全国競馬・畜産振興会助成事業

ふれあい体験ができる牧場の支援体制確立を目指して！！

平成17年度　地域畜産ふれあい体験交流推進事業報告書

←

「親子で家畜とのふれあい・体験ツアー（里山で牛とのふれあい体験）」平成17年12月10日　防府市「ふるさと牧場」

「親子でアイデア牛乳･乳製品料理にチャレンジ」
平成18年1月21日
下関市菊川町

平成１８年３月

やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会

社団法人　山口県畜産振興協会

はじめに

社団法人山口県畜産振興協会は、畜産農家の経営支援、家畜の改良･衛生、価経営格安定対策などを行政と連携して行う、生産者を支援する団体である。その中で、平成１６年、１７年と2ヵ年に渡り、畜産試験場を会場に「夏休み、親子で家畜とのふれあい体験ツアー」を関係機関とともに開催し、小学生の親子を対象に畜産の勉強や家畜とのふれあい、牛乳加工体験ができる機会を提供してきた。2回とも参加者には大変好評であったが、初めて牛に触った、黒い牛を初めて見たといった声を多く聞き、いわゆる消費者と畜産現場の距離が離れていることも実感させられた。

これは、国の農業政策に合わせる形で、山口県でも畜産農家戸数の減少が進むにつれ、その家畜飼養規模は大きくなり、自然と防疫面、衛生面に配慮して関係者以外は牧場へ足を踏み入れ難い状況を作ってきた背景があるためであろう。

しかし、ＢＳＥ発生以降、家畜の生産履歴が分かるシステムの構築にはじまり、生産現場の公開が安心･安全の第一歩と考える牧場も今後増えることが予測される。牧場を教育の場に提供することを理念とした酪農教育ファームの認定制度は以前から行われているが、認定牧場の多くが観光牧場であることも事実であり、大多数の酪農経営とは異なり、来客者に見せて体験させる場を設けている牧場である。山口県では、そのような牧場はわずかであり、牧場を見たことがない消費者が増えることが懸念される。

平成１７年度も夏になるころ、中央畜産会から地域畜産ふれあい体験交流推進事業の紹介があり、その内容は、ふれあい体験牧場の支援を協議し、支援の実践に取り組めるものであったため、協会内に事務局を設け、各分野からの委員からなる協議会を設立し、事業に取り組むこととなった。協議会の設立は１１月になり、牧場でのふれあい体験や畜産物加工調理体験も寒い時期での開催となったが、今後の課題や方向性も少しずつ見えはじめた。

今回は、短い期間ではあるが、初年度の協議会の活動の経緯や畜産農家のアンケート結果などをとりまとめた。また、協議会の会長をお願いした周南市　藤井牧場で体験学習を続けてきた周南市和田小学校　藤井幸司教諭が、平成１８年２月に酪農教育ファーム認証研修会で事例発表を行った資料を協議会に提供して頂いたので、その内容を紹介する。学校と牧場を連携させることで素晴らしい教育ができることを知ることができる貴重な資料であり、そのような場が増えるために協議会が何をするべきかを問われる資料でもある。次年度以降の活動の糧となるものであり、藤井教諭の好意には深く感謝したい。

平成１８年３月

社団法人　山口県畜産振興協会

目　　次

１．　　やまぐち畜産ふれあい体験推進協議会の協議概要と次年度以降の取組み方向

２．　　牧場でのふれあい体験研修概要

３．　　畜産物加工調理体験教室の概要

４．　　畜産農家アンケート結果

５．　　特別寄稿
「地域と連携して子どもの暖かい心を育てる」
～１８頭のウシたちが子どもたちの心を変えた～
周南市立和田小学校　教諭　藤井　幸司

＜お知らせ＞
　やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会では、ふれあい牧場や協議会の活動、報告書などの情報を、山口県畜産振興協会が管理するホームページ「やまぐち畜産ひろば」（　アドレス：http://yamaguchi.lin.go.jp/）で紹介しています。トップページから緑の文字で紹介してあるコーナーから「ふれあい体験協議会」（http://yamaguchi.lin.go.jp/fureai/index.html）をクリックしてください。

平成 17 年度　第１回　やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会

1.開催日時　　平成 17 年 11 月 2 日(水)　10:00～12:10

2.開催場所　　県庁共用第二会議室

3.出席者

- **協議会委員　　　18名(21人中3名欠席)**
- **畜産振興協会1名、県畜産課　2名**

4.内容

中央畜産会の助成を受けて山口県畜産振興協会が本年度から３年間にわたり実施する「地域畜産ふれあい体験交流推進事業」において、農業関係、教育関係、消費者等から委員を参集し、協議会を設立した。設立に当たっての調整を行うとともに畜産ふれあい体験の現状を説明し、本年度の活動内容について協議した。

