

## 5章 活動環境の確保について

### 1. 農業・農村体験で農地等を利用する際、農地の確保について教えてください。

農地の確保について相談にのってくれる主な関係機関として、農業協同組合（JA）、市町村農業委員会、市町村農政担当課、農業改良普及センターなどがあげられます。これら関係機関を通すか、もしくは直接、学校が農地を所有する農家に対して農地の使用を依頼します。

その際、一般的に学校と農家は法令上の賃貸借契約等は結ばず、農家が耕作する圃場を子どもたちが手伝うといった位置づけでの取り組みとなります。

農業・農村体験の場として次のような農地が望ましいと考えられます。

- 学校から近いこと
- 通行に安全な道路で行ける所にあること
- トイレ、手洗い等が近くにあること
- 栽培作物に適した農地であること
- 給水等の設備があること

### 2. 農地を借りる際の留意点などあれば教えてください。

利用したい農地を確保する際、農地法により農地等を耕作することを目的とする人でなければ、農地を借りたりすることはできなくなっています。従って、農地の利用に際して賃貸借等の権利の設定は行わずに、あくまでも「農地所有者の農作業の一部を利用者が行う」という形態で、利用者（児童、生徒等）が農作業をおこなうのが望ましいと考えられます。

農地を借り上げる場合には、借地期間、使用内容、返還時の農地の状況、借地料、普段の管理等について契約を交わし、トラブルを防ぐよう留意しましょう。

#### ※子どもたちが利用する体験農園の位置づけ

開設にあたっての制度的なきまりは特にありませんが、農地を利用する上ではおおむね市民農園の制度を準用するものと考えられます。多くのケースでみられるように農家が農地を提供し、学校がそれを使うパターンでは市民農園における「農園利用方式」の制度に該当しており、「その農地を耕作する主体は土地の所有者である農家自身としつつ、その耕作をするための農作業を子どもたちに手伝ってもらおう」とみなすものです。この制度では、農家と学校の間には、権利関係は一切発生しません。

### **3. 都市部など農地の確保が困難な場合、体験の場の工夫について教えてください。**

地域によっては、適当な農地の確保が困難な場合も考えられます。そのようなときには、以下のような方法で対応することが考えられます。

#### **(1) プランター等の活用**

適当な場所にプランター等を集め、その中で野菜や花の栽培を行うことを考えてもよいでしょう。作目はある程度限られてきますが、軽量野菜や稲などなら十分に栽培可能です。作業も比較的楽に行うことができます。JAが資材提供しているバケツを活用した米づくりに取り組んでいる学校も多くみられます。

#### **(2) 学校内におけるミニ農園づくり**

##### **○学校内や周辺にある公共施設の花壇等土地の活用**

学校内や周辺にある公共施設の花壇等を活用して、農業体験学習を行うことも考えられます。ただし、学校内の土地を活用する場合、重要な点は土づくりが必要だということです。当然のことですが、通常、農地として使用されていないため、そのままでは植物の栽培には適さない場合が多々見られるからです。

一方、学校外の場所を使う際には、関係機関との十分な調整が必要となります。長野県飯田市の市街中心部にあるリンゴ並木は、地元中学生による栽培・管理活動の場となっています。

##### **○農業関係者の支援を受け、学内にビオトープやミニ田んぼをつくる**

農業関係者の支援を受け、校内に学校農園はもとより、小さな田んぼをつくっている学校の例もあります。また、動植物の生態にふれる目的でビオトープづくりに取り組んでいる学校が数多く見られます。

##### **○屋上農園等、校舎を環境共生型施設として整備する**

近年、都市部でヒートアイランド化対策として、自治体等による屋上緑化が進められています。屋上緑化の資材研究も進んできており、屋上農園づくりが容易になってきました。都市部の学校で、校庭のスペースが少ない場合にはこうした方法も有効と考えられます。

#### **(3) バスや公共交通機関による移動を前提として、やや離れた地域に農地を確保する**

費用面での課題等があるものの、周辺の市町村や個人の協力を得て、バス等の交通機関で移動しながら農業・農村体験に取り組んでいる学校も見受けられます。(1)や(2)の活動と(3)を組み合わせて工夫・実施することで、農業・農村体験を充実させているケースもあります。

## 資料 農地を学校が体験農園として借りる際の契約書作成例

※ 本事例は、東京都三鷹市において生産緑地に指定された農地を子どもたちの農業体験に使用する際、取り交わされたものです。

### 学校体験農園 覚書

#### (目的)

第1条 この覚書は、\*\*\*\*\*(以下「甲」という。)が開設する農園に、×××市教育委員会(以下「乙」という。)が行う学校農園において、×××市立×××小学校(以下「学校」という。)児童の農作業の体験学習に関し必要な事項を定めるものとする。

