

# 「栄養教諭・家庭科教諭等を対象とした農業体験活動を通じた食育に関する意見交換会」開催概要

～食の大切さを農業とともに考えよう～

- 日 時：平成24年7月30日（月）9：00～12：15
- 場 所：香川県立農業大学校（仲多度郡琴平町）
- 参加者：14名（栄養教諭・家庭科教諭11名と講師等3名）
- 共 催：中国四国農政局高松地域センター
- 概 要

- 1 開会あいさつ  
消費・安全グループ 阿部総括管理官

- 2 農業体験

## （1）【作業説明】

「野菜の生育ステージ等について」

（香川県立農業大学校教授 瀧川 裕史氏）



- ・夏にかけて収穫する野菜は、ゴールデンウィーク明け（5月上旬）からが野菜の作付の時期であり、色々な野菜の苗等を植え付ける。
- ・早く収穫しようとする、トンネル栽培を取り入れ、3月から4月に苗を植え付けることもある。
- ・大学では、実になる一般的主要野菜の栽培を行っている。
- ・秋から冬にかけての作付について、葉物野菜がメインであり、7月中旬にキャベツ、ブロッコリ

ー等の種播きを行った。

- ・大学校では、露地でレタス等を栽培する場合には、トンネルとかパイプハウスを使用した雨除け栽培を行っている。
- ・作付に当たっては、家庭菜園よりも畝幅を広く取り、圃地に種を直接播く場合と苗を育てて植え付ける場合がある。
- ・大学校で今栽培している作物について、①スイートコーンについては、最近の品種は甘みが強い品種が多い。7月中旬になるとアワノメイガという害虫が発生するので、農薬散布が必要となる。農薬を使わない方法としては、植付けを早くし害虫の発生前に収穫する方法がある。②オクラについては、高温性植物であるが30cm程度に成長するまでは病気に弱い作物である。病原菌は土壌にいるため、種播き時の覆土を山土を使用することによって病気の発生を防ぐことができる。③スイカについては、実生苗と接ぎ木苗がある。接ぎ木の目的は(1)病気に強くする、(2)養分の吸収をよくする、(3)生育を良くする等の目的で行うが、光、温度、湿度管理が必要となる。④トマトについては、1本仕立てにし、管理が良ければ上に10段まで収穫が可能である。高温になると果実にひびが入るため、涼しい環境で栽培するのが良い。⑤ナスについては、左右から枝を出して4本仕立てにす

る。花が咲き20日程度で収穫できる。水、肥料管理が良いと長い期間収穫が可能である。肥料が切れると、落葉し果実が小さくなる。

その他の作物も栽培していますので、現地で確認して下さい。

## （２）【農作業体験】

### ① ピーマンの収穫作業

- ・ピーマンは花が咲いてから20日程度で収穫ができます。
- ・緑のピーマンは未熟果を収穫しますが、カラーピーマンは完熟果を収穫します。
- ・緑のピーマンの収穫適期は果実重量が35g前後の物が適期です。



### ② ナスの収穫作業

- ・ナスは花が咲いてから20日程度で収穫ができます。
- ・日中の暑い時間帯に収穫すると、しなびてしまうので注意が必要です。
- ・収穫適期は果実重量が100g前後の物が適期です。

### ③ トマトの収穫作業

- ・トマトは花が咲いてから30～40日で収穫ができます。トマトは収穫後も熟度が進むため、少し早めに収穫しても大丈夫です。今日は、トマトの全面が赤く色づいたものを収穫して下さい。
- ・収穫は、ウイルス病の感染を防止しするためにハサミを使用せずに手で収穫作業を行った方がよいです。



## 【NHK高松放送局の参加者への取材】

Q：農業体験に参加した感想は。

A：暑い中での作業で大変かなと思ったが、日頃感じることをできない、作物を収穫する喜びを感じることができました。

また、今回体験させていただいた、農業の大変さ、食の大切さ等を教育現場で子供達へ伝えていきたいと思います。

#### ④ カボチャの種播き

- ・カボチャは7月から8月にかけて収穫する作物だと思われていますが、8月上旬に種を播き、11月に収穫をする栽培方法もあります。
- ・今回は、冬至の頃にカボチャが出荷出来るように、種播きを行いました。



### 3 食育有識者による講演

「学校給食における地場産食材の活用について」

(香川東部青果株式会社 代表取締役社長 古市 千晴氏)

#### 《講演概要》

- ・皆さん、収穫体験はどうでしたか。暑い中汗をかいて生産者は収穫を行っています。
- ・毎週火曜日の四国新聞に、地場産の野菜を使ったレシピの紹介をしています。また、県内で青果物を取扱う者として、香川県と連携し地産地消の取組とともに野菜摂取量を増やす活動も行っています。
- ・さぬき市では、地場産の野菜を使ったランチ会を開催しています。参加してい



ただいた皆さんが、地場産の食材の旬、レシピを知らない事に驚き、情報公開の必要性を感じました。今後は、丸亀、観音寺などでも開催を予定していますので、ぜひ来ていただきたい。

- ・平成14年からさぬき市に対し、学校給食への地場産食材の納品について働きかけを行い、平成17年から学校給食に対し食材の納品を始めました。また、平成17年7月にさぬき市に対し更なる要望をし、同年9月には学校給食における地産地消推進会議が開催され、納品時の問題点が議論されました。

- ・問題となったのが、学校給食のメニューが2カ月前に決定され、それに伴い野菜の納品日、規格及び価格が決まることでした。自然環境の影響を受ける野菜は、必要とする日に必要な品目の納品の確約ができない。

- ・市場として学校給食の要望に対して何処まで答えられるかを検討し、双方で妥協点を見つけ出し、結果として納品する野菜によっては産地を限定せずに納品しており、出来ることから取り組んでいくこととしました。

