

教育ファームの食材を学校給食に活用して地域の活性化を 「体験だけでとどまらせては教育ファームはもったいない!」

地元農家団体、乳業企業、酪農組合、市役所、市教育委員会、地元給食センターがメンバーとなり、地域一体となって教育ファームを進めていく飛騨中野教育ファーム推進協議会。教育ファームで栽培した野菜を学校給食の食材として提供するシステムがしっかりできあがっているのも、このネットワークがあればこそ。そしてそれによって地域農業の活性化、さらに循環型農業の実現をも目指している。

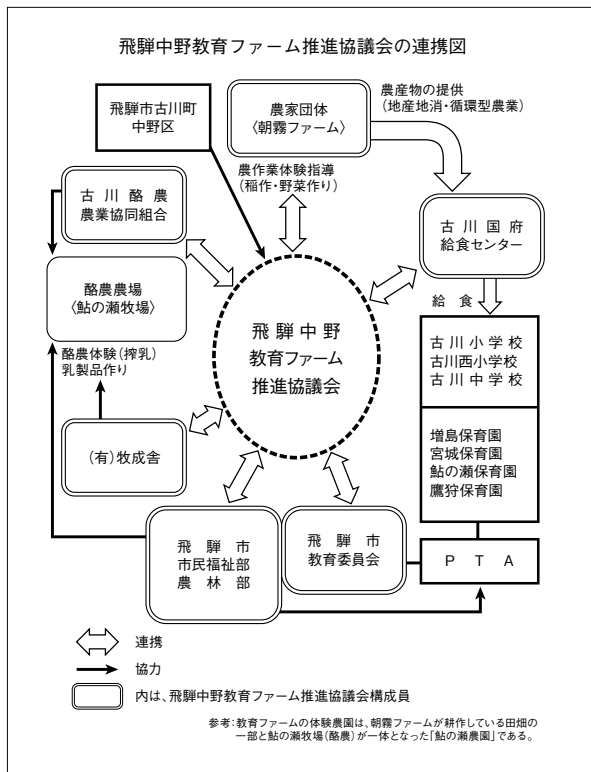
飛騨中野教育ファーム推進協議会

取組主体

- 名称：飛騨中野教育ファーム推進協議会
- 担当窓口
担当課(者)：重田 吉徳(会長)
住所：岐阜県飛騨市古川町増島町17-8 (有)牧成舎 内
電話：0577-73-2226 FAX：0577-73-4763
E-mail：info-bok@bokuseisya.com
- 団体等の属性：農林漁業者、農林漁業に関する団体、市町村、学校(市教育委員会)、民間企業、その他(給食センター)
- 構成員数：7名(11名) ※()は行政・教育関係者を含んだ数
- 構成員の内訳：朝霧ファーム(農家団体)、鮎の瀬牧場(酪農農協)、古川酪農農業協同組合、(有)牧成舎、飛騨市農林部・市民福祉部、飛騨市教育委員会、古川国府給食センター
- コーディネーター等：なし
- 活動内容を紹介するHPアドレス：<http://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/shokuiku/farm/>
- 連携団体及び協力団体
属性：農林漁業者、農林漁業に関する団体、市町村、学校(保育園、小・中学校)、民間企業、その他(給食センター、自治会)
内訳：飛騨市立古川小学校、同古川西小学校、同古川中学校、同保育園(宮城、鮎の瀬、鷹狩、増島の4保育園)、古川町中野区



協議会メンバーと参加者の集合写真



取組地域及び地域の特徴

取組地域：岐阜県飛騨市

地域の特徴：

飛騨市は岐阜県の最北端に位置し、北は富山県、南は高山市、西は白川村に接している。平成16年に2町2村が合併してできた市の面積は、792平方キロメートルで、このうち92%が森林である。市の周囲は山々に囲まれ、特に東は標高3000メートルを超える飛騨山脈(北アルプス)となっている。市内唯一の平坦部が古川盆地(古川町市街)である。

年間平均気温は11℃、冬は古川盆地を除き雪が多い。なお、古川盆地では、高い山々の間に深い谷が入り込んだ地形と周囲の森や大地が豊富な水を蓄えていることなどから、朝霧が発生する。

人口は約2万8000人で、主な産業は、機械、化学、家具などの製造業と農業である。農業では、高冷地野菜のトマトやホウレンソウの栽培と、飛騨牛として知られる肉用牛の生産が盛んな地域である。

取組内容

(1)目的(目標)

