

平成24年度「大学生等を対象とした農業体験と意見交換会」開催概要

～ キャベツパーティー！キャベツを丸ごと食べちゃおう！～

中国四国農政局松江地域センター

農業離れが進み、「食卓に並んだ食べ物」と「食材（農畜水産物）の生産現場」の結びつきを実感する機会が減少しています。このような中、若い世代に農業体験の機会を提供し「食」に対する意識の高まりを促し、良質な食行動へ繋げることを目的に、大学生等を対象に農業体験を伴う意見交換会を下記のとおり開催しました。

日 時：平成24年11月17日(土) 10:00～13:00

場 所：島根県立大学出雲キャンパス(島根県出雲市西林木町151)

参加者：23名(大学生10名、大学教職員4名、野菜生産者8名、団体職員1名)

主 催：中国四国農政局松江地域センター

<概 要>

1 開会あいさつ

中国四国農政局松江地域センター

総括農畜産安全管理官 渡 部 幸 則

2 農業体験

大学近郊（出雲市鳶巣地区）のキャベツ生産ほ場（園山 晃健氏所有）においてキャベツの収穫及び出荷準備作業の体験、キャベツ以外の野菜のほ場の見学を予定していましたが、雨天のため中止としました。

代わりに室内において、野菜を中心とした農畜産物についてのクイズを行いました。

Let'sクイズ！答えはどれでしょう？↓



野菜クイズ！わかった方は番号札を上げてください！

第1問！
よりあまい大根おろしを作るために合う部分は？

①葉に近い方
②下の方

第8問！
アスパラガスはどう置いたら長持ちする？

① ② ③

3 調理実習

土井小百合氏（料理研究家、野菜ソムリエ、管理栄養士）を講師に、食材（キャベツ）を無駄なく使い切る調理を体験しました。

当日の献立は以下のとおりです。

- ・キャベツたっぷりヘルシーハンバーグ
- ・キャベツ即席漬け
- ・シーザースサラダ
- ・ビタミンじまるごとキャベツスープ
- ・かぶとキャベツの辛みレモン漬け



講師の土井先生



つなぎはキャベツのみ！のハンバーグ



お皿の中、お鍋の中、フライパンの上…全部キャベツ料理です！



4 会食及び意見交換

調理実習に使用した野菜の生産者の方々を交え、会食を行いました。

生産者のみなさんに、調理に使用した野菜の紹介や、生産の際に工夫している点、農業の苦労や喜びについて語っていただいた後、意見交換を行いました。



食材を提供してくださった生産者の皆さんを
ご招待。



野菜に込めた思い…生産者の皆さんから
貴重な話を聞くことができました。



← 紙芝居をとおして、動植物の
いのちをいただいて生きている事
についてあらためて考えました。

○主な意見

- ・料理をするのも大変だが、野菜を作るのも大変。あなた方が大きくなるのと一緒に親御さんが一生懸命あなた方を育ててきた、野菜を育てるのもそれと同じこと。
- ・食べだと止まらないほどおいしく、そのおいしさを感じながらいただいた。丹精込めて丁寧に作っておられると、こんなにも野菜はおいしいものなのだと実感した。
- ・日本の野菜は調理しなくても、そのままでとてもおいしく、世界一だとあらためて思った。
- ・実家の米の収穫を今年初めて手伝ったが、腰への負担や炎天下の作業のつらさを実感した。生産者のみなさんが汗水流して野菜を作って下さり、おいしい料理が食べられてうれしく思う。

平成24年度

大学生等を対象とした農業体験と意見交換会

キャベツパーティー！
キャベツを丸ごと
食べちゃおう！！



日時：平成24年11月17日（土）

10:00～14:00

会場：島根県立大学出雲キャンパス
及び近隣の野菜生産ほ場

主催 中国四国農政局松江地域センター

講師のご紹介

<農業指導>
園山 晃健 氏 (野菜生産者)



出雲市東林木町で、野菜を生産。
島根県立大学出雲キャンパスの「朝食会」に、新鮮な野菜を提供。

本日の会では、キャベツの収穫及び出荷作業を御指導いただきます。



<調理指導>
土井 小百合 氏 (料理研究家・野菜ソムリエ)



病院や大学で管理栄養士として勤務した後、現在、松江調理製菓製パンカレッジ非常勤講師、島根総合福祉専門学校非常勤講師、野菜ソムリエ協会認定料理教室講師（山陰唯一）。

本日は、キャベツを無駄なく使い切る、「キャベツづくりし」の料理を教えていただきます。