#### (対象農地)

第2条 本覚書の対象となる農地(以下「対象農地」という。)×××市 丁目 の約 m<sup>2</sup>とします。ただし、連作障害等の事情を勘案し、甲の指導により、農地の変更ができるものとします。

#### (農作業の体験学習)

第3条 学校の児童は、甲が肥培管理する対象農地において行う耕作に必要な農作業を体験できるものとします。

- 2 学校は、農作業の体験について、事前に甲と協議を行い、甲の作業日程を基本として、児童等の作業をすすめるものとします。
- 3 学校は、対象農地において農作物を収穫することができ、収穫物は乙が購入するものとします。
- 4 甲は、学校と事前に協議し、耕作体験する作物の種類を決め、児童等の作業前に、必要な作業・種・肥料等の準備をするものとします。
- 5 ×××農業協同組合(以下「丙」という。)は、甲と乙との協議により、学校農園事業に協力するものとします。
- 6 学校は、児童が甲の指導に従い作業し、周辺の畑等の農作物に立ち入り、損害を与えないよう指導するものとします。

#### (利用料の支払い)

第4条 乙が甲に支払う年間使用料は、 円(収穫物購入費を含む)とします。

- 2 利用料の支払いについては、乙は 月末日までに、甲が開設する 農業協同組合本・支店のいずれかの貯金口座に振込により支払うものとします。

#### (覚書期間)

第5条 期間は、平成 年 月 日から平成 年 月 日までとします。

#### (覚書の解除)

第6条 次の各号に該当するときは、覚書を解除することができるものとします。

- (1) 甲、乙いずれかが、覚書に違反したとき。

(利用料の還付)

第7条 覚書が解除されたときは、乙が既に支払った利用料のうち覚書で定めた耕作等にかかる費用については、還付しないものとします。

ただし、次の各号に該当するときは、甲は、その全部又は一部を還付するものとします。

- (1) 乙の責めに帰すべきでない理由により農作業の体験学習ができなくなったとき。
- (2) その他、甲が、相当な理由があると認めたとき。

(その他)

第8条 本覚書に規定されていない事項については、甲、乙協議して定めるものとします。又、必要に応じて丙の指導、助言を受けるものとします。

甲 市 町

\*\*\*\*\* 印

乙 市 町

×××市教育委員会

教育長 \*\*\*\*\* 印

丙 市 町

××××農業協同組合

代表理事組合長 \*\*\*\*\* 印

## 事例 学校給食と積極的に結びつけた農業体験の取り組み（高知県南国市）

高知県南国市では学校給食を子どもたちの食育（食に関する教育）の場として位置づけ、市内の農業関係者と教育関係者が密に連携し、地元で生産される中山間地米をはじめ、野菜や加工品などを導入した学校給食を実現しました。また、J A南国市の協力により給食米が生産される現場での体験および地元農業高校の協力による農業体験が取り込まれ、子どもたちに食とつながった農の姿にふれさせ、地域の農業に対する理解を促しています。

### ■地場産のお米・野菜を学校給食に・・・

高知県南国市内の小学校は平成9年より地域の中山間地でとれた地場産米を市内学校給食に導入しました。導入と同時に学校給食を委託炊飯から自校炊飯方式に切り替え、給食室で炊いたごはんを各教室に炊飯器ごと持ち込み、あたたかいごはんが食べられるように工夫しました。

この取り組みにより給食を残す子どもが減り、残飯が少なくなりました。ごはんの次は、おかずにも地域の農産物も取り入れました。給食関係者および地元農業高校生が作った味噌、お茶、ふりかけ等も献立に取り入れられ、地元の食材で作ったデザートを見童がネーミングするなど、手づくり感あふれた学校給食となっています。

### ■学校給食を食体験の場に、食材の生産の場で、子どもたちに農業体験を提供

給食時には、校内放送から食材について、どこのだれがつくったか、どのように調理したのかなどの解説が流される他、時々、献立を作った栄養士が各教室を巡り、子どもたちに給食の説明を行っています。また、地元J A南国市により学校給食の米がつくられている市内中山間部へ子どもたちを送迎し、棚田が広がる雄大な風景の中での田植え、稲刈り、脱穀等の米づくり体験が行われている他、地元農業高校の農場を活用し、農業高校生が先生役となって子どもたちに野菜や味噌、お茶づくりなど指導を行っています。そこで、作られた米、野菜、味噌、お茶などはまた学校給食に出され、子どもたちの口に入ります。



栄養士さんが給食の食材について説明



電気釜を活用した家庭的な給食風景