「教育ファームの実施により、自然の恩恵や食に関わる人々のさまざまな活動への理解を深め、作物の生産プロセスを体験することで、自然の力や生産の苦勞、喜びを体感します。さらに、直接、農林畜産業を営んでいる生産者の人からの指導により、作物を生産し、調理し、食べるといった一連の流れを体験し、食への視野を広げることを目的とする」(協議会規約より)

体験農場である「鮎の瀬農園」(飛騨市古川町中野)では、牛舎からの排泄物を堆肥化して畑で使用し、そこで収穫された作物の一部は牛の飼料とする循環型農業を実践。収穫した米や野菜の一部を給食センターに食材として提供し、地元の学校給食における地産地消の実現、加えて地域の活性化を図る取組みとしてこの教育ファームが進められている。

(2)取組開始時期・経緯

平成18年4月に、鮎の瀬牧場が酪農教育ファームの認証牧場となり、飛騨市と連携して地元の小学生を対象に酪農体験活動を開始。

平成20年～21年に、平成20年度教育ファーム推進事業、平成21年度食育先進地モデル実証事業の取組みを契機に現在の体制となる。

平成22年4月からは、岐阜県の教育ファーム活動支援事業(消費・安全対策交付金)を活用し、地域における食育活動を展開中。

(3)対象作物

米、野菜、畜産物

作物名・種類：水稲、サツマイモ、ジャガイモ、タマネギ、ニンニク、トウモロコシ、エダマメ、トマト、キュウリ、ナス、ピーマン、パプリカ、スイカ、カボチャ、ネギ、キャベツ、ハクサイ、大根、ニンジン、イチゴ、牛乳

選定理由

地元の特産物、または調理体験、及び学校給食への食材として利用可能なもの。

(4)体験農園の規模等

水田約27アール、畑約7アール

(5)具体的な取組内容

ア 稲作

田植え、稲刈り、はさ掛け、脱穀及び調理体験を実施。指導者は、朝霧ファームの農業者4名。田植えでは、少ない苗を大きく育てるため「苗を4本くらい取って、苗と苗の間隔を縦・横30cm空けて植える」「土の中に苗を深く入れすぎないこと」など、作業の意味を含めた具体的な指導が行なわれている。

イ 野菜

土づくり、は種、定植、除草、収穫及び調理体験を実施。指導者は、稲作と同じ。除草作業は、大変で地味な作業であるが、作物を育てるために大切であることが理解されるよう体験学習に組み入れている。

体験ほ場で収穫した野菜の一部は、給食センターに食材として供給され、地元の保育園児や小学生が、地産地消や循環型農業について学ぶきっかけとなっている。

ウ 酪農

給餌、搾乳、子牛への授乳体験。バターやフローズンヨーグルトづくり。指導者は、鮎の瀬牧場の管理者ほか地元の酪農家、飛騨市の獣医師、計8名。

搾乳体験では、朝6時30分に集合し、普段の搾乳時刻に体験している。また、子牛への授乳では、もともと子牛のいのちの源である牛乳を人が分けてもらっているということを実感してもらっている。

エ 地域との関わりや協力依頼

- ①教育ファームの活動を通じて地域の活性化を図ることを目的の一つとして挙げていることから、地元の中野地区(自治会)への活動の説明や協力要請を行なっている。
- ②体験活動で収穫した野菜を使った当日の昼食づくりでは、地区の女性ボランティアが中心となり、参加者と共に昼食の準備にあたり、ボランティアと参加家族の交流も生まれている。

オ 連携している団体等との連携方法

- ①毎年、活動開始前に飛騨中野教育ファーム推進協議会を開催し、一年間の活動内容、予算、参加者の募集等について協議し決定している。
- ②給食センターへの食材の供給については、双方の年間計画のなかで、体験農園と給食センターが個別に連絡を取り納品している。
- ③朝霧ファームによる農業指導のほか、11月のキムチづくりでは、地元の専門家を招き指導を受けている。
- ④平成22年度は、新たな試みとして農園内にニホンミツバチの巣箱を設置し、蜂蜜ができるまでの説明を聞くため県内の養蜂業者を招いた。

カ 参加者の募集方法

4月に体験メニュー等を記載したチラシを約1000枚作成し、地元の飛騨市立古川小学校、古川西小学校の全児童に学校を通じて配付している。

(6) 年間スケジュール

5月	田植えと山菜を使った味噌汁づくり
7月	ジャガイモ掘り、夏野菜の収穫、大根の種まき、草取り他、昼食づくり
8月	搾乳体験と「命の授業」*、夏野菜の収穫、ハクサイのタネ播き、草取り他、ピザづくり

