



平成 27 年度消費者二一ズ対応型食育活動モデル事業
事業報告書

株式会社パソナ農援隊



2016 年 3 月

株式会社パソナ農援隊



目次

P2～P12 第 1 章 事業の概要・調査概要

P13～P32 第 2 章 取組内容

(別冊)「調査結果内容」、「食ハンドブック(本事業で配布・活用した冊子)」

第 1 章 事業の概要・調査概要

事業目的

食の安心・安全、健康的食生活、農林漁業体験への興味がある国民が多くいる一方で、食の簡便化・外部化、ライフスタイルの変化等により、日常の食生活における健康的食生活の実践や、食に対する理解を深めるための「体験（農業体験等）」への積極的参加までは至っていない状況があります。

そのような社会的背景を踏まえて、消費者に対し食育活動をより効果的に推進し、かつ国内需要の拡大にも繋がるよう、本年度は「日本型食生活の実践」をテーマにした食育活動を実施いたしました。

特に、下記４点に特に重きを置き実践いたしました。

- １．活動参加者・消費者に対して「日本型食生活」のメリットを伝えること
- ２．体験・ワークを充実させ、記憶に残る食育活動の実践
- ３．「簡単実践」で日々の生活にとりこみやすくするおと
- ４．農林水産業を身近にすることで、食に関する意識・行動改善へつなげること

上記を踏まえ、都市圏の消費者層を対象にした農業体験ツアーと調理講習イベント「食と農のツーリズム＆クッキング」、都市部大学生を対象にした「学生フィールドワーク」、首都圏で開催したワークショップを交えた出汁を活用した調理講座・食育講座など、それぞれの対象に合ったプログラムを企画し実施してまいりました。

事業推進会議について

当事業を推進するにあたり、事業実施方針の検討や各プログラム内容の共有・検討、次年度以降の継続的活動方針の策定を目的とし、事業推進会議を開催。

推進会議員については、観光・教育従事者、管理栄養士、食育有識者等、様々な立場の有識者からなる組織とし、当事業を客観的な視点から評価・検討を行いました。

※会議員 順不同

	所属	役職	氏名（敬称略）	分類
1	神戸山手大学	副学長	小野田 金司	観光／教育
2	株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン	代表取締役	二瓶 徹	食育 食に関する地域振興
3	武庫川女子大学	食育グループ Healthy+代表	森 真理	管理栄養士／教育
4	JTB 西日本 営業第二課		乃村 紘平	旅行業
5	株式会社大阪ガスクッキングスクール	栄養士	谷田 美穂	料理教室
6	パナソニック農援隊	代表取締役	伊藤真人	事業実施主体
7	パナソニック農援隊	管理運営担当	本阪 恵美	事業実施主体

○第1回 推進会議

日時：平成 27 年 6 月 19 日（金） 15:00 ～ 17:00

場所：パソナグループ 大阪本社ビル（〒541-0047 大阪市中央区淡路町 4-2-15）

- 議事：1. 事業概要について事務局より趣旨説明
2. 活動に向けた情報共有
3. 調査項目等の検討、募集方法の検討 等

○第2回 推進会議

日時：平成 27 年 12 月 28 日（月） 10:00 ～ 12:00

場所：パソナグループ 大阪本社ビル（〒541-0047 大阪市中央区淡路町 4-2-15）

- 議事：1. 事業取組内容中間報告
2. 事業における課題・アイデア・改善案等のブラッシュアップ

○第3回 推進会議

日時：平成 28 年 2 月 24 日（水） 13:00 ～ 15:00

場所：パソナグループ 大阪本社ビル（〒541-0047 大阪市中央区淡路町 4-2-15）

- 議事：1. 「平成 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」の事業実施結果報告
2. 今後の食育活動取組の実施方針についての検討、意見交換

実施結果の概要

体験・講習会等の開催回数・規模について（取り組み内容詳細は 2 章に掲載）

本事業において、延べ 609 名の消費者に参加してもらった機会を創出いたしました。また、年齢層は 0 代～70 代まで幅広い世代、職業層に対して実施しました。

実施場所については、体験等に関しては主に兵庫県淡路島の自社農場や関連拠点、近隣の農家と連携して実施。関西の都市部（大阪・神戸市など）の消費者層に対して活動参加を呼びかけた。講習会等については、事業プログラム検討段階において、弊社の東京本社拠点を活用できることと、募集のしやすさから東京を中心に実施し、若い子育て世代が参加しやすいよう、託児サービス利用もできるように関連会社と連携しました。

農業体験等の取組

No	取組枠	コース／回数	対象層
1	「食と農のツーリズム＆クッキング」 農業体験ツアー・調理教室・講習複合	6 コース	阪神圏の都市部消費者 ① 若手・中堅社会人 ② 主婦層 ③ シニア男性
2	「米作りパーフェクト体験 in 淡路島」 稲作体験・食器作りワーク・調理体験・ミニ講習等	全 6 回	主に阪神圏都市部在住の家族、20 代友人グループ参加※募集時制限なし
3	「農村フィールドワーク」 農業体験・産地見学等	全 3 回	神戸市内大学生

