穫を行う。

① 2人一組になって赤く色づいている果実を収穫する。② 収穫しながらイチゴの取り

たての味を味わう。（イチゴにはビタミンC、葉酸、食物繊維がたっぷり含まれて、コラーゲンの生成を促し、肌を美しくする作用がある。）③収穫が終われば果実を選別し、準備しているパックに詰める。

（3）具体的な農業体験について

学生は、川西氏の指導の下、2人1組となりコンテナ一杯になるまで収穫作業を行うとともに、採りたてのイチゴの味を確認し、収穫後は、ハウスの外で選別しながらパック詰め作業を行った。

1時間程度の作業時間であったが、ハウス内の高温下での作業等を体験した。
（体験の感想は、後半の意見交換に記述）



川西代表からの説明を聞く学生



イチゴの収穫風景



採りたてのイチゴの味を確認



収穫後の選別・パック詰め作業



【情報提供及び意見交換会】12:00～14:15

1 おにぎり（福島県会津産のコシヒカリ）の試食

〔食べて応援しよう！（東日本大震災の被災地支援に係る取組の紹介）



農林水産省が「食べて応援しよう！」のキャッチフレーズの下取り組んでいる、東日本大震災の被災地及びその周辺地域で生産・製造されている農林水産物、加工食品といった被災地食品を消費する取組

について説明を行い、また、学生が握った福島県会津産コシヒカリのおにぎりを試食した。（リーフレットの配布、のぼり旗及びパネルの展示）

2 県内の若手農業者から生産現場の現状等について情報提供



○(株)スカイファーム代表川西さん〔写真左〕

15年前に就農し、現在は「イチゴ栽培」及び「イチゴ加工品」の販売を行っている。就農前は、野菜の植物工場で5年間働いていた。

イチゴ栽培を始めた理由は、イチゴが好きだったからで、イチゴのかき氷やイチゴのソフトクリームの販売を始めたのも、子どもの頃から好きだったので始めた。好きだったことが、一生の仕事として取り組むことが出来るのは、幸せだなと実感し、充実した毎日を過ごしている。また、6次産業化にも取り組んでいる。

(オビカネ)

○しいたけの菌床栽培に取り組む帯包さん〔上記写真右〕

30年前に父親がしいたけの原木栽培を行っていたのがきっかけで、15年程前から後継者として、しいたけの菌床栽培を始めた。6次産業の先駆けとして、「乾しいたけ」や「佃煮の製造」を行い、3年前からサンポートマルシェ（高松市）での販売も行い、消費者との意見交換を行っている。

(ノムラ)

○乃一農園の乃村さん〔写真左〕

坂出市で130年前から農業を行っている農家の5代目で、「金時にんじん」、「金時イモ」、「アスパラガス」、「大根」、「ホウレン草」等を栽培している。3年前に、綾川町のこどもマルシェで対面販売を行い、消費者との直接的な関わりに大切さを感じている。最近では、お中元の商品としても使われるようになった。また、農業体験の受入れも行っているのので、良ければ利用していただきたい。



○(株)三豊エコファーム代表白川さん〔上記写真右〕

父親は農業を辞めているが、23歳で就農し7年になる。三豊市で耕作放棄地を借上げ、「ニンニク」と「米」を主に栽培している。ニンニクについては加工品を製造し、通信販売も行っている。（農産物を生産し消費者の方に届けるまでには、いろんな苦労や時間を費やすが、皆さんはお茶碗一杯のご飯の原価が30円で、高いと思うか、安いと思うか。）

若い人たちと係る事が出来るいい機会なので、色々な意見を是非聞きたい。

《生産者の地元農業への思いと将来の夢》

○帯包さん

昔は、野菜や果物の生産現場を見ることが出来たが、今は、そういった機会があ

まり無くなった。昔は、消費者が生産現場を知ること、生産者の苦勞とか大変さが分かっていたが、今は、生産現場を知らないから商品価値が分かっていない。国分寺町（高松市）の後継者クラブでは、プランターでの野菜栽培、また、田植え等の農業体験を受け入れている。実際に農業を体験することで、分かること、実感する事が多くある。

