

## 開催報告

# 令和5年度 全国JA家の光 食農教育リーダー研修会

大人も子どもも、楽しく学ぼう「食と農とSDGs」をテーマに食農教育リーダー研修会をオンライン配信(期間1月9日～31日)しました。全国から49JA・団体が参加し、JA食農教育担当者を中心に約180名が視聴参加しました。4つのプログラムの内容を紹介します。



主催／一般社団法人家の光協会 後援／JA全中

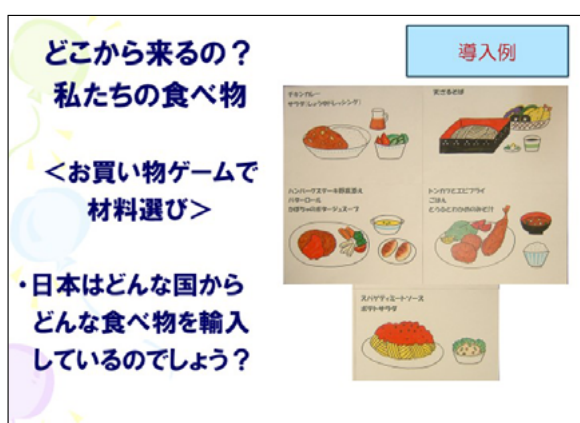
# 親子で未来の食を考えよう 持続可能な食と農

～地球にやさしい食大作戦！～

NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン理事長  
近藤恵津子氏



コミュニティスクール(CS)まちデザインの子ども向けの食と農をテーマにした講座では、地元産の食材を使った料理や郷土料理等を取り上げ、身近な食への関心を引き出します。カードによるお買い物ゲームでは、日本がどんな国からどんな食べ物を輸入しているかを知ってもらいます。



クイズをとおして未来を考えられる消費者をつくる

講座の導入部では、日本の食料事情や食料自給率を説明。日本の食料の半分以上は輸入に頼り、特に自給率0%のトウモロコシは70%以上が家畜の飼料用であることも知ってもらいます。併せて、食料を輸入する意味や農作物を作るために必要なものも考えてもらいます。日本向けの食料を作る海外の土地が日本の農地面積の2.1倍に相当し、食料を生

産するために使用する水「バーチャルウォーター」も間接的に輸入していることを覚えてもらいます。

食料輸入量と運ぶ距離を掛け算して出す数値・フードマイレージは、数値が高いほどCO<sub>2</sub>を排出し地球温暖化に影響を与えることを意味します。このフードマイレージという言葉だけでも、子ども達に覚えてもらうようにします。フードマイレージを下げるには、食料自給率を上げ、地産地消を広げるなど食料を運ぶ距離を短くすること、地産地消は、地球環境にやさしく新鮮な物が食べられ健康にもやさしく、SDGsの達成にも繋がることを伝えます。一方、フードロスも深刻な問題です。製造や小売りの現場でのロスについても考えるべきです。

最後は、我が家の「地球にやさしい食大作戦」の決意表明をしてもらいます。

食べ方は生き方。生活における食の位置をもう少しだけ上げてもらいたいと思います。食は地球環境の未来を決める社会的な行為で、生産に配慮し廃棄にも責任が持てる消費者であることがたいせつです。

## 高齢者に元気と生きがいをつくる体験農園

石坂ファームハウス 石坂昌子 氏

東京・日野市の丘陵地で、畑40a、果樹園30a、体験農園10a、田25aで農業をしています。

田んぼや畑、その他の空間を土地の人達に理解してもらいたいと、「自然の恵みを楽しむ会」を開催しています。年10回程度、餅つきや味噌作り、お茶作り、田植、ジャガイモ掘りとカレー作り、しめ縄作りなど、季節に応じて実施。“都会における田舎のおすそわけ”として、種まきから収穫までの農作業体験や田んぼ、お米講座も開催しています。



