

平成20年度「専修学校を活用した再チャレンジ支援推進事業」成果報告書

プログラム名	社会人のキャリアアップ教育プログラム		
事業名	安全・安心な生活のための、自給技術教育プログラムの開発事業		
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	大西俊英 029-259-2002
<p>1. 事業の概要</p> <p>昨今の食品や身の回り品の安全への関心が高まる中で、食物の自給や身の回り品の自作によって、大量生産に頼らない安全安心な生活を実現する能力を身につける教育プログラムの開発。</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 農業の分野横断的な教育と、さらに従来本学園のプログラムに無かった、農業以外の分野(日用品の手作り)に関して新たな教育が可能なプログラムおよび人的ネットワークの構築が実現できたと考える。</p> <p>②事業により得られた成果 1. 大豆やそばなど、種まきから加工・調理までを通して体験するプログラムを、短期滞在型の講座で実施することが可能となった。 2. 安全・安心というキーワードを軸に、今までの本学園の教育プログラムには無かった新たな切り口による講座展開の可能性が大きく開けた。農業のみに留まらない、生活全般を見据えた教育プログラムの実施へのファーストステップが踏み出した。</p> <p>③今後の活用 今回開発したプログラムを基礎として、本学園の従来型の教育プログラム以外に、週末利用の短期滞在型講座の確立を目指す。</p> <p>④次年度以降における課題・展開 今年度の最大の課題は、告知不足によると思われる受講生数の不足である。安定した受講生の確保は、講座を維持拡大していく上で基礎となる部分であるため、安定した募集ルートと募集技術の確立が必要である。</p>			

3. 事業の実施に関する項目

①履修証明書等

本学園独自の履修証明発行を予定していたが、該当者なしの為発行せず。

②カリキュラムの内容

安全・安心な生活を送るために必要な、生活の中に自給を取り入れるための知識・技術を学ぶ教育プログラムの開発を実施した。

- ・自給用無農薬野菜の栽培技術の講義および実習。
- ・小麦、大豆など作物の栽培から加工・調理までを一貫して体験し、食べ物の成り立ちを学んだ。
- ・身の回り品(織り物、やきもの、炭、竹細工品)の製作技術を学んだ。

③講座の実施

期間:平成20年8月9日より平成21年3月8日まで

受講者数:のべ78名

場所:日本農業実践学園

④支援対象者(受講者)の状況

- ・60歳前後の方が多く、東京・神奈川・茨城・埼玉から参加。
- ・定年退職後、田舎暮らしを始める人や、現在すでに食育に関わっている人がいる。

実証講座 内容

基礎コース(土日、全8回)

	受講者数	日付	内容
第一回	24	8月9日	そばの種まき、野菜の収穫体験
		8月10日	炭を使った火の起こし方、野外での調理実習
第二回	11	9月13日	大豆畑・除草、稲刈り、調理(安全安心おやつ作り)
		9月14日	栗ひろい、そば管理(除草)、種いも切り、秋ジャガ植付、種まき(大根、かぶ、メキャベツ、ネギ、タマネギ)
第三回	12	10月11日	サツマ収穫、そば収穫、米粉パン作り
		10月12日	パン窯作り
第四回	9	11月15日	大豆収穫、小麦種まき、タマネギ定植、小麦挽き、天然酵母パンづくり
		11月16日	陶芸、イチゴ定植、秋野菜収穫
第五回	3	12月6日	脱穀(大豆、そば)、はた織り
		12月7日	はた織り、竹細工
第六回	7	1月24日	そば粉挽き、そば打ち、豆腐づくり、味噌づくり
		1月25日	餅つき、ビニルハウス播種、農業機械講習
第七回	5	2月14日	炭焼き、根菜収穫、漬物・コンニャク作り
		2月15日	うどん打ち、けんちん汁調理、踏込み温床
第八回	7	3月7日	燻製づくり、育苗管理
		3月8日	ソーセージづくり、ホットドッグ調理、ジャガイモ植え付け
計	78		