

平成18年度「専修学校社会人新キャリアアップ教育推進事業」成果報告書

事業名	アグリフードチャレンジ講座の開発推進事業		
法人名	社団法人日本国民高等学校協会		
学校名	日本農業実践学園		
代表者	理事長 鈴木昭雄	担当者 連絡先	大村省吾 TEL 029-259-2002
<p>1. 事業の概要</p> <p>事業目的: 食品と食料・農業が密接に関連する分野において中高年層と若年層の能力開発と女性の起業化をすすめるために実践的な情報知識・技能修得の教育システムを開発・実証することである。講座は①アグリフードコース(就農準備と農村交流の啓発)、②食育セミナー(健康・食生活改善指導分野へのステップアップ)、③食農現地体験(①②の食と農を結ぶ現地体験とチャレンジの動機付け)を設定した。</p> <p>2. 事業の評価に関する項目</p> <p>(1)目的・重点事項の達成状況</p> <p>①アグリフードコース= 農村定住と就農への準備・啓発を重点とした。 〈東京・大手町〉18名、18時より3時間半、3回延べ10時間</p> <p>②健康・食育コース=食物栄養専門職・再就業者・NPO活動家など食育への参画と食起業化のステップアップを目標とした。 〈東京・武蔵野市〉36名 〈神奈川・鎌倉市〉17名 各3.5時間、4回延べ12時間</p> <p>③食と農を結ぶ現地体験研修コース=農作業・食材・加工調理実習・味覚テストを連動して①②の理解を深めた。 〈茨城・水戸・日本農業実践学園〉夏冬3回延べ48名、土日1泊2日各17時間</p> <p>以上の3コースは食と農の結びつきの関連づけて企画・運営し、受講者119名、延べ332人(日・回)、延べ1000時間(1回3時間換算)の達成実績であった。</p> <p>(2)事業により得られた成果</p> <p>①全体的には実施目的と講座計画を達成しに所定の成果をあげた。 但しアグリフードコースは都市の農村の乖離が大きく、広報・募集対策に困難を極めて遅延し、当初の募集計画(25名)に対し17名でやや未達成であった。各コースとも毎回アンケート調査を実施し、今後の企画運営の改善検討に貴重な資料を得た。</p> <p>②特に就農・定住と自然・地域における起業化であり、周到的な動機付け・経営計画(投資・技術・販売・加工など)と準備期間が必須である。 当協会の既定事業である就農準備校制度および農業専修科1年コースに連動し、事前研修コースとしての設定が有効である。</p> <p>③さらに a食と農を併せた研修コンセプト・カリキュラム(食材・食品加工・調理・味覚を含む)や、b食農教育インストラクター育成の方向、c就農・移住のため配偶者帯同の参加を検討する。</p> <p>④健康・食育コースは地域自治体や学校関係者・NGO団体の理解・支援が深まり、継続実施の要請が強い。講師・カリキュラム(理論・実践事例)ともバランスがとれ、とくに生活習慣病・味覚食育・地域食育(福井県小浜市スロード)の実証報告など映像・資料が効果的であった。</p> <p>⑤参加者への研修認定書の交付が好評であった。対象:各コース3回以上および1泊2日現地体験研修参加者。杉並区は食育サポーター資格に勘案される。</p>			

(3) 今後の活用

- ①アグリフードセミナー＝アンケート調査および講師との研究協議により、企画とカリキュラム設計を拡充し応募者のニーズと動機付けを検討する。(2区分: 初期的な関心層・就農移住に積極的で一定の情報・知識を有する層)
- ②広報対策を早期に立て、2～3ヶ月間の募集期間とし、インターネットほか就業関連雑誌などの活用を検討する。
- ③健康・食育セミナー＝地域自治体・関連団体との協力関係を強め、事前の研究検討をすすめる。
- ④3講座を通じ映像資料の効果を活かし積極的な調査・取材をすすめるとともに予定講師と連携研究を検討する。

(4) 次年度以降における課題・展開

- ①アグリフードコースについては、就農準備校制度及び農業専修科1年コースに連動した事前研修コースとして設定をすすめる。
 - ・特に事前の広報対策を充実し、募集活動の強化により、年2回開催と対象者の2区分(初心動機付け層と積極層)およびカリキュラム・教材の一層の充実をはかる。一部テキストの定版化をすすめる。
- ②健康・食育セミナーについては4回を2～3回増を検討し、うち1回はオープン講座とする。
 - ・基礎と成長期の幼児・学童の課題と生活習慣病課題の区分や、実践事例研究・討論等を重点とする。
- ③地元水戸市の栄養調理専門学校との協力を得て実施し、武蔵野・鎌倉と併せ3講座を検討する。
 - ・講師との事前検討・研究をすすめ、カリキュラム・教材の一層の充実をはかる。一部テキストの定版化をすすめる。
- ④食と農を結ぶ現地体験研修(3回)の研修教材・調理機器を充実し、テキストの共通化をすすめる。
- ⑤3講座の成果検討と研究交流の場を設定するとともに、関係団体・研究者等との連携協力をすすめる。

3. 事業の実施に関する項目

(1) キャリアアップ講座の実施

- ①アグリフードコース＝農村定住と就農への準備・啓発を重点に、1)産直食材の試食・味覚テスト、2)主な野菜の栽培管理と土壌・地力、技術修得の方法、3)定住・就農の条件－農地・住宅の借入や所有、集落組織と生活実態、4)新規就農者の体験報告やアドバイザーの助言および、5)農場産食材の味覚テストなどを研修内容とした。
場所: 東京・大手町農協ビル 18名、18時より3時間半 3回延べ10時間
- ②健康・食育コース＝食物栄養専門職・再就業者・NPO活動家など食育への参画と食起業化へのステップアップを指向した。1)食文化と食行動・食育の展開、2)成長期の栄養バランスと指導、3)生活習慣病の実態と健康管理、4)地域食育・海外の先進事例、5)味覚・調理と食文化および日本食材の味覚テストなどを主体とした。
場所: 東京・武蔵野市 36名、神奈川・鎌倉市 17名、各3時間 4回延べ12時間
- ③食と農を結ぶ現地体験研修コース＝農業生産・食材流通・加工調理を連動して①②の理解を体験により深めるために(または現地体験後のセミナー学習参加)、1)土壌・耕起と堆肥作り、2)施設園芸と養分・栽培管理、3)稲・野菜収穫、4)農産加工、5)調理実習、6)味覚テスト・食文化学習、7)酪農・養豚飼育、8)地産地消・直販所研修および、9)共同研究・討議を実施した。
場所: 水戸・日本農業実践学園.3回延べ48名、土日1泊2日各17時間
- ④以上の3コースのほか②の発展コースとして総合的学習における食育実習・「日本の食文・出し味-味覚の教室」を実施した。昆布・鰹節の出し味と企業産・うま味調味料の野菜煮の味覚対比。
場所: 武蔵野市小学校5年生88名、3時間半、参加者4名

(2)その他

①講座への参加者について

アグリフードコースは定年帰農・農村定住の内々検討中の中年層以上や食品の安全・健康志向の女性などかなり目的意識を持った人が多く見られた。

②事業推進について

事業は委員会の基本計画・実施策を中心に、営農教育・食教育・アグリフードの3検討会、さらに具体策によりすすめ、成果報告は総合検討会で取りまとめた。

③アグリフードコースは新規就農相談センターの全国農業会議所および全国農協中央会地域生活振興部の助言・指導により、②健康・食育コースは提携校二葉栄養専門学校および地域自治体の協力によりすすめた。

以上