講習会等の取組

No.	取組枠	コース／回数	対象層
1	「食育スクール in 淡路島」 講習会・一部農業体験	全 6 回 (前期 3 回、後期 3 回)	淡路市民及び関西圏主婦層・その家族 が参加※募集時制限なし
2	「和食と一緒に楽しむメディカルハーブ & 冬野菜講座」 講習会・調理体験	全 2 回	首都圏の若手中堅社会人等
3	「食センス UP&スキル UP 講座」 講習会・調理体験	全 2 回	首都圏の若手中堅社会人、主婦層等
4	「和食材とお出汁を活用した離乳食ワー クショップ」 講習会・調理実演等	1 回	首都圏のプレママ・乳幼児を持つ親（託 児付）
5	「アニバーサリープランナー×フードコ ーディネーターから学ぶ！ 楽しいテーブルコーディネート」 講習会・ワークショップ・調理体験	1 回	首都圏の 0 ～ 6 歳の子を持つ親（託児 付）
6	「野菜ソムリエによる、お野菜教室！～ お芋を美味しく食べよう～」 講習会・ワークショップ	1 回	首都圏のプレママ・乳幼児を持つ親（託 児付）
7	「和食ブチテクニック料理講座」 講習会・調理体験	全 2 回	首都圏の主婦層
8	食育ミニ講座	5 回	弊社農場や場所に依りて様々に（学生 団体、カルチャーイベント参加者、職業 訓練者等）

その他の取組

No.	取組枠	コース／ 回数	対象層
1	「奥田シェフ直伝 ごはんとイタリア料 理の新世界」 トークイベント・試食会	1 回	主に淡路市民及び関西圏主婦層・その家族が参加 ※募集時制限なし

啓発冊子（兼共通テキスト）による PR について

食育活動でテキストとして配布、また(株)パソナグループ関連施設にて配布用ハンドブックを作成。手にとりやすいようなデザイン・サイズ（A5）、読みやすいような Q&A 形式にするなど工夫を施した。



活動時以外の配布実績（配布期間：平成 27 年 10 月～平成 28 年 2 月末）

- ① のじまスコラ（兵庫県淡路市野島ひきの浦 843）：来場者約 600 人
- ② ミエレ（兵庫県淡路市野島臺浦 785-9）：来場者約 100 人
- ③ 淡路市立しづかホール（兵庫県淡路市志筑新島 5-4）：来館者約 100 人
- ④ 推進会議員等関係者：約 150 部
- ⑤ アーバンファーム（パソナグループ東京本部 植物園）来場者：約 200 部

WEB ページ作成及び SNS 活用による啓発活動について

一般の方に日本型食生活とは何かを知ってもらうことを目的に、食と農に関する情報をブログ形式で情報発信する WEB ページを制作。

堅苦しくないキャッチーさと、1 分～数分でよめる記事作成を心がけました。

また、制作した記事を SNS でシェア配信して閲覧数を上げられるよう工夫し、PV(閲覧数)も記事サムネイルに表示されるように設定し、人気記事が人目で見て分かるようにしました。

ブログ記事自体は更新が簡易であるのと、更新者については登録制で承認者が招待すれば誰でも更新できるように作ったので、今後の情報配信についてはレポーターの登録などを行い、複数名から発信できるような仕組みづくりを展開していきたいと考えます。



参加者アンケートの実施

食育活動・イベント参加者に対して、当日・後日郵送調査の2段階で実施いたしました。

1. 事前・直後アンケート

本事業で実施研修の効果確認を目的として、ツアー・セミナー等食育活動イベント参加者に対して、活動日当日にアンケート調査を実施いたしました。

- 調査対象者 : 食育活動・イベント参加者延べ 609 名
- 調査方法 : 活動日ごとに調査票を配布し回収(一部活動日では都合により配布なし)
- 調査日 : 活動実施日と同日、連続して参加するモデルについては最終日のみ
- 回収数 : 294 名 (回収率 48%) ※小学生以下の子供は実施していない

2. 後日アンケート

食育活動・イベント参加者に対して、後日アンケート調査を郵送にて実施いたしました。

- 調査対象者 : 194 名 (延べ 609 名から“小学生以下”“重複参加者”“住所不明”“2 月参加者”を除く)
- 調査方法 : 活動終了後にかけて郵送で調査票を送付、返信による集計
- 調査日 : 1 月～2 月期間にて
- 回収数 : 85 名 (回収率 44%)