［内　容］

① **あいさつ**

・　畜産振興協会　案野専務理事、畜産課　奥原企画監

② **議　事**

（１）協議会設立の経緯説明

（２）委員の紹介

（３）協議会の設置要領の制定（別紙）及び会長の選出について

会長は、酪農教育ファーム認定牧場である周南市の酪農家藤井朋子氏を選出。

（４）山口県内の畜産ふれあい体験交流施設について

県内の交流牧場やホームページを紹介。

＜生産者委員＞

先月畜試から牛を借りて、乳搾り体験やバターづくり等の消費者との交流会を実施。牧場としては予算的には赤字で苦しく、ＮＰＯのボランティアも楽しみとしてやっている。すぐに効果が出るものではないが、参加者の理解は得られる。

＜畜産団体委員＞

生産物のことを理解して食べるのと理解しないのとでは違う。生協との交流会を年間通してやっているが、スーパーと同じ価格で購入してもらっている。

（５）県内の畜産ふれあい体験に関する取り組みと現状について

これまでの酪農体験学習に係る取組（盛り上がりはあったが継続しなかった。今回もこの思想に基づき実施すること）や、最近の新聞記事（短期間で多くの記事が取り上げられていること)、振興協会のホームページにおいて紹介している事例を紹介した。

＜生産者委員＞

食と緑の県民フォーラムにおける牟礼南小とのたい肥に係る取組、県立大の受け入れ、農大のホームステイ等、年間を通して交流会を開催。

受け入れに当たり、バイトを雇ったり牛舎をきれいにしたりという、経済的課題がある。酪農組合の協力もあり、周囲の協力は必要。教育効果はあるが、大変な面もある。

＜団体委員＞

見学できる牧場を調査し、マップに掲載して児童・生徒に配布。牛舎のにおいにびっくりしたり、事故の危険もある。搾乳は時間上できないが、喜んで牛に触っており、牧場も喜びを感じ快く受けている。生産・処理の現場を見せたいと考えている中で、情報交換は必要である。

＜消費者委員＞

（牧場の抱える悩みに対して）もっと簡単なことでいいのではないか。お膳立てが少ない方が楽しめる。連れて行く親としては命をいただいていることが分かればよい。２年間参加しての感想は、対象の子供の年齢層が幅広すぎると思う。

＜消費者委員＞

孫が「給食の牛乳を飲むときに、牧場のことを思い出して大切に飲んでね」と自分の通う小学生に話したのが印象的。体験の翌日から捨てては悪いからと牛乳を飲むようになる。それを話す先生の方が興奮している。

＜団体委員＞

給食の牛乳は３％以上の飲み残しがある。牛のことが分かれば飲み残しが減る。

（６）今年度の活動内容について

本年度の事業案を説明。

①牧場受け入れ可能農家のアンケートの実施
②ふれあい牧場サポーター登録
③畜産体験交流会の開催（１回）
④畜産物加工料理体験教室（２回）
⑤第２回協議会の開催
⑥情報提供とりまとめの専門委員会の開催

（７）その他意見

＜消費者委員＞

- 消費者向けの何かはできないか。
- 経費は有料でいいと思う。対価をきちんと支払うことにより、対等な意見を言うことができる。
- サポーターについて、私立大学等、関心のある人は他にいると思う。

＜生産者委員＞

- ルーラルガイドで参加費 1,000 円をいただいたが、安すぎると言われた。

＜生産者委員＞

- 安価でイベントを開催すると価値基準が狂ってくる。提供に見合った経費を取る方が、事業がなくなった後、長続きする。

[料理教室について]

- 料理教室ができる県内の施設は市町村の公民館には大抵ある。給食センター、中電展示場、婦人教育会館、県保健会館、下関など。参加者＝料理する人とは限らないので、分業又は試食用とすれば、多くの人を呼べる〔**農業団体、消費者**〕

[体験交流会の募集方法]

- 案内が末端まで伝わらないという話もある。現状どおり教育委員会ルートが基

本（栄養士だけでは校長と折衝できない）学校段階では案内があちこちからくる。県教委も同じ思いを持っている。県の広報誌等、広報の仕方を考える。[教育関係、消費者]