国内の農産物の品質は非常に良く美味しい。国内で栽培された野菜のB級品でも海外のものより美味しい。しかし、価格への反映が出来にくく、再生産を難しくしている。今後の課題として、栽培技術や品種改良により生産費を抑える事が出来るような取り組みが必要である

○乃村さん

旬の野菜は栄養価が高い。夏場に栽培されるホウレン草は硝酸値が高くあまり美味しくない。無理して作らずに、地元の旬の美味しい作物を食べてもらいたい。

さつまいもの貯蔵庫を建設したい。貯蔵庫で温度、湿度の管理をすることで、でん粉質の向上に繋がるので、品質の向上した物をブランド化して販売していきたい。また、さつまいものケンピとかコーヒー（カフェイン0）を製造し販売まで行う6次産業化にも取り組んでいきたい。

○白川さん

ニンニクがスーパーで国産300円、中国産100円で販売していたらどちらを購入するか。値段で判断すれば中国産を購入する人が多いと思う。しかし、農業体験等を経験し、農業の大変さが分かっている人は国産のニンニクを購入すると思う。

ニンニクは主役になれない野菜で、いかに胃の中に運んでもらうかが課題である。将来的には農家レストラン等を開き、自らが消費拡大の取り組みを行う事を考えている。

3 意見交換（グループディスカッション）

意見交換では、生産者の方からの情報提供及び事前に学生に対し行った農業に関するアンケート結果を参考に進められました。

（学生を4グループに分け、各グループに生産者が1名入る型のグループディスカッション）

【アンケートの内容・結果：回答者49名】

問1 あなたのご家族の中に「農業」をされている人はいますか？（家庭菜園は除く）いらっしゃる場合の続柄は？

○いる（34.7%） ○いない（65.3%）

○いる場合の続柄

・両親（20.8%） ・祖父母（37.5%）

・兄弟（4.2%） ・親類（37.5%）

問2 あなたにとって、「農業」のイメージは？

○重労働（32.4%） ○やりがいがありそう（21.9%）

○健康的（13.3%） ○収入が不安定（22.9%）

- つらい (1.0%) ○楽しい (8.6%)
- 問3 農産物を購入する時、「香川県産」を意識しますか？
 ○意識する (26.5%) ○意識しない (46.9%)
 ○どちらでもない (26.5%)
- 問4 あなたが生産者に求めることは？
 ○新鮮なものの生産 (23.5%)
 ○安心・安全なものの生産 (27.2%)
 ○安価なものの生産 (19.1%)
 ○形のそろった、きれいなものの生産 (4.3%)
 ○旬の季節感のあるものの生産 (9.3%)
 ○環境問題への取組み (4.3%)
 ○農業体験、加工品体験などの受入れ (2.5%)
 ○地元で獲れた農産物を使った加工品の製造・販売 (9.9%)
- 詳細については別途掲載。



○乃村さんグループの意見交換の内容

主に事前アンケートの問4（あなたが生産者に求めることは？）について意見交換を行った。

学生からの意見として、金時イモを使った加工食品の商品化について意見が出された。

商品についてはモンブラン、大学イモ、イモジャム、干しイモ、イモ大福等を商品化してみてもどうか。また、販売先については道の駅、コンビニ、イベント広場、広域大型スーパー、大学の売店等で販売すれば買ってくれるのではないかといった意見があった。（大学の売店で販売すれば、必ず買うと言った学生もいた。）



○白川さんグループの意見交換の内容

事前アンケートの問3（購入時に「香川県産」を意識しますか？）について意見交換を行った。

野菜を購入する時の判断材料は、まず値段、次に見た目、次に産地を気にするという意見が多く、県内産の農産物を購入するというこだわりはあまりないという意見があった。

県内産を購入する意識を高めるには、産直市等を利用し、消費者との顔の見える関係を築く事が大切であり、また、農家からの情報発信も必要で、産直市で販売する場合は、ポップ表示等で農家のメッセージを書き込み、農家の思いを伝えることが重要であるといった意見があった。