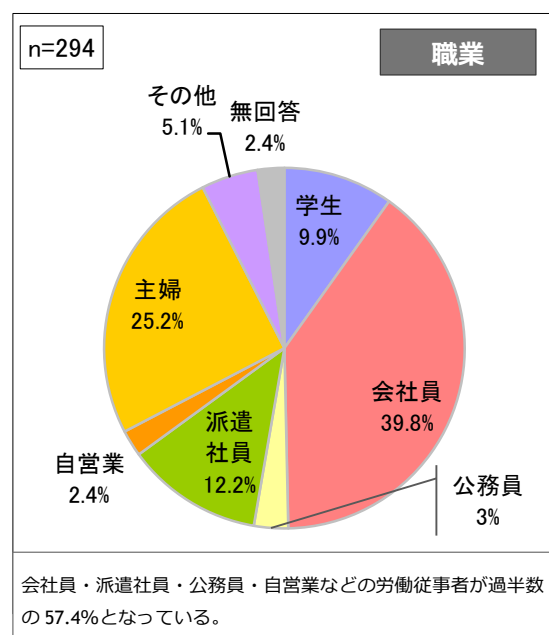
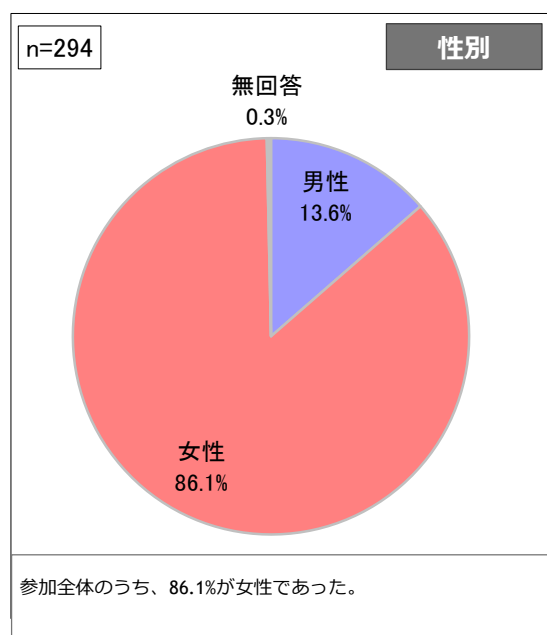
参加者アンケート結果概要 (詳細は別冊に記載)

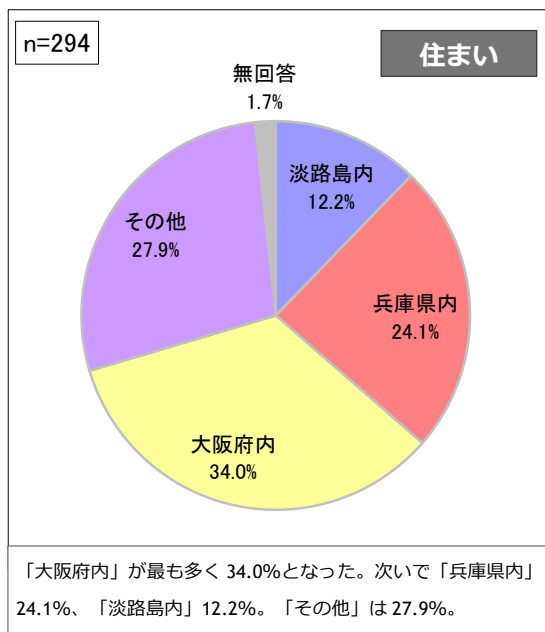
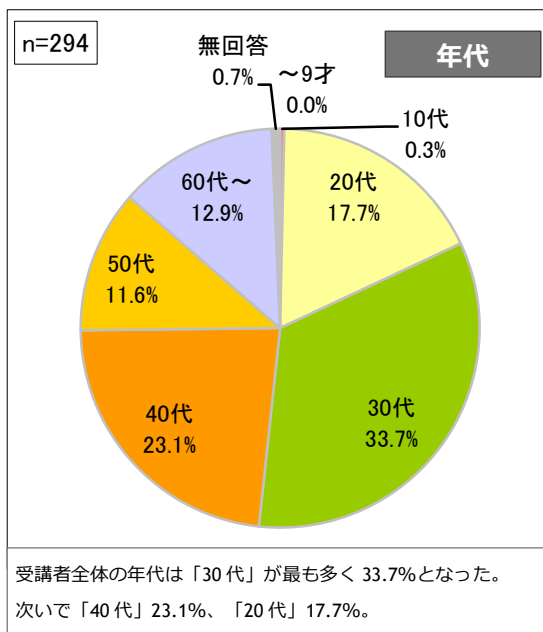
1. 参加者の概要

参加者数 : 609 名

調査票回収数 : 294 名

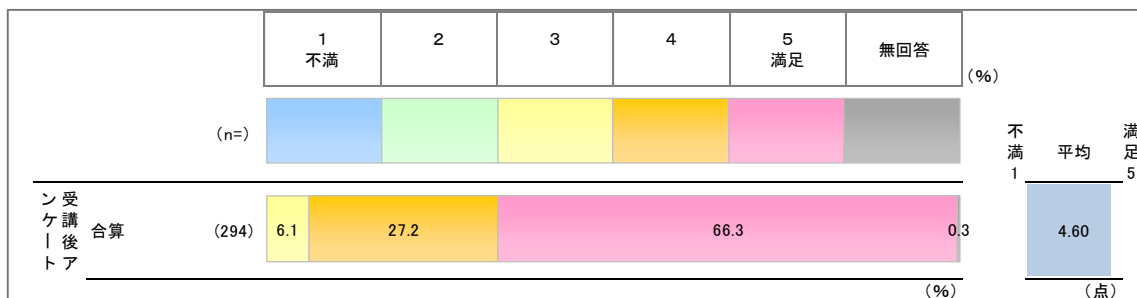
参加者の属性 :