*「命の授業」は、牛の出産シーンのスライドなどを見ながら、飛騨市の獣医さんから「牛は本来であれば20年くらい生きられる」、「肉牛は2年半くらいの飼育期間で肉にするために出荷される」といった話を聞き、みんなで命について考えるという授業。

9月	稲刈り、はさ掛け、サツマイモ掘り他、昼食づくり
10月	稲の脱穀他、新米を使ったおにぎりづくり
11月	タマネギ、ニンニクの苗植え、収穫したハクサイでキムチづくり

(7) 参加者数及び参加者の属性、実績・推移

(ア) 参加者数の推移等

《平成20年度》

5月5日、トマトの苗植え、乳牛への給餌等。飛騨市内の小学生親子、約200名が参加。

教育ファーム参加者(5～11月) 6家族22名(飛騨市在住者)。募集対象は小学1～6年生と保護者。

《平成21年度》

オープニングイベントを開催し(5月5日、トマトや花の苗植え等)、飛騨市内の小学生親子、約200名が参加。

教育ファーム参加者(5～11月) 6家族21名(県内飛騨市と加茂郡富加町、富山県在住者)

《平成22年度》

オープニングイベントを開催し(5月8日、トマトの苗植え等)、飛騨市内の小学生親子、約20名が参加。

教育ファーム参加者(5～11月) 8家族31名(県内飛騨市、愛知県、富山県在住者)

(8) 経費

年間経費(平成22年度概算額)：170万円

－内訳－

・参加費 4万8000円

・農産物の販売(給食センターなど) 59万2000円

- ・他県等からの体験受け入れなど 21万円
 - ・補助金 岐阜県教育ファーム活動支援事業(消費・安全対策交付金) 85万円
- 参加者の負担額(参加費)について
1家族年間6000円、食材費等は実費を別途徴収。



県外から参加の親子

課題及び対処方法(ポイント・工夫)等

●関係者(団体)との連携の経緯

平成21年度食育先進地モデル実証事業の取組みにおいて、「学校給食」への地元食材の供給を行なったことで、教育現場との結び付きが生まれた。学校、PTAとも顔の見える関係をつくることができ、地元2小学校・4保育園及び給食センターとのネットワークが生まれた。

●連携を進めるに当たっての課題と対処方法

飛騨中野教育ファームの場合は、推進協議会が立ち上げられ、その構成には農家団体をはじめ、前身の酪農教育ファームの母体となった乳業企業、酪農組合、市役所、市教育委員会、地元給食センターが加わっている。このことから関係者間の連携が比較的円滑で、参加者の募集から農作業や酪農指導、地元食材の学校給食への供給といった道筋や、教育ファームの運営を円滑に進めるための土台がつけられている。推進協議会内での目的、成果、課題の共有が不可欠と思われるが、毎年、推進協議会が開催され、また体験ほ場への市役所、市教育委員会、給食センターからの参加があり、推進協議会のメンバー自ら現場を見る姿勢がみられ、情報と認識の共有化を図る取組みがなされている。

●コーディネーターの存在の有無：なし

●ほ場での運営の課題と対処方法

子どもたちを飽きさせないよう工夫している。ほめてやったり、競争させたり、仕事をしやすくするための段取りに手間をかけている。

作物の生育段階を教育ファームの予定期日に合わせるのに大変苦勞する。

今後、給食センターへの食材の供給量を増やすため、作物の作付面積の拡大が計画されている。そのために、農機具の追加整備と保管が課題となっている。

参加者のトイレの追加設置も課題となっている。

●安全管理

参加募集の対象の子どもは小学生としているが、低学年の子どもに加え家族で参加する場合、保育園児や未就園児の参加もあるため、危険を伴う作業は少なくしている。稲刈りの鎌や調理の包丁を使用する場合、作業の開始前には、作業の説明とともに安全に作業するための注意事項が指導者から説明されている。また、保護者同伴による参加を必須としている。



給食用のジャガイモの収穫

これまでの成果

(1) 農業、酪農を通し自然の力やいのちを感じる

自然の中での活動には、カエルやネズミや昆虫などさまざまな生きものとの触れ合いがあり、子どもたちのいきいきとした活動につながっている。作物を種子から育てて収穫し食べることで、食べものへの関心や食べることへの喜びが強く感じられる。