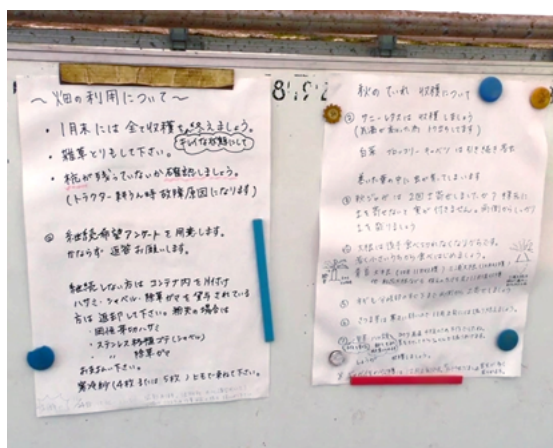
農業福祉でできることはないかと考え、「高齢者体験農園」も開設しました。働き手の確保に繋がり、高齢者が自信や生きがいを持つことで寿命が延び介護予防になります。一方、高齢者が元気になり、周囲は高齢者を見守りつつ、都市農地の維持もできます。また高齢者の寝たきりや病院通い、独居引きこもりなどの予防に繋がるのではないかと思います。

平成22年、市に体験型高齢者農業福祉農園を提案し、23年3月、22区画で始めました。現在は24区画で、倉庫、水道、高齢者用のトイレも設置し、道幅も広くとっています。利用者は収穫物を持って帰ってもらいます。農作業では、何を植えるか、予め表にして講習会の後も絵を掲示。しゃがむことのできないお

年寄りもみんなの協力を得て立ったままで作業し元気になります。またレシピの交換や持参の弁当を通し、参加者同士の会話も弾んでいます。

子育て中の親が地域住民と関わりが持てるよう、3世代での交流も行っています。

農業を通じ、現代社会の生きづらさを抱えている人を社会復帰に繋げ、引きこもりや不登校児童の体験農園も考えていきたいです。



利用者がいつでも作業ができるよう「やること」を貼り出しておく

## 子どもが喜ぶサイエンススイーツ

芸術教育士 太田さちか 氏

子ども達対象のワークショップで人気の、野菜や果物の皮も美味しく楽しく味わうためのベジタブルパピルス作りと、それを使った米粉ピザ作りを紹介します。

大根、カブ、ベビーキウイ、りんご、洋梨、柿、みかんなどの食べられる表皮をよく洗う(できるだけ国内産で)➡ピーラーで薄くスライスする➡籠編みにする(縦と横の繊維を交差させ丈夫なパピルスを作る工程を楽しむ)➡アイロンで加熱➡水分をしっかり飛ばす。

こうしてできたベジタブルパピルスで米粉ピザを作ります。フライパン一つで簡単に作れ、米粉に旨味をブレンドした生地と野菜の旨味と食感を一緒に味わえ、キッチンバサミで好きな形に切りデコレーションできます。手順は、フライパンに生地をのばす➡こんがり焼けたらひっくり返す➡トマトソースを塗りチーズを広げる➡ベジタブルパピルスでデコレーション➡大さじ1杯の水を入れ、ふたをして5分加熱する、です。

講師の話と手を動かす時間の割合は2：8に。考えながら物を作る構成は満足度が高くなります。食材や状態の変化などをよく観察し、違いを自分の言葉で表現できるよう引き出します。レシピ周辺の歴史や生産過程、循環、類似食材など学びのポイントも入れます。

中高生以上には、パピルスを原型とする紙が丈夫なのは繊維のおかげで、食物繊維も同様の特徴を持つこと、セルロースは堆肥化の過程で高温なエネルギーを

発し、エネルギー源としても注目され、自然界のエネルギー循環でも重要な役割を担っていることも伝えます。

野菜や果物の表皮にある食物繊維を使ってみようというこのワークショップは、フードロス対応だけでなく地球の循環に自分達の立ち位置が結びつくようなストーリーもできる大事なテーマです。