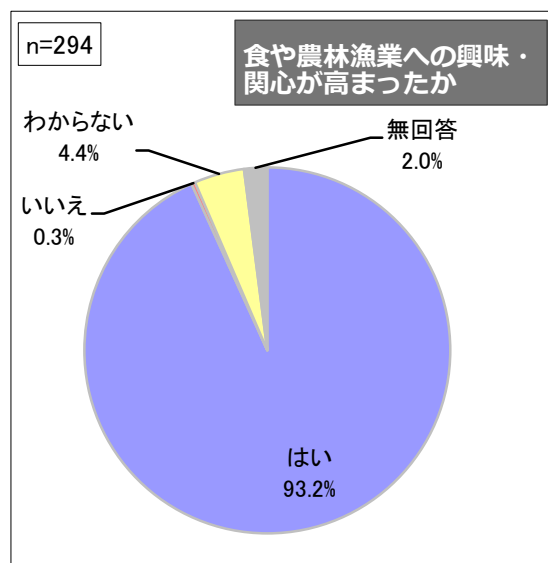


活動の効果（参加直後の意識）

参加者の満足度

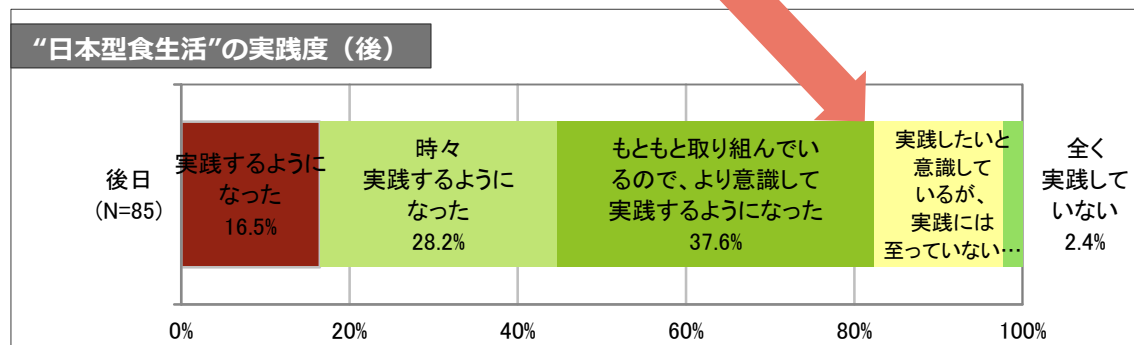
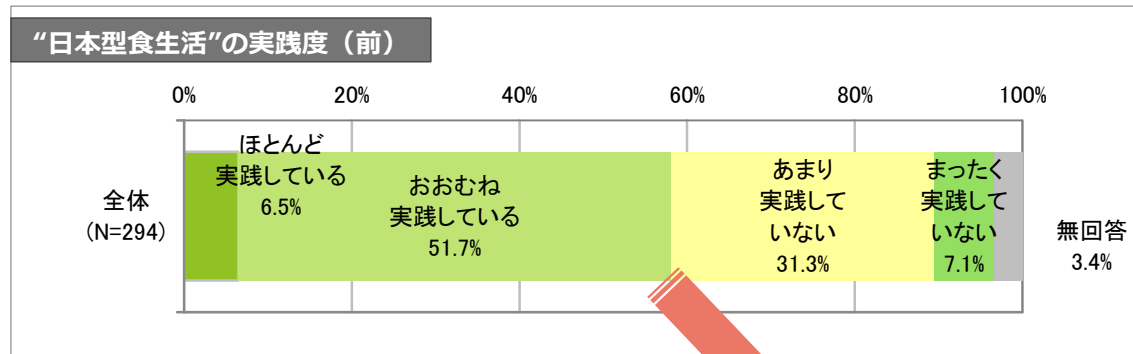


5段階評価で、平均値が4.6。「5満足」「4やや満足」を合算すると93.5%が満足という結果となった。



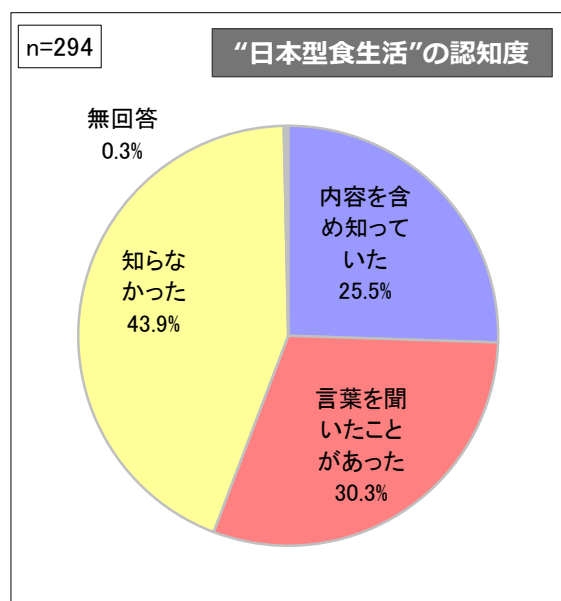
本活動（イベント・体験・講習会等）への参加を通じて、食や農林漁業への興味・関心が高まった割合としては、93.2%が「はい」と回答した。