平成 17 年度　第２回　やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会

1．開催日時　　平成 18 年 2 月 17 日（金）　10：00～12：20

2．開催場所　　山口農林事務所畜産部会議室

3．出席者

✧　協議会委員　　　１4名（21人中7名欠席）

4．内容

［概　要］

本会が実施する地域ふれあい体験交流推進事業において、昨年11月に設立した本協議会の本年度第2回目の会議を開催。

今年度実施した行事の活動報告を行うとともに、今年度末の報告や来年度事業の方向性について議論され、活発な意見交換が行われた。

［内　容］

①開会あいさつ

○　藤井会長

食育基本法などでふれあいの重要性を認識する一方で、アメリカのふれあい牧場でO－157に多数が感染したり、ボランティア活動のままでよいのかなど、防疫や多方面において受入体制を整備していく必要があるので、現場での情報提供をお願いする。

交流牧場には、①観光（3次産業）、②一般農家（1次産業）、③公共牧場・法人の3タイプがあり、酪農教育ファームの全国の活動を見ていると、観光牧場の振興的な要素が強い。山口県は①が少ないので、違った方向性になると思われる。

また、県などがサポート体制や防疫体制を整えることにより学校に安心して体験してもらう「整備」の部分と牧場数を増やす「開発」の部分がある。現状を整え多方面を見ていくと、山口県はいい方向でやっていけると思われる。

②議事

事務局がスライド（写真）を交えながら説明の上、委員との意見交換を行った

（1）畜産体験交流研修会の開催結果について。

＜消費者委員＞

一般の牧場と観光牧場で差別化を図ったり、学年によってメニューを変えてみてはどうか。食料の確保・安全性の周知や、担い手対策の観点からこういう取組は必要。親のマナーの問題もあるし、農家アンケートの結果から農家が牧場に来てほしくないと考えているならば、生産者で条件設定し、参加者側への厳しさもないといけない。ボランティアの派遣もあるのであれば、参加者が費用負担すべき。手洗いの問題で受入側が不安と感じるならば、受益者負担で保険に加入し、責任を明確にしておく必要があり、そのような支援が必要と考える。

＜事務局＞

農家アンケートは集計途中であるが、学校から牧場を経営している親に頼むなどして

受入を経験している農家が多く、社会的責任でやらないといけないと考えている一方で、トラブルも生じている状態。保険は協会の行事では現行 18 円／人で加入しているが、農家段階は難しく第三者が調整してあげる必要もあり。

＜消費者委員＞

参加させてもらい貴重な体験ができたが、子供の行儀が悪い。親と子をそれぞれ教育すべき。バーベキューを食べられない人もいたという話もあり、家族ごとに食材を分けた方がよい。

＜生産者委員＞

農家や学校に「こういうことは守りましょう」という情報誌がほしい。

＜教育委員＞

農家が指示することを期待している先生も多いため、責任者に事前に伝えておく必要あり。職員が体験する機会（先生向け講座）が設けられないか。（夏休みの研修内容は、現時点でそれほど細かく決まってはいない。）

＜行政委員＞

先生に草刈りをさせたり、近くの中学生を実習で受け入れたり、研修を受け入れる体制はいつでもできている。教職員、ＰＴＡ、農家、ボランティア等が研修対象者として考えられる。

＜教育委員＞

食育関係資料の配布もしており、教育関係者に伝える資料（マニュアル等）の配布はお手伝いできる。

＜消費者委員＞

気をつけることを子供は聞いておらず、今回の場合牛、火、刃物を扱うので、先ず、親が理解する必要がある。

＜事務局＞

最低限のことは資料に載せたり、ふれあい用におとなしい牛を用意したり、サポーターをつけるなどして配慮はしたが、まだ改善は必要である。

＜会長＞

危ないことを畜産の生産者側だけでなく来る人にも知ってもらう必要がある。小学1年生の体験で引率者が先生１人の場合などは気を遣う。家畜を触った手で食べたりするといけないが、防疫対策として消毒用の石けんを用意すればよいのか。

＜行政委員＞

けがと、人畜共通感染症に気をつける必要がある。手洗いと靴底消毒用のバット（又はブーツカバー、つなぎ）があればよく、農家の基本的な防疫対策と同じ。きらら博のときに参考にしたマニュアルが畜産課にあるので、それを抜粋して農家マニュアルを作成してはどうか。