○帯包さんグループの意見交換の内容
事前アンケートの問3の結果（購入時に「香川県産」を意識しない47%）について意見交換を行った。

香川県産を選んで購入する理由は、まず美味しいから、次に見た目（新鮮だから）が良いからで、値段には拘らないという意見があった。

また、農薬を使用しないで栽培した農産物は、購入時の判断材料のポイントが高くなるのではないかといった意見があった。



○川西さんグループの意見交換の内容

地元の農産物を購入する場合の判断基準は、まず安全性、次に見た目に綺麗である、次に値段、顔写真等を表示するのも判断基準のポイントが高いといった意見があった。

どうすれば地元の農産物を手に取って頂けるかは、①試食コーナーを設けて味のチェックをできるようにする。②1人用等の小分けパッケージで販売する。③詰め合わせで、食べ比べが出来るようにする。④痩せる、美容、肌にいい（美白）等を前面にパッケージを作成する。⑤可愛いパッケージを作成する。⑥インパクトのあるブランド名を付ける。といった意見があった。

4 意見交換会

農業体験活動等を通じての生産者との交流、生産者の思いや苦勞、採りたてのイチゴの味を体験しての意見や感想、また、この体験を将来どの様に役立てたいか等について、各班でグループワークを行い、取りまとめた内容を各班の代表者から発表を行った。

〔1班からの発表〕

イチゴの農業体験では、スーパー等に並んでいるような綺麗ないちごは無かったが、食べてみると甘くて美味しかった。少し見た目が汚くても、味は変わらない事を体験する事で分かり、体験する事の大切さを実感した。

また、暑い日のビニールハウスの中での作業は大変だろうなと思うとともに、貴重な体験が出来た。こんなに農家の人は苦勞をして農作物を育てている事が分かれば、皆が手に取ってくれるのではないかなと思うので、この体験を皆に伝えていきたいと思う。

〔2班からの発表〕

今日はハウスの中があまり暑くなかったが、暑くなったら大変な作業だろうなと思った。

消費者は、スーパーに綺麗な見た目の良い野菜等が並んでいる事に慣れている。

産直等で販売されているB級品も味は変わらない事を皆に知ってもらい、地元の野菜等の良さをもっとアピールしてはどうか。そうする事で、地産地消が広がっていくと思う。

〔3班からの発表〕

スーパーで買ったいちごしか食べた事が無かったが、今日自分が収穫したイチゴを食べてみてとても美味しかった。

農家の人は、暑いビニールハウスの中で、私達消費者が食べるために作業を頑張ってくれている事が分かり、今後、野菜とか果物をもっと大切に美味しく食べなければいけないなと思った。

将来、この思いを子供とか身近な人達に伝え、地域の農産物を皆がもっと食べてくれれば良いなと思った。

また、こういった農業体験を誰もが出来る環境になったらいいなと思う。

〔4班からの発表〕

イチゴを高設栽培にして腰に負担がかからないようにしているが、ビニールハウスの中の暑い所での作業は大変だろうなと思った。農家の人の大変さが分かったので、出来るだけ地元産の農産物を購入するようにしたい。

実家が農業をしているので、少し作業を手伝おうと思った。

〔5班からの発表〕

今回初めて農業体験を行い、農業の大変さが分かった。

将来食を通して、地元で獲れた野菜の美味しさを伝えることができれば良いなと思う。

〔6班からの発表〕

皆でこんな体験をすることがないのでいい経験になった。

作る人がどういうことを考え、どういう思いを持っているかを考えた事が無かったが、体験する事によりそういった苦勞が少しは分かった。

今後は、農作物を残すことなくよくかみしめて食べたい。また、この思いを周りの人にも伝えたい。

〔7班からの発表〕

いちごの収穫体験は初めてだったが、すべて手作業でイチゴを傷つけないように繊細な作業をしている事がよくわかり、非常に大変だなと思った。

これから自分達ができる事は、農家の人の作業を無駄にしないように、調理では残食を少なくすることを考えて調理を行いたい。

また、農産物の移動距離が長いと甘さが落ちてくるという話を聞いた。県内産の農産物を積極的に使うことは、素材の味を生かすことになり素材の味で勝負出来るし、地産地消を進める事に繋がると思う。