野菜の皮のセルロースに熱を加えて作るパピルス



## 地域に広がる、食農教育の現場から

茨城県ＪＡ水郷つくば 営農部副部長 酒井洋幸 氏

10年前、地域の若い担い手農家は10年後どんな農業を営んでいるのかを聞かれ答えに詰まりました。担い手対策を担当していた私は青年部メンバーを集め検討会を開き、平成25年、次世代農業プロジェクトを立ち上げました。既成の枠にとらわれず地域の強みを活かし自分達の力で新しい仕組みを創りだそうと青年部に声をかけ、翌年若手農家8名でワーキンググループを設立。夜な夜なＪＡ会議室に集まり“ヨリアイ”と称した企画検討会を重ね、「ヨリアイ農場」事業を考案していきました。



地域で農業体験を開催していくうち、1年中開催する「旬な遠足」が誕生。ワーキンググループメンバーの畑で、四季折々の収穫体験や梅酒づくりなど趣向を凝らしたイベントを年20回以上開いています。農産物の“モノ”としての消費から体験という“コト”消費へと、地域農業の付加価値を創造するビジネスモデルとなりました。

持続的活動の資金確保のため、クラウドファンディング「土浦一石の大名」を立ち上げました。昔の人は米を年間一石食べていたことをヒントに、玄米やメンバー農家の野菜を年間契約で毎月宅配サービスします。入会時には家庭用精米機をプレゼントし「旬な遠足」の年間パスポートもつけました。米を食べながら活動の支援者になってもらうのです。

ヨリアイ農場は、個々の担い手の畑が農場となり「旬な遠足」や一石大名の事業を通じ農業を身近に感じてもらうことで、地域農業の価値を高めます。コロナ禍をはさむ8年間、旬な遠足事業は年平均20.4回イベントを開き、415.3人(1回25.2人)が参加、一石大名は会員数154名でこれまでに1125万円が集まりました。



「旬な遠足」が消費者との繋がりを強くする

### 畑からのソーシャルビジネスがＪＡ食農教育活動のあるべき姿

ヨリアイ農場の活動はコラボ事業にも広がり、新たなビジネスモデルも生まれ

ています。婚活事業者からの要望で始まった「畑で婚活」は成婚率が高く好評です。収穫体験で摘んだ南高梅を地元の酒蔵が日本酒に漬けた数量限定の梅酒「土浦梅酒 Y O R I A I」は、地元の多くの居酒屋の定番メニューに。

J R 東日本の駅ビル運営会社(株)アトレとは、耕作放棄地を開墾し企業向けの体験農園を開設。栽培管理や収穫イベントの企画・受入れを受託し費用を負担してもらっています。日常の管理はメンバー農家が担い、通常の作付けによる売上げより高収益。体験イベント付きの年間契約のようなビジネスモデルで、企業の C S R 活動の受け皿になる発想からスタートし、協働で取組む地域貢献活動になっています。

地域生活者との直接対話も重ねています。生活者が求めているのは、あるがままの農業に触れ農家と繋がること。畑で車座になって話すことは生活者にとってエンターテインメントであり、農家にとっては刺激的で意欲をかきたてます。

ヨリアイ農場活動でメンバー農家の地域農業に対する意識は変わりました。畑を生産の場だけではなく交流の場と捉え、農業の新たな可能性に結び付けたのです。

これからの J A の食農教育活動は、地域貢献をキーワードに、ソーシャルビジネスにもっと積極的に取組んでいくべきです。地域活動の受け皿となることで地域に貢献しながら、担い手農家や J A 事業の収益を上げるビジネスモデルの構築。これが J A に期待されている役割でしょう。

我々が提供できる付加価値の原点は、畑であり農家であり農業そのもの。その価値に今一度気づき直し最大限に提供し、地域農業の困りごとに手を差し伸べる。これが J A の社会貢献活動を生み出す源になると思います。

畑からのソーシャルビジネス。これが、これから J A が取組む食農教育活動のあるべき姿ではないでしょうか。