（2）畜産物加工調理体験教室の開催結果について。

手間はかかるが作業してもらい反応はよかった。料理講習会の後に座って勉強するのは子供には退屈なので、今後遊びの要素（牧場でのふれあい）を加えていくことを考えたい。

＜消費者委員＞
　先に短く説明して料理をすればよいのではないか。
＜生産者委員＞
　自分の経験から、テレビ番組のように厳選素材としてとりあげ、ストーリーとして知らせたり、スーパーの野菜と比べながらなど、切り口を変えてはどうか。
＜団体委員＞
　料理の時間を短くしたのは、子供が飽きると思い配慮したもの。素材を先に説明しておいた方がよい。
＜団体委員＞
　生産者でないと分からない話や、生産者の生の声を間に盛り込むとよい。料理をつくることだけでは子供は欲求不満になり、牧場とセットにすることにより、1日が有意義になる。
＜生産者、団体委員＞
　外で食べると、食べたときの反応が違う。（バターづくり、きららフェア）
＜事務局＞
　農家側の負担も多いが、定期的に消費者に伝えていかないといけないと考え、参加者から負担をとりながら話す機会をつくっている。何が知りたいかと何を伝えたいかにはギャップがあり、すり合わせをしながらニーズがかみ合わないといけない。
＜生産者＞
　フランスでは、教育活動として年1回の消費者との交流活動に対し補助していると聞く。経験のあるところに聞きながら、やり方を変えていきたい。

（3）牧場へのアンケートについて（集計途中の概要説明）

（4）情報提供とりまとめの専門委員会の開催について

　ホームページの整備状況をスライドで説明。
牧場で活用できる牛の紹介ポスター、防疫マニュアルの作成、農家アンケートのとりまとめ等、成果物作成（報告）に向けた編集委員会で作成。
　中央酪農会議の酪農教育ファーム認定研修会で事例発表を行った周南市立和田小藤井教諭の発表　　事例を報告書で紹介。

③　その他
（1）来年度の取り組みについて
　　　本年度と同様の取組の中で、牧場でのふれあい交流会の回数を増やす予定。
　　　多くの受け入れが可能な畜産試験場、民間の活用を予定。
（2）サポーター体制について
　サポーターの募集（本年度は学生、県職員）を定期的に実施。
　先生も交えたサポーター研修の実施。家畜に慣れた人、畜産の県職員ＯＢなど平日に対応できるフリーな人を発掘。　→ベテランだと、学校や参加者も安心できる。
（3）県酪しらさぎ牧場の活用支援について

＜団体委員より情報提供＞

山口県酪農では、下関市菊川町に 100ha の牧場に草地 70ha、ジャージー牛 6 頭を放している。親子で遊ぶ場所として一般開放しなければいけない時期と考えている。子供が走り回ったり、親子がふれあう場所としての利用を考えており、凧揚げ、そり等、遊び方は今後考えていきたい。

⑷ 農林事務所等からの助言、情報

- 日頃生産農家の話しか聞くことができないので、このような機会は参考になる
- こういう活動によって、畜産農家の励みになることを期待したい。
- 周南市では夏休みに小学生又はその親 30 人程度を対象に、鹿野のゆかりパークにおいて、搾乳体験や畜産物加工体験を企画している。詳細はこれから詰めるが本事業で共催できないか。
- 衛生対策としては日頃の健康管理が大事であるが、過敏になることはない。
- 畜産試験場では、学校の先生や、動物介在活動におけるデイサービスの受け入れを実施している。