〔8班からの発表〕

農家の人達は、私達が想像も出来ないような苦勞をしているのだなと思った。その苦勞の分収穫する時の喜びとか楽しみとかは凄いなと思う。

農業体験は初めてだったが、体験してみて分かる事が色々あった。今後も、こういう機会があれば体験してみたい。

今後は、農作物を作る人の思いを考えながら調理をし、周りの人にもそういった思いを伝えて行きたいと思う。

〔9班からの発表〕

農業体験をしてみて、農業は大変だなと思った。

イチゴの栽培方法が工夫されていて、知らない事をいろいろと学べた。

今後は、どの農作物にも農家の人の思いが詰まっている事が分かったので、気持ちを込めて丁寧に扱わなければいけないと思った。

〔各班の発表に対して生産者からのコメント〕

○農作物の流通はほとんどが市場流通である。市場の仕組みは、農家では値段を決められず競りで値段が決まる。

県内の農産物であれば競りが終わればその日に店に並ぶが、県外の農産物だと店に並ぶまでに2日は経過する。農作物は収穫した後も生きているので、栄養素が消費されて糖度が低下したり鮮度が落ちて見た目が悪くなったりする。新鮮なものほど栄養価が高い。

今後もこういった農業体験を積極的に行っていきたいので要望があれば伝えてほしい。

○農業体験とか郷土料理の調理体験等の要望があれば対応していきたい。

○サツマイモの収穫体験の受入を行っているので声を掛けて頂きたい。感動を伝える生産者になりたいと思う。

○ニンニクの加工品の販売において、食材を購入してくれるのは女性がほとんどで、将来、食に関する仕事に就く事が多い皆さんの力を借りなければいけないと思う。

今後も皆さんと繋がりを持っていければいいなと思う。

〔高松地域センターからのコメント〕

地産地消の大切さについては農家の方々からも説明があったが、地元の物は鮮度、栄養価が高く健康に良い。地元産を食べると病気をしないと言われている。

遠くの物を運んでくる事は環境に負荷をかけることになり、地球温暖化にも繋がっていく。地元の物を地元で消費することにより、環境に負荷をかけないことにもなる。

国の施策としては食料自給率向上の問題があり、地産地消を進めることにより食料自給率の向上にも繋がっていくこととなり、国としては普及啓発を行っている。

6次産業化とは、1次、2次、3次産業を組み合わせることで、一昨年に、6次産業化を推進するための法律も整備された。これまでは農家は生産するまで、流通、販売は切り離して考えられていたが、生産、流通、販売を一体的に取り組まれ、経営感覚に優れた発想に対して、国としてサポートを行っている。

また、全国の取り組み事例の紹介や、6次産業に取り組む仲間を紹介することも行っている。

香川県は非常に面積が小さいが、すぐれた法人経営をされている方が多く、6次

産業化で伸びて行く要素が非常に高い。

【調理実習及び試食】 14:25～16:15

9班に分かれ、各班毎に(株)スカイファームで栽培されたイチゴをメインにしたレシピ（1班ポークと苺のカナッペ、2班生春巻、3班いちごヨーグルトスコーン～バニラアイス添え～、4班いちごのテリーヌ、5班フルーツグラタン、6班いちごのシフォンケーキ、7班いちごの冷製パスタ、8班いちごのムースゼリー、9班苺のティラミス、苺のシェイク）を考え調理実習を行った。