参加者の日本型食生活の実践度の変化



事前アンケートについて、実践度としては「ほとんど実践している」6.5%、「概ね実践している」51.7%で合計 58.2%がなんらかの形で実践していると回答。また、実践度の変化でみると、「実践するようになった」16.5%、「時々実践するようになった」28.2%、「もともと取り組んでいるのでより意識して実践するようになった」37.6%と、合計で 82.3%が実践している状態となり、事前に比べて 24.1 ポイント増加した。

参加者の日本型食生活に関する意識（参加前の意識）

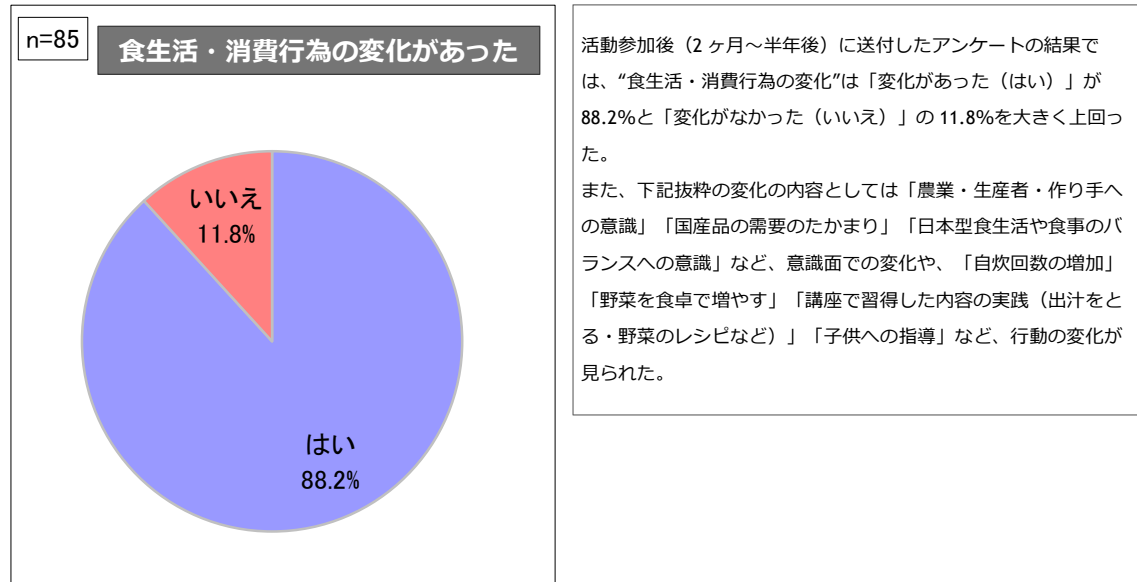


年代	回答数	内容を含め知っていた	言葉を聞いたことがあった	知らなかった	無回答
～9才	0	0.0	0.0	0.0	0.0
10代	1	0.0	100.0	0.0	0.0
20代	52	28.8	25.0	46.2	0.0
30代	99	24.2	36.4	38.4	1.0
40代	68	23.5	20.6	55.9	0.0
50代	34	26.5	32.4	41.2	0.0
60代～	38	28.9	34.2	36.8	0.0

「内容を含めて知っていた」は 25.5%となっており、無回答を除く 74.2%については「日本型食生活」の内容を理解はしていなかった。年代別にみても、概ねどの年代でも同様の認知度となっている。

