

「平成24年度食育セミナー」開催概要
～農業を通して食の大切さを知ろう（地産地消）～

- 日 時：平成24年6月1日（金）13：00～16：00
- 場 所：香南アグリーム（㈲香南町農業振興公社）
- 参加者：31名（香川短期大学学生、同大学教員及び食育活動実践者）

- 日 時：平成24年6月4日（月）12：30～14：30
- 場 所：香川短期大学
- 参加者：117名（香川短期大学学生及び教員）
- 主 催：中国四国農政局高松地域センター、香川短期大学

■【6月1日の概要】

I 農業体験指導（じゃがいもの収穫、さつまいもの植付けについて）（佐々木 省三 氏）
〔じゃがいもの収穫〕

- ・じゃがいもの生育期間（収穫までの期間）は、3ヶ月間は必要である。
- ・じゃがいもの植え付けが3月中旬と少し遅かったこと、しかも、収穫が本日と少し早いため、じゃがいもの充実が悪いかもしれない。
- ・収穫適期は、例年6月中旬ごろの葉がしおれ、枯れ始めるころである。
- ・全体が枯れてくると、茎の栄養が根に移動し、いもが充実してくる。
- ・収穫はミツグワを使って行う。いもの周りの土を広めに取り、いもを傷つけないように行う。
- ・地下茎といもの着き方を観察すると土寄せの大切さが分かる。また、いものに陽が当たると緑色を帯び有毒成分を含むことも防ぐこともできる。掘り取る際によく観察をして欲しい。



〔さつまいもの植付け〕

- ・わが国では薩摩（鹿児島県）から広まったからさつまいもと呼ばれている。名前からも歴史、伝播されてきた経過をあらわしている。
- ・肥料（特に、窒素肥料）が多いと蔓のみが異常に生育する蔓ボケ症状を呈し、品質、収穫量が低下する。
- ・さつまいもは、いも蔓を挿し栽培する。
- ・挿し方は、茎を出来るだけ沢山埋める。（注意：葉、茎先は埋め込まない。）
- ・蔓を挿した後は灌水を、日に1回、数日間は灌水を行う。じゃがいもと同様に管理と観察を続けて欲しい。



II ほ場での農業体験（じゃがいもの収穫、さつまいもの植付け） 〔じゃがいもの収穫〕



〔さつまいもの植付け〕



III 意見交換会及びじゃがいもの試食

(I) 大学で栽培したじゃがいもの観察記録等の発表

- 1班：じゃがいもの栽培を体験し、普段何気なく接していた野菜が、思いを込めて作られていることを実感した。将来、この体験を伝えていきたい。
- 2班：一日一日の成長が楽しみで、植物の生命力に驚いた。また、自然、食への有難さを感じた。将来は、感謝の気持ちを持てるように指導していく。
- 3班：農業を全く知らなかったが、沢山の知識、技術によって、安全で美味しい物

【短大で栽培したじゃがいも】



を食べることが出来るのだなと思った。将来は、食物を栽培している人に感謝の気持ちを持ち、食の栄養について指導していきたい。

4班：じゃがいもの栽培を通じ、喜びを感じた。農業の大切さを、食を介して指導していければと思う。

5班：じゃがいもを3月に植付け栽培したが、子供の成長を見るような感じがし、苦労と愛情を感じた。

6班：今まで野菜を何となく食べていたが、今回の体験で感じが変わった。将来は地産地消にこだわった栄養士を目指したい。

7班：種芋を植え付け大切に育てた。食べるのがとても楽しみである。将来は、この体験を生かして、農業の大切さ、食の大切さを指導出来ればと思う。



(II) 食育活動実践者からの説明

- ・地産地消にこだわった豆腐を作りをし、直売所等で販売を行っている。原料の大豆は、ほとんどが香川県産の物を使い、にがりも宇多津の物を使用する事もある。
- ・地元の幼稚園で、園児たちと一緒にじゃがいも、さつまいもを栽培し、農業や食の大切さを伝えている。また、ひまわりを栽培し、ひまわりから油を搾取する等の活動を地域で行っているが、搾取する経費が高く継続性が課題である。
- ・全てボランティアであるが、今後も子供たちへ食の大切さ等を伝えていきたい。



(III) 意見交換・試食（食べ比べ）

〔試食の感想〕

- ・すごくモチモチして美味しかった。
- ・じゃがいもの甘さ、素材の美味しさを感じた。
- ・何も付けなくても甘くて美味しかった。
- ・自分たちが栽培したので、とても美味しかった。
- ・素朴な素材の味を楽しむことができた。
- ・今までじゃがいもだけを食べたことがなかった。まして、いろんな種類のじゃがいもを食べ比べることができ、じゃがいもそれぞれの味、食感の違いに驚いた。



〔意見交換：主な意見〕

- 今回の収穫体験に参加することができ、土に触れ、土のぬくもりを感じることができ良かった。また、農作業が大変かなと思っていたが、とても楽しかった。こんな機会を作ってくれたことに感謝をし機会があればまた参加したい。
- 栽培、収穫と大変だったけれど、とても良い体験をすることができた。今日収穫したじゃがいもを使っでの調理がとても楽しみである。農業と食に対し感謝をし、美味しく食べたい。
- 土の上から見てもじゃがいもの大きさは分からなくて、鍬を使ってじゃがいもを掘り出す瞬間がとても楽しく感動をおぼえた。今度は、さつまいも栽培にチャレンジして、大きなさつまいもに育つように頑張りたい。
- ほ場には色々な作物があり、見るだけでも楽しかった。初めて見たごぼうの葉に感動した。