穫したイチゴ



調理の様子



調理の様子

《完成品・工夫した事》



いちごの冷製パスタ



〔ポークと苺のカナッペ〕

主菜として試作を行っていたが、食べやすいようにカナッペに変更した。

また、バルサミコ酢をサワークリームに変更し、食べやすい事を意識した。



〔生春巻〕

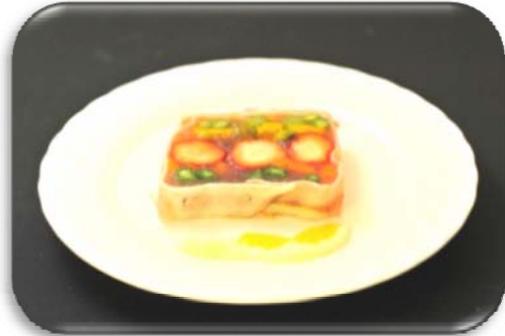
試作ではリンゴを使っていたが、今日は、アンチョビを使ってみた。味に甘みが出て美味しくなったと思う。



〔いちごヨーグルトスコーン〕

試作ではイチゴを全部すり潰してソースを作っていたが、今日は、全部すり潰さずに少しイチゴの果肉を残してみた。

また、イチゴをそのままコンポートにしてみた事と、器を冷やしてアイスが解けないように工夫をしてみた。



〔いちごのテリーヌ〕

試作ではテリーヌの中にスモークサーモンを入れていたが、生臭さがあったのでベーコンに変えてみた。

また、ゼラチンにコンソメ味を付けたのと、イチゴを裏ごしした物を使ってみた。



〔フルーツグラタン〕

イチゴを焼いて、食べた事のない物を作った。試作では味が酸っぱかったので、使うイチゴの量を半分にして黄桃を使ってみた。



〔いちごのシフォンケーキ〕

試作ではうまく膨らんだが、今日うまく膨らまなかった。見た目を良くするために、ソースと飾りに力を入れた。



〔いちごの冷製パスタ〕

試作ではいちごのソースを使ったが、今日はイチゴをスライスして飾りに使った。また、シーフードミックスとコンソメで味を調えた。



〔いちごのムースゼリー〕

ヨーグルトムースの上にクラッシュしたイチゴを使う予定にしていたが、ヨーグルトムースの半分にイチゴジャムを入れピンク色にする事で、見た目が良くなり美味しくなった。



〔苺のティラミス、苺のシェイク〕

時間が無かったため、アイスが凍らなかった。ティラミスとシェイクの色をピンク色と白色に分けたかったが、どちらもピンク色になってしまった。でも、とても美味しく出来たと思う。



試食の様子



試食の様子

〔試食後の川西氏からのコメント〕

スカイファームでは、イチゴを使ったソフトクリームやかき氷の販売は行っているが、温かい商品、熱を加えた商品は作った事はなく、勿論食べた事も無かった。

どれも个性的で美味しく、イチゴ農家では想像のつかないような視点で料理を作っていると思う。イチゴが色々なスイーツとして味わえる事ができ、改めて感動している。

イチゴ農家では手の込んだレシピでは作れないが、頑張っって新しいメニューを作りたいと考えている。是非参考にさせて頂き、メニューに加えられたらと思っている。

閉会あいさつ

中国四国農政局高松地域センター 阿部総括管理官
香川短期大学 山西生活文化学科長

《農業体験後のアンケート結果》

アンケート実施者数： 58名 (回答者…香川短期大学学生、教諭 計36名)

- ① 食育セミナー全体的印象：とても良かった (47%) 良かった (50%) 計 (97%)
- ② 農業体験 とても良かった (72%) 良かった (22%) 計 (94%)
- ③ 意見交換(1) とても参考になった (39%) 参考になった (53%) 計 (92%)
- ④ 意見交換(2) とても参考になった (36%) 参考になった (47%) 計 (83%)
- ⑤ 調理体験での苦勞 メニューの作成 (61%) 調理方法 (19%)
- ⑥ 農業のイメージの変化 変わった (78%) 変わらなかった (22%)

[事前アンケート結果]

- ⑦ 農業のイメージ やりがいがありそう (66%) 22%
- 健康的 (11%) 13%
- つらい (8%) 1%
- 楽しい (8%) 9%
- 重労働 (5%) 32%
- 収入が不安定 (2%) 23%
- ⑧ 被災地食品の購入 積極的に買う (6%)
- どちらかといえば買う (55%) 計 (61%)