活動の波及効果・発展性（後日アンケートより）

調査票回収数： 85 名



どのような変化があったか（抜粋）：

食べものを作って下さっている、農家の方の努力と、まごころを感じ、食べもののありがたさが少しわかるようになった。	女性	会社員	30代
食ハンドブックがとても参考になる。	女性	主婦	60代～
離乳食もしっかりダシを取って作り、味のわかる大人に育ててほしいと思った。思ったより簡単にダシを取れることがわかった。	女性	会社員	30代
生産者の方がどれだけたいへんな思いをして野菜、鶏、卵、等育てているのかがよく分かりました。	女性	会社員	30代
食べ物のバランスについて意識するようになった	女性	会社員	30代
だしを自分できちんとひくことの大切さ、またその味の、質の高さ、和食の重要性を知り、自分で作るようになりました。以前より味もはっきりかみしめて味わっていただいています。	女性	会社員	40代
日本型食生活を意識するようになりました。毎日は難しいですが、自炊の回数が増えました。	女性	会社員	40代
野菜を積極的に食べるようになった	女性	会社員	30代
自炊するようになった	女性	会社員	30代
ブロッコリーをよく食べるようになった。よくかわようになった。汁物を一品増やすようになった。	女性	会社員	20代
食材を無駄にしないようになりました。	女性	会社員	30代
野菜や卵や肉等作るのは大変なんだと思いました。またこだわりやムズかしさも知りました。	女性	会社員	20代
農業の今。日本の農業についてのお話を伺い、興味をもちました。受験生の子どもに、よくかんで食べるように言ってます。	女性	その他	40代
魚が食卓にならぶようになった。	女性	会社員	30代
野菜をもっと食べたいと思うようになった。また、野菜を生かした料理を作りたいという意識が芽生えました。	女性	会社員	30代
食材へのこだわり、食生活改善の意識改革。	女性	会社員	30代
食材の種類に合う料理を考えたり、お野菜の産地等もしっかり見るようになった。	女性	会社員	20代
野菜を中心としたメニュー作りを考えるようになった	女性	-	30代
名称、イメージ等先入観にとらわれることなく正しい知識を得ようと思った（添加物、有機 e t c）	女性	公務員	30代
野菜を無駄なく食べられるようになり、干し野菜が思っていたより簡単に作れる事を教えて頂き、野菜も沢山食べられ、食生活が広がりました。	女性	主婦	60代～
お米作りの大変さがわかり、楽しさも体験できて、お米を大切に食べよう意識がかわりました。	女性	主婦	40代
ごはんの味がおいしいと観じる様になり、お米の生産地表示をチェックするように意識が変わった。	女性	会社員	30代
先生に教えてもらった水出しの出汁を毎日活用しています。	女性	会社員	30代
・野菜を多く摂れるように考えて献立をたてるようになった ・食の安全性を考え、又日本の農家応援するために道の駅や農家の方から直接米や野菜を買うようにしている	女性	主婦	40代

・参加者アンケートの一部抜粋結果 自己評価、課題点

1. 参加者の食への意識・日本型食生活の実践度について

参加当日に実施したアンケート結果より、「日本型食生活」の認知度については、25.5%が言葉と内容については理解していたものの、無回答を除く74.2%については、一部言葉は聞いたことがあったが内容までは理解できていなかった。本事業では、全ての活動時にハンドブック（ハンドブック制作前は同内容の配布資料）を使用して、「日本型食生活の意味、メリット、習慣づけるためのポイント」を説明してまいりました。このことから、「知らなかった」74.2%に対しても、日本型食生活の認知度を上げることが出来たと考えます。

また、日本型食生活の実践度としては「ほとんど実践している」6.5%、「概ね実践している」51.7%で合計58.2%がなんらかの形で実践していると回答していました。一方で無回答を除く38.4%が「実践できていない」と回答。昨年度の食育事業でも、「日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか」という問いに対して出来ていると答えたものの割合最多が「気になっているが実践できていない」54.5%となっており、4割～5割程度が栄養バランスの取れた食生活を実践できていない状況にあると見受けられます。「忙しいので手軽に済ませられる食事になりがち」「知識がないからわからない」「調理方法が分からないので自炊ができない」などの要因があることが、当日のヒアリングなどから分かりました。

そのような消費者に対して、セミナー等を通じて日本型食生活のメリットを認知させること、農業体験などから野菜に親しみを持たせ、野菜を食べることに意識を向かせること、レシピの実演・レクチャーなどで普段の忙しい生活でも無理なく日本型食生活に取り組めるようにするなど、活動時の声を聞きながら活動内容の詳細に反映させて実施いたしました。

2. 活動の効果測定振り返り

平成27年度事業の当初に掲げた目標及び達成率について、以下の通りまとめます。

項目	目標	結果
「日本型食生活」の認知度の向上	80%	100%（事前認知度 25.5%） ※参加者全てにハンドブック配布及び説明を実施した。
「日本型食生活」を実践しているものの割合	80%	82.5%（事前実践度 58.2%） ※後日アンケート結果
食や農林水産業への理解が深まったものの割合	80%	93.2% ※参加当日アンケート結果
食育活動における満足度	80%以上	93.5% ※参加当日アンケート結果
食育活動参加者	1,005 名	609 名

上記の通り、活動結果としては当初目標を上回る内容で実施いたしました。

また、P10「活動の波及効果・発展性（後日アンケートより）」に見る「体験やセミナーの参加後、食生活・消費行為に於いて考え方(又は行動)に変化がありましたか？」という問いに対して88.2%が「はい」と回答しております。

このことにより、参加者自身の食育への関心の高め、興味関心から理解を深め知識を熟成させ、食への理解度が高い人材を本事業により生み出し、またその人材が次なる食育活動を行う

ことにより、食育活動の拡大につながり、より多くの人が健康に配慮した食生活の実施することの波及効果を期待できます。更に、農林水産業への理解が深まり食材を大切にすることを持たせ、国産・地場産等の価値を理解することで国内産食材の需要・消費拡大へとつながっていくと考えます。

3. 活動での課題点、今後の改善策について

1. 参加者募集

前述の活動の効果にも分かるとおり、本来であればより多くの参加者に対して活動を実施すべきところ、想定を下回る人数となったことについては課題となります。

平成 26 年度事業ではツアー形式・セミナーは参加無料としたが、平成 27 年度事業では、食農教育ツアープランの有料自走化及び、参加者の参加意欲を高めるために有料実施としました（ツアー2,500 円～5,000 円、昼食代・一部委託費補填、セミナー1,000 円、会場費補填）。