- ・平成18年1月からは地産地消メニューとして月に2品目、香川県が推奨したさぬき菜が最初のメニューで、現在は月に10品目の野菜を生産者限定で納品しています。また、栄養教諭さんに生産者への取材をお願いし、メニューを通じて生産者の紹介を行ってもらっています。

- ・生産現場の現状として、高齢化が進み作付面積が減少しており、学校給食へ納品する前の流通は、市場で競りをし、主にスーパーへ供給していました。

- ・学校給食へ納品する前段の取組として、生協店舗の一部に地産地消コーナーのブ



ースを設けて野菜の販売を行いました。最初は手間がかかる等の意見も出ましたが、自ら作った商品に自ら値段を付け販売することで、生産者と消費者の距離が縮まり、味に対する意見等が生産者に直接届く事によって、生産者の取り組みも変わってきました。

- ・学校給食へ納品する事は、自分の子供とか近所の子供に食べさすこと、また、子供達から食べてとても美味しかったと言われる事によって、生産者の生産意欲がわき奮起にもつながっています。

- ・生産者の顔が分かる食材を使用する事により、子供達は食わず嫌いが無くなり給食の残さも少なくなっています。生産者の顔が見えるような環境作りが、子供にいい影響をもたらすのではないかと思います。

- ・J A（生産者）の協力を得てレタスの定植体験を行っています。最初は手間がかかるため生産者に嫌がられました。しかし、子供達が毎日学校帰りに自分たちで植付けたレタスの苗を観察する姿を見て、生産者が快く協力してくれるようになり、現在は、毎年定植体験と収穫体験を行っています。

- ・子供達に命の源が何であることを伝えることが重要です。

- ・子供達が食べ物についてどのような考えを持っているのかを知り、食に対し、また食材を納品してくれる生産者に対し感謝の気持ちが持てるようになり、生産者も消費者に対して感謝の気持ちを感じてもらえるような取り組みを行うことが必要です。

- ・今までは市場の流通が一方通行であり、自己満足の流通でありましたが、今後は市場が流通を改めていかなければなりません。また、古くからある学校給食への納品に対する決まり等もあるが、今後は更に学校給食と生産者の思いを結び付けていくことができる取り組みが必要です。

#### 4 情報提供

- ・中学生の農業体験活動の事例紹介等（中国四国農政局高松地域センター）

#### 5 意見交換会

Q：本日の目的である、学校給食を生きた教材として、生産者の方々への想いや願いを子供達に伝える必要があります。地産地消メニューで月に10品目納品しているとのことだが、どうやって10品目を決めているのか。メニューを決め、食材の入札時には香川県産の物はあるが、坂出や綾歌産の物が無い場合がある。

A：仮に2カ月先の9月の給食であれば、9月に供給できる10品目の野菜を取りまとめて提出をし、メニューを決めていただいている。同じ時期に同じ農産物が出る確約が出来ないので、産地については、その時に応じて地場産が無い場合は香川県産の物を納品する場合があります。

さぬき市では学校給食の食材は出来値での取引を行っている。なお、利益の上限



が設定されており、行政の監視の下に取引を行っています。

Q：J Aと連携し地産地消の取り組みを行うとしたらどのようにしたらよいか。

A：J Aには地産地消部門の職員がいるので、行政からJ Aに声をかけ、働きかけをしてはどうか。単独ではなかなか取り組めないなので、まず、行政、J A等が連携を取った体制作りをする必要がある。

意見：坂出市の場合、学校給食の地場産食材の使用率が33%であるが、香川県が進めている35%以上の地場産食材の使用となると難しい面がある。

さぬき市のような生産者の顔が見えるような取り組みとか、子供達に対して命の源についての話をしたいが、時間等の関係もあり、なかなか取り組めず踏み込んだ食育に限界を感じている。今後は、1品目からでも生産者の顔の見えるような取り組みを行っていききたい。

意見：学校給食において地場産の食材を利用した取り組みを行うには、農政部局と教育委員会が連携をして取り組みを進めなければ難しい。

今日は短い時間で農作業体験をしてもらったが、大学校の学生も農業の経験が無い学生が増えている。非農家で普通科を卒業して大学校に入学した学生は、何も分からずに農業実習に取り組んでいる。

香川県は家や学校の周りに田んぼがあるので見る機会、触れる機会は十分にある。スポット的に地域の農家からも色々な情報を発信する事が必要ではないかと思う。今日皆さんに体験してもらった事、身近なものから生徒に伝えて欲しい。

お金を払えば何時でも何処でも食べ物が買える時代は続かない。食の大切さを伝えることが必要です。

## 6 閉会あいさつ

消費・安全グループ 阿部総括管理官

### 【アンケート結果】

- ・全体的な印象：とても良かった(18.2%)・良かった(81.8%) 計 100%
- ・農業体験について：とても良かった(63.6%)・良かった(36.4%) 計 100%
- ・意見交換について：とても良かった(9.1%)・良かった(90.9%) 計 100%

### 【主な感想】

・農業体験を普段することなく、暑い中でしたが充実していました。お金を出せば商品を手にすることができる今の世の中ですが、やはり物の大切さを、これから子供達に教えていかなければならないし、学校給食の中でも伝えていかなければならないと思いました。

・農業体験は初めてだったが、汗をいっぱいかいての収穫体験は楽しくて、貴重な体験として児童・生徒に話ができたらと思う。目の前の給食や、家での料理だけで好き嫌いを判断するのではなく、あらゆる機会を通して、命をいただいている事、薄れていく感謝の気持ちを持つこと等、絶対に忘れてはいけない事を今一度思い出させていきたいと思う。食育推進に頑張っていきます。