保護者からは、子どもたちがそれまで食べなかった野菜も体験時には食べていたことや、普段、スーパー

で買った野菜を見るとき気持ちが変わったなどの感想が聞かれ、農業や酪農を体験し肌で感じることによって、食に関する行動の変化につながっている。

(2) 地域の活性化

推進協議会会長から教育ファームへの活動について、中野地区（自治会）の区民への説明と活動への協力要請がなされ、老人クラブの会員からは協力の申し出もあった。また、来年度以降、教育ファームの体験ほ場に中野地区の不作付地の利用が検討され、地元地域全体の活性化に向けた取組みとしても進められている。

(3) 循環型農業の実現

鮎の瀬農園（体験農場）において、鮎の瀬牧場（酪農）から出る牛の排泄物とオガクズを堆肥化し、鮎の瀬農園のほ場の肥料として活用。収穫した野菜のくずの一部は牛の飼料として与えている。活動が開始された平成20年度からこの循環型農業の実践の場となり、体験者などにも説明されている。



とれたてのトウモロコシとトマト

今後の構想、課題

教育ファームの取組みは、農作業体験だけでなく、地元食材の積極的な活用等を通じて、地域振興、地域農業の活性化に役立つとともに、栽培した野菜等を学校給食の食材に取り入れることによって、子どもたちの地産地消への理解の促進にもつながっている。

今後、飛驒の特産物など地元食材を使ったオリジナルメニューを開発し、市外、県外に情報発信し、都市との交流による地域振興にもつなげたいと考えている。

体験農場を維持するには大変な労力が必要となるため、必要な人手をどのように確保していくかが今後の課題の一つである。

その他

(1) 取組みが平成22年度版『食育白書』に掲載される

内閣府作成による平成22年度版『食育白書』（平成22年5月28日閣議決定）の第2部第4章第2節「農林漁業者等による体験活動の促進」において、「教育ファームで収穫した農作物を給食センターで利用する取組」としてとりあげられた。

(2) 取組みが雑誌等で紹介される

飛驒地域で発行されている無料情報誌「月刊プレス」5月号に「牛乳作りを通して、エコな循環型農業と食育に取り組んでいます」と題して、飛驒中野教育ファームの取組みが紹介された。

飛驒中野教育ファーム推進協議会

みんなのコメント集

取組の
実践者

「教育ファーム実践農場の収穫物が子どもたちの学校給食の食材になることは、関係者にとって大きな喜びになります」

「畑の作物を家族単位で分担して任せてみてはどうだろう。そうすれば“自分たちでつくったんだ”という実感がもっと湧くと思います」

参加者

保護者

「農業も酪農もまったく経験がないので、親子とも良い経験をさせてもらっています。家では野菜嫌い、牛乳嫌いなのに、牧場では食べたり飲んだりしているのは驚き」

「野菜でもちょっと工夫して料理してあげると、子どもはちゃんと食べるんだなあと実感しました」

「私たち参加者、体験者がいろんな人たちにお声かけをすればもっと広がると思います。今後も継続的な参加をしていきたいです」

「“おいしいね”と言って食べることがとても心地いいことを実感。動物や作物のいのちが育っていくまでの大変さを知ることができて感謝です」

「地産池消の意味を、言葉で理解するのではなく子どもたちは現場で体感していました。土づくり、苗植え、収穫、調理して食べる、とつながっていくことが地産池消であると、身体で感じ取ることができました」

「タマネギ、ニンニクの苗植えは寒くて大変だったけれど、子どもたちも上手に植えられるようになりました」

「自分たちでつくった野菜で料理をつくる体験はなかなかできることではなく、とても良い経験になりました。毎回、帰宅してから頂いた野菜で料理をつくと、子どももその日体験したことをお父さんに自慢げに話します」

「スーパーへ行っても食卓でも、食べものとともに中野での体験が思い出され、話題に上ります。シャイな子どもたちも、中野では自由に走り回り、大好きな牛ともたくさん触れ合えたり、牧場のおじいちゃんに牛のことについてたくさん質問に答えてもらって満足したようでした」

「農場で取れたものでつくった昼食を頂き、とても贅沢な6回の体験でした。普段、食べない子どもが、ここでは挑戦的になり、もりもり食べてくれたことが一番うれしかったことです。農作物が種から実になり、ご馳走になり、目の前でその過程が見られたことは、財産になったと思います」

子どもたち

「自分たちが植えた苗にお米ができていて感激しました」

「脱穀はとても大変なことがわかりました。精米の仕組みもわかり、楽しかったです。新米はとてもおいしかったです」

「初めてニンジンを手で切ることができました。フローズンヨーグルトづくりも楽しかったです。おいしかったです。牛のお乳はあったかかったです」



食事