そのため、無料時よりは参加する動機がより強くないと参加者が踏み切れなかった、また参加メリットが適切に PR できる媒体でなかったなどの広報面での課題と考えます。食育に興味関心が無い層こそ参加する意義のある事業とするため、「食育」というキーワードを伏せて試行錯誤広報活動に取り組みましたが、人が集まる場所での食育活動や、募集時の広報戦略、参加しやすい時期・日程期間などを考慮したプログラムについては今後も引き続き検討をしてまいりたいと思います。

2. 内容の方向性・自社で食育活動を推進する意義

推進会議においては、下記のような問題提起がありました。

- ・人を集められれば良いというわけではなく、パソナ農援隊の食育の意義は何か、農業従事者の創出や日本の農業を理解させるなどの筋を通した方が良い

- ・本事業の参加メリットが見えにくい、パソナグループの強みにある雇用への結びつきがある食育プログラムを実施してはどうか（食育講師育成、育成した講師を派遣につなげるなど）

上記のような意見を踏まえて、弊社の企業方針の「農業分野の雇用創出・農村地域活性・農業分野の人材育成」のため、消費者への「食生活改善」にフォーカスした食育啓発活動だけではなく、食材を作る 1 次産業の重要性や若手農業者の活躍を伝えていき、「畑から食卓までのフードチェーンを理解し、1 次産業者を応援したいと考える消費者」を増やし、1 次産業者の社会的地位向上及び担い手創出のための下地作りとなる食育活動を実施していくことが求められると考えます。

3. 今後の自社の食育活動について

平成 26 年度事業、今年度の「平成 27 年度消費者ニーズ対応型食育活動モデル事業」の成果・プログラム・課題を広く周知していくことで、食育活動の波及に貢献します。

また、自社事業としての継続性としては、弊社農場のパソナチャレンジファームでの食育活動（体験だけではなく、食材の成り立ちや食卓のあり方を伝えていく）や、関連施設での食育プログラム活用を推奨していくなど、これまで実施してきた成果・ノウハウの活用を推進して参ります。

その他、自社で実施している農業ビジネス講座（アグリベンチャー大学校：<http://agri-daigaku.jp/>）に新しいコースを開設し、「栄養バランスの話だけではなく、食材や生産現場がわかる食と 1 次産業を結ぶ食育講師」の育成に 2016 年夏から取り組む予定となっており、引き続き「日本型食生活の波及」及び「1 次産業の発展・国産食材の需要増を目的とした食育活動」に取り組む所存です。

第 2 章 取組内容

1. (農林漁業体験ツアー型) 食と農のツーリズム＆クッキング

概要：

「食と農のツーリズム＆クッキング」と称し、3カテゴリーに分けて活動を実施。①20代～30代中心の社会人向け②シニア男性向け③主婦向けに分類、主に大阪を中心に関西圏で参加者を募集し、全6コース実施。

農村でのツアーで体感的に農業や食文化を感じ、さらに実際に収穫（見学）した食材を活用した調理体験の実践を経て、日々の食生活について振り返り、国内産食材にさらに興味関心を持ってもらうことを目的とした。工夫点としては、産地見学受入先、農業体験等での案内人については、若手農業経営者（20代～40代）を選定し、若手の担い手が取り組んでいる様子を都市在住のものに知ってもらうことで、より親しみのある産業にしようとした。

全体の募集方法：

大阪ガスクッキングスクール様 HP、JTB 西日本様ツアー募集 WEB ページ、パソナ農援隊 HP・SNS からの配信、各社からのチラシ配布等。

コース別内容：

① コース 農園見学体験＆野菜ソムリエ教室ツアー＋彩野菜弁当を習得しよう！

実施日：2015年9月24日（ツアー）、2015年10月2日（料理教室・講習）※2日間セット

参加対象：主婦層（女性）30代～60代 / **参加者数：**9名

実施プログラム：

9/24 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

才田農園にて農園見学・体験（ご案内農家さん：黒田美福氏）⇒淡路島の廃校活用施設のじまスコラにて地産地消のイタリアンランチ⇒野菜ソムリエによる野菜活用セミナー（講師：野菜ソムリエ 森本良枝氏）

10/2 料理教室・講習会（大阪ガスクッキングスクール淀屋橋校）

・健康食生活セミナー30分 ・調理実践120分



ツアー時セミナーの様子



農家さんからのレクチャー



調理体験の様子

感想等一部抜粋：

- ・新鮮なピーマンを食して、本当の味を知りました。できるだけ、産直の野菜を購入したいと思いました。
- ・生でピーマンが食べられると知らなかった。とりたてのピーマンを生で食べたらおいしかった
- ・日本型食生活の大切さを改めて理解できてよかったと思う。家族の健康を担っている主婦として、今後も食を大事にしていきたい。
- ・野菜を使った簡単なレシピを教えて欲しいです。また、このようなツアーを企画して頂けたら嬉しいです。家庭菜園に挑戦してみたいので教えて頂ける場があればと思います。野菜収穫体験合B B Qなど子どもにも体験させてやりたいと思います。

