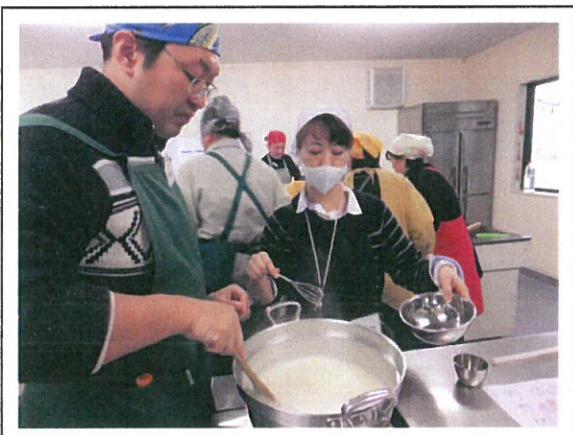




煮えたら、布に移した



一生懸命絞り、豆乳ができあがった
残りのかすはおから



豆乳を温め、にがりを加え、そっと混ぜると固った



固まりを型枠に入れ、水分を切り、豆腐の完成

【参加者の主な声】

- ・生産から消費まで一貫した体験ができること。また子どもが土いじりを通じて「食べ物はどのようにしてできるのか」が体験できた。
- ・参加した皆さん都心の人でした。話の中で、この八郷地域の様子をよく見聞することができました。作る農業から交流する農業になっているのだと感じました。

【企画のまとめ】

(1) 取り組み状況

- ① スタート当初 12 人（5 家族、大人 6 人、子ども 6 人）でしたが、追加募集し最終的には、23 人（8 家族、おとな 12 人、子ども 11 人）となった。
- ② 大豆の農作業体験 3 回と、自分たちで作った大豆で豆腐を作る貴重な体験をした。

(2) 成果

- ① 大豆の生産から、加工（豆腐作り）、消費と言うフードチェーンの全ての過程を体験でき、食、農業、生産者、農村地域をまるごと理解することができた。

2.情報ツール

3つのコースの参加者にお互いの体験が相互に分かるように、情報ツールとして「〇〇日記」を発行した。これは、欠席者や、体験期間中の産地の様子を伝えるツールともなった。



企画ごとの合間の畑の状態や作柄なども案内



各継続的農作業体験の報告



産地のその時期の様子などもお知らせした

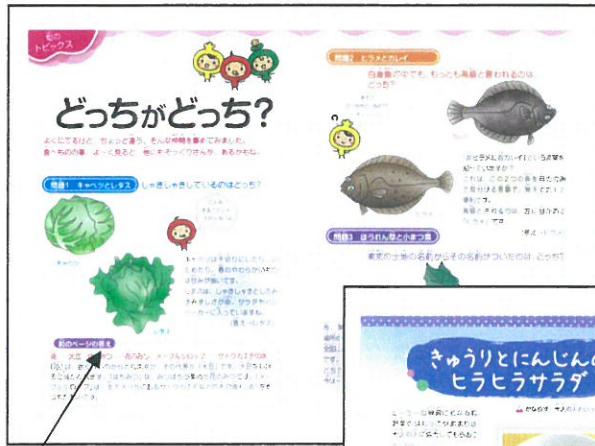


大豆を育てるには結構力がいる

3.家庭内食育推進支援企画

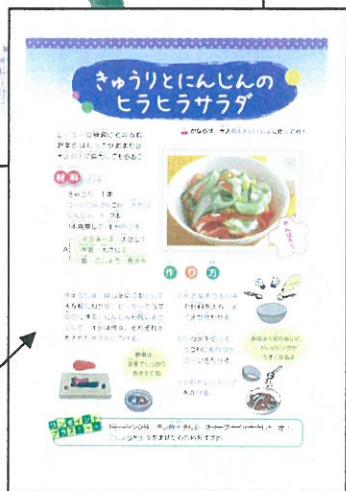
(1) 「たべる*たいせつキッズブック」の配付

各コース参加者に家庭内での食育を進めてもらうための支援ツールとして、「たべる*たいせつキッズブック（日本生活協同組合連合会発行）」を配付した。子どもが親と食育について学んだり、親子で料理をする手助け、きっかけとなるツールである。



食材に関する
食育クイズ

子どもでもでき
る簡単レシピ



(2) 親子でチャレンジ！マイおにぎり作り（継続的農作業体験者交流企画）の実施

2月14日（土）東都生協さんぽんすぎセンターで3コースの参加者を中心にした「親子でチャレンジ！マイおにぎり作り」を開催した。（12人参加（大人9人、子ども3人））

米コースの「米」、大豆コースの「大豆」を使って、各自が工夫した「おにぎり」や「おにきらず」などを作り、また米コースの産地「船橋農産物供給センター」の方にも参加いただき、各コース参加者の交流にもなった。



III. 効果測定

1. 調査のまとめ（検証）

各コース終了後、家族単位でアンケート調査をおこない、以下の調査件数を得ることができ、その結果を集計分析した。

コース名	参加家族数	アンケート回収枚数	回収率
すいかコース	16	12	75.0%
米コース	22	18	81.8%
大豆コース	9	8	88.9%
合計	47	38	80.9%

Q 1. あなたの家族構成について

コース名	すいか	米	大豆	合計	率
末子が小学生以下	5	10	7	22	57.9%
末子が中学生から 22 歳	1	3	0	4	10.5%
末子が 23 歳以上	3	2	1	6	15.8%
夫婦 2 人または独身	2	3	0	5	13.2%
その他	1	0	0	1	2.6%
未記入	0	0	0	0	0.0%
合計	12	18	8	38	100.0%

3 コースの参加者の 57.9% は「末子が小学生以下」で多くが親子、家族で参加していることが分かる。一方で、子育て終了世帯の夫婦や個人が、農作業や、農業に愛着を持ち、栽培方法などを学びたくて参加した人もいた。

Q 2. 参加動機について

「参加動機」の中で「自分が子ども時代に体験したよい（農作業）体験を子どもに体験させたい」「子どもにすいかがどのようにできるのか実際に見せたい」「子どもに日本の原風景を見せて主食である米の育ちを体感してほしい」「大豆がどのような工程で豆腐になるのか一緒に見せたかった」など継続的農作業体験を、親子・家族で体験しその体験を共有化、継続化していきたいとの思いが強いことが分かる。一方で、「すいか栽培は初めてでしたので、苗の生育状態を知りたく、その体験をさせていただく機会があり嬉しく参加した」「（田んぼ作りに）毎年参加していて楽しいから」「耕作放棄地の再生に興味が持ったので」「豆腐作りを体験したい」など一時的農作業体験でなく、プロの生産者などに、農作物の栽培方法などについて詳しく知りたく体験したいと思う人もいたことが分かる。