〔佐々木 省三 氏からのコメント〕

- 全員が関り栽培管理の状況と感想が詳しく記録されており、貴重な体験となったことが大変うれしかった。
- それぞれが、色々な事を感じ、色々な気持を持ったと思う。今回の体験を、何らかのかたちで役立ててもらいたい。重要なのは自分が体験をし、物事を考えるスタンスをとることである。



■ 【6月4日の概要】

I 調理実習（収穫したじゃがいも及び香川県産の食材を使用した実習）





II 情報提供（1年生を対象とした地産地消についての情報提供）（山越総括農政業務管理官）

- 地産地消とは、地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みである。
- 地産地消の取組において、食料自給率の向上、直場所や加工の取組などを通じて、農業の6次産業化にもつながる。
- 具体的な取組事例は、直売所での地場産農林水産物の直接販売、地場産農林水産物を活用した加工品の開発、学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用、地域の消費者との交流・体験活動などがある。
- 取組の効果としては、「生産者」と「消費者」の結びつきの強化、地域の活性化、流通コストの削減などがあげられる。
- 地産地消に関する関係法令に基づく国としての取組は、食料・農業・農村基本法に基づく食料・農業・農村基本計画等により地産地消の推進、食料の安定供給の確保に関する取組が行われている。また、食育推進基本法に基づく食育推進基本計画により、食育の総合的な促進に関する事項として地産地消の全国展開が盛り込まれている。
- 平成24年度地産地消推進の政策目標として、年間販売額1億円以上の直売所の割合を平成32年度までに50%、学校給食における地場産物を使用する割合を平成27年度までに30%にするが掲げられている。香川県における学校給食における地場産物の使用割合は、現在33.7%であり、平成27年度までに35%を目指すとしている。
- 地産地消の推進に向けた取組みとして、地域の地産地消の取組を支援する「地産地消の仕事人」を選定し、リーダー的な役割を担っていただいている。香川県では、香川東部青果株式会社代表取締役社長の古市氏が選定されている。また、当大学でも取組まれている、地産地消給食等のメニューコンテスト等も実施されている。



III 調理実習の発表



〔ジャーマンポテト〕



〔じゃがいもとたまねぎの炒飯〕



〔じゃがいもスープ〕



〔じゃがいものクレープ甘夏ソースがけ〕



〔ポテトサラダ〕



〔じゃがいものニョッキ・トマトソース〕



〔じゃがいもの豚肉巻き〕



〔新じゃが・甘辛ニンニク〕



〔ヴィシソワーズ〕



〔主な発表内容〕

- ・じゃがいもとたまねぎの炒飯を作った。香川県産の食材を集めるのにとても苦労した。今後は、食料自給率の向上のためにも、香川県産等の食材を使用していきたい。
- ・ポテトサラダを作った。通常使っているマヨネーズを使わずに、オリーブオイル等地場産の食材使ってマヨネーズを手づくりした。
- ・じゃがいものニョッキを作った。自分たちが育てたじゃがいもを使用したので、大切に食べたい。

〔西日本放送ラジオのインタビューを受ける学生〕

Q：どんな料理を作ったのか。

A：じゃがいものニョッキ、新じゃが・甘辛ニンニクを作った。

Q：どんな食材を使ったのか。

A：収穫したじゃがいもと香川県産の野菜等を使った。

Q：今回の体験を通して感じたこと。

A：じゃがいもを栽培し、はじめてじゃがいもの花を見た。自分たちが育てたじゃがいもなので、食べるのがもったいないと感じた。将来は、地産地消にこだわった栄養士になりたい。



IV 試食及び意見発表

〔一年生からの意見〕

- ・ポテトサラダを試食させていただいた。皆さんが育て、収穫したじゃがいもを使っていたので、ふわふわしてとても美味しかった。
- ・じゃがいものニョッキ・トマトソースを試食させてもらった。じゃがいもが柔らかく、また、香川県産の完熟トマトを使っていたので、酸っぱさのなかにも甘みがありとても美味しかった。



〔二年生からの意見〕

- ・じゃがいもの収穫体験をさせていただいた。自分たちが収穫したじゃがいもが、色んな姿に変わっていくのを見て、育てた喜びを感じた。農業、食への感謝の気持ちを忘れずに今後も栄養士の勉強に取り組んでいきたい。
- ・種芋の植付け、また、収穫体験をした。特に、収穫体験では土からじゃがいもが出てくる瞬間は感慨深いものがあった。育てたじゃがいもは、いつもスーパーで買って食べているじゃがいもよりずっと美味しかった。

〔松永先生からのコメント〕

- ・香川県産の食材を集めるのに大変苦労した。苦労の甲斐があり、とても素晴らし料理が出来たと思う。本日は、学生にとって大変貴重な経験になったと思う。

V アンケート結果

【6月1日のアンケート】

※提出25名（大学関係者25名）

- ・「食育セミナー」に対する印象：とても良かった(40.0%)・良かった(56.0%) 計96.0%
- ・「農業体験」：とても良かった(68.0%)・良かった(28.0%) 計96.0%
- ・「意見交換」：とても良かった(36.0%)・良かった(56.0%) 計92.0%

【6月4日のアンケート】

※提出72名（大学関係者72名）

- ・「食育セミナー」に対する印象：とても良かった(31.9%)・良かった(62.5%) 計94.4%
- ・「調理体験」：とても良かった(38.1%)・良かった(52.4%) 計90.5%
- ・「調理体験」で苦労したこと：メニューの作成(57.1%)・食材の準備(19.0%)
調理方法(11.9%)
- ・「情報提供」：とても参考になった(43.3%)・参考になった(50.0%)
計93.3%
- ・「意見交換」：とても参考になった(29.2%)・参考になった(55.6%)
計84.8%