② コース 大人の社会見学・グリーンライフ体験ツアー＋お料理入門

実施日：2015年10月17日（ツアー）、10月21日（料理教室・講習）※2日間セット

参加対象：若手中堅社会人（20代～40代）／ **参加者数：**21名

実施プログラム：

10/17 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

北坂養鶏場にて見学・たまごとり体験（ご案内農家さん：北坂勝氏）⇒道の駅あわじにて昼食・産直等見学

⇒チャレンジファーム淡路にて農業体験（案内人：パソナ農援隊社員）

10/21 料理教室・講習会（大阪ガスクッキングスクール淀屋橋校）

・健康食生活セミナー30分 ・調理実践 120分



感想等一部抜粋：

- ・ 養鶏場の大変さを知り、普段体験できないようなたい肥の現場や農業収穫をこの年齢になって体感できたのがよかったです。
- ・ 料理教室で教わった内容（コツ、アドバイスなど）他の料理にも活かそうと思いました。
- ・ 食材の裏側は知らないことが多く、知ると選択肢が増えるので、今回のようなツアーはとてもよかったです。今後違う地域でもこのようなお手頃の企画があると、知った食材・料理法を口コミで広めていくきっかけになり、地域ともwinwinの関係を築けると思います。今後も楽しみにしています。

③ コース 大人の社会見学・グリーンライフ体験ツアー＋お料理入門

実施日：2015年11月14日（ツアー）、11月20日（料理教室・講習）※2日間セット

参加対象：若手中堅社会人（20代～40代）／ **参加者数：**25名

実施プログラム：

11/14 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

北坂養鶏場にて見学・たまごとり体験（ご案内農家さん：北坂勝氏）⇒道の駅あわじにて昼食・産直等見学⇒佐藤

農園にて農業体験（ご案内農家さん：佐藤直也氏）

10/21 料理教室・講習会（大阪ガスクッキングスクール淀屋橋校）

・健康食生活セミナー30分 ・調理実践 120分



感想等一部抜粋：

- ・ 食ハンドブックは保存して役立てたいです。
- ・ バランスの良い食事が大切な事がより理解が深まりました。農家の方の熱い想いを知って食事を大切にして食べていこうと思いました。
- ・ 農業体験がとても良く、他の食材に関しても知りたいと思いました。生産地のことがもっと知りたいと思うきっかけになりました。

④ コース 農業を趣味に！プランター園芸コース＋お料理入門

実施日：2015年11月21日（ツアー）、11月27日（料理教室・講習）※2日間セット

参加対象：シニア（50代～60代）男性限定 / **参加者数：**4名

実施プログラム：

11/21 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

パソナチャレンジファームにて農業体験（担当：パソナ農援隊）⇒淡路島の廃校活用施設のじまスコラにて地産地消のイタリアンランチ⇒家庭で育てる園芸講習（担当：パソナ農援隊）

11/27 料理教室・講習会（大阪ガスッキングスクール淀屋橋校）

・健康食生活セミナー30分 ・調理実践120分



感想等一部抜粋：

- ・ 米をもっと食べることにした
- ・ プランター栽培の注意点。
- ・ 野菜中心の料理についてもっと学びたい

⑤ コース 農業体験＆料理教室1DAYコース

実施日：2015年12月8日

参加対象：主婦層（30代～60代） / **参加者数：**28名

実施プログラム：

12/8 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

パソナチャレンジファームにて農業体験（担当：パソナ農援隊）⇒調理実践120分⇒健康食生活セミナー30分
⇒のじまスコラにて産直見学



感想等一部抜粋：

- ・ 今日作った献立はかんたんでまねしようと思いました。
- ・ よくかんで食事する事は体にとっても良い事と思いました。
- ・ 農業や収穫など普段できないことを体験できて良かった。お土産も嬉しかったです。食育は、その時々で選ぶ食材も変わってくるので、ニュースなどにも目を通して選ぶ食べ物の知識をもっと深めたいと思いました。
- ・ 毎日口にするものですが、野菜のバックグラウンドにあるものを全く知りませんでした。農地、農業、生産者の取り組み、野菜の由来 すべてのことが勉強になりました。子供達にもこのツアーを体験させてあげたいです。調理実習にて キノコ…洗わなくてもよいと知りました 今まで迷いながらも洗っていたのでスッキリしました

⑥ コース 農業体験 & 料理教室 1 DAY コース

実施日：2016 年 1 月 31 日

参加対象：シニア（40 代～60 代） / **参加者数：**15 名

実施プログラム：

1/31 ツアー（大阪駅発⇄兵庫県淡路市内）

- ・調理実践 120 分
- ・健康食生活セミナー 30 分
- ・パソナチャレンジファームにて農業体験（担当：パソナ農援隊）



感想等一部抜粋：

- ・ 定年退職後の主人と二人生活の食生活について改めて考える機会になりました。
- ・ 50代になり健康にも気をつけていけないと思っていたところだったので食事のとり方等参考になりました
- ・ お野菜を積極的に取りたいと思います お料理をお家で作りたいです（今日のメニュー）
- ・ ご説明いただく方が皆さん熱心で、淡路の発展を思う気持ちひしひしと伝わりました。ありがとうございました。