平成 17 年度　やまぐち畜産ふれあい体験交流推進事業

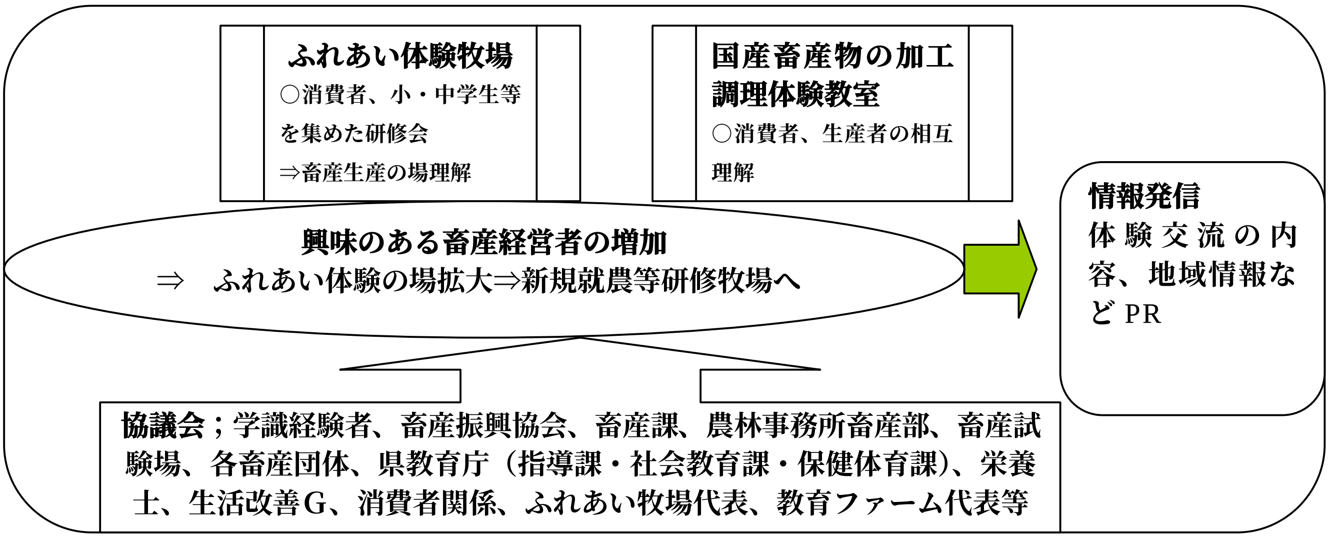
社団法人　山口県畜産振興協会

１．事業の背景と目的

山口県畜産振興協会は、畜産農家に対して、畜産の社会的責任を自負し、地域に根ざした畜産物生産を行うだけでなく、一般消費者に開かれた牧場、地域の子供たちの体験の場を提供、さらに将来の畜産後継者を教育する場になることを理解してもらい、小学生の畜産ふれあい体験や定年後の畜産就農を呼びかける基礎講座を開催し、一般消費者の畜産への関心の高さを実感した。

ついては、畜産農家が自発的に消費者や学生を受け入れられる官民連携した体験活動支援体制を確立するための協議会を設立し、現場での研修や意見交換、アンケートなど多方面からの検討を行う。

具体的には、ふれあい体験交流牧場などで、消費者や児童・生徒等を対象とした研修会を開催し、そこに関心のある畜産農家やサポーター等にも呼びかけ、消費者などを受け入れるための手法を研修して頂く。また、国産畜産物の加工調理体験教室を開催し、生産者、加工流通業者と消費者の交流の場とする。それらの研修の内容などと合わせて、地域のイベントなども PR し、自発的な受け入れ牧場の育成と地域情報の提供を目指す。



２．やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会の設置と協議内容

構成員　　学識経験者
　　　　　牧場経営者（ふれあい体験牧場、教育ファーム認定、から各１名）
　　　　　畜産関係団体（酪農、肉用牛、養豚、養鶏）
　　　　　学校栄養士会、生活改善実行グループ連絡協議会、地域消費者団体連絡協議会、保護者代表
　　　　　教育関係機関（指導課、社会教育課、保健体育課）
　　　　　農林関係機関（畜産課、畜産試験場、農林事務所畜産部）、畜産振興協会

内容

- ✧ 畜産試験場の体験学習会等を元に協議会の目的と方向性の検討
- ✧ ふれあい体験牧場の場所・内容、加工調理体験教室の内容協議
- ✧ 興味ある経営者の受入れ方協議（アンケートの実施）
- ✧ 研修内容とりまとめ、地域情報を合わせた情報発信の内容協議

３．現状の課題と３ヵ年の計画

- ➢ 課題；消費者への安全な畜産物 PR はかなり徹底してきたが、ふれあい体験牧場に対する生産者サイドの意識は、まだ薄い。学校の体験学習などで、受け入れている牧場も増えているが、事故への不安やサポート不足などの課題も多い。このため、協議会で実践研修や調理講習を交えた交流会を通じて情報発信をしつつ、ふれあい牧場拡大を図る。
- ➢ 計画；１年目　牧場研修　肉用牛経営で小学生体験、　調理体験　牛乳料理、
　　　２年目　牧場研修　酪農経営で小学生体験、　調理体験　牛肉料理、
　　　３年目　牧場研修　新規ふれあい牧場での小学生体験、　調理体験　豚肉・鶏卵・鶏肉料理

やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会設置要領

（趣旨）
第１条　畜産農家が自発的に消費者や体験希望者を受け入れられる官民連携した体験活動支援体制を確立するため、「やまぐち畜産ふれあい体験交流推進協議会」（以下「協議会」という。）を設置する。
（所掌事務）
第2条　協議会は、前条の趣旨を達成するため、次に掲げる事項について協議する。
（１）畜産ふれあい体験・交流の方向性や支援体制確立のための方策に関すること。
（２）ふれあい体験交流研修会、畜産物加工調理体験教室の内容に関すること。
（３）畜産を通じた都市と農村の交流及び食育活動の推進、並びに畜産物の安全・安心に係る知識の普及に関すること。
（４）各種実践内容のとりまとめ、体験交流牧場等の情報発信の内容に関すること。
（５）その他畜産の体験交流に必要な事項
（組　織）
第3条　協議会は別表に掲げる組織・団体等の選出者をもって組織する。
２　委員の任期は、3年間とする。
（会　長）
第4条　協議会に会長を置く。
２　会長は、委員の互選によってこれを定める。
３　会長は、協議会を代表し、会務を総理する。
４　会長に事故あるときは、会長があらかじめ指名する者がその職務を代理する。
（会　議）
第5条　協議会は、必要に応じて会長が召集する。
２　会議の議長は、会長をもって充てる。
（専門委員会）
第6条　協議会に専門委員会を置き、専門的事項を検討する。
２　専門委員会は、委員の中から推薦し、構成する。
（事務局）
第7条　協議会の事務を処理するため、山口県畜産振興協会に事務局を置く。
（その他）
第8条　この要領に定めるもののほか、協議会の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附　則
この要領は、平成　　年　　月　　日から施行する。

別　表

協議会の構成

		所　属　組　織　・　団　体　等
委　員	学識経験者	山口県立大学
	県関係	（農林部） 畜産課 畜産試験場 田布施農林事務所畜産部 山口農林事務所畜産部 下関農林事務所畜産部 萩農林事務所畜産部 （教育庁） 指導課 社会教育課 保健体育課
	栄養・消費者関係	山口県学校栄養士会 山口県生活改善実行グループ連絡協議会 山口県地域消費者団体連絡協議会 保護者代表
	畜産関係団体	山口県酪農乳業協会 全国農業協同組合連合会山口県本部 （有）鹿野ファーム 深川養鶏農業協同組合
	牧場経営者	ふれあい体験牧場 酪農教育ファーム認定牧場
	事務局	社団法人山口県畜産振興協会

親子で家畜とのふれあい体験ツアー（里山で牛とのふれあい体験）開催結果

1．開催日時　平成 17 年 12 月 10 日（土）　10：00～15：00
2．開催場所　ふるさと牧場（防府市久兼 410）･･･肉用牛繁殖、水稲、林業経営
3．参加者
- ✧ 参加者　12 組 36 名（防府市 4 組、山口市 1 組、その他 1 組）
- ✧ 関係者　牧場 2 名、講師 2 名（ＮＰＯ法人　きららの里）、事務局 3 名
- ✧ ｻﾎﾟｰﾀｰ 8 名（一般　3名、県職員5名）

4．内容

牧場体験
- ➢ 牛のえさやり　子牛と繁殖牛のえさを説明後、給与。えさの種類、牛の好みなどを理解。
- ➢ 子牛とのふれあい　草地へ放牧された子牛とふれあい。子牛のブラッシング。牧場内の動物（にわとり、犬、イノシシ）とのふれあい。

竹加工体験
- ➢ ＮＰＯ法人きららの里指導により、竹炊飯、竹の湯のみ、竹の箸作りにチャレンジ。
- ➢ 竹炊飯は石のかまどにより炊飯

昼食
- ➢ ふるさと牧場棚田米、自家野菜、県産牛肉利用

里山散策
- ➢ 林道と牛道を散策

意見交換

ｻﾎﾟｰﾀｰ　ふれあい体験開催に併せて、牧場でのふれあい体験交流に関心のあるボランティアを募集。10 名を登録（一般 3 名、県職員 7 名）

5．結果・課題
評価；参加者のほとんどは牧場での体験は初めてであり、ふれあい・各体験とも概ね好評。
課題；講師とサポーターの事前打ち合わせが不足。開催時期は、夏から秋が理想であるが、小学校の行事も多く、参加者が限定される。

※ アンケート結果は別紙参照

親子で家畜とのふれあい･体験ツアー アンケート　　　　平成17年12月10日

1．参加者の住所

地域	組
防府市	4
山口市	7
その他	1

2．参加人数

区別	人
保護者	14
子供	21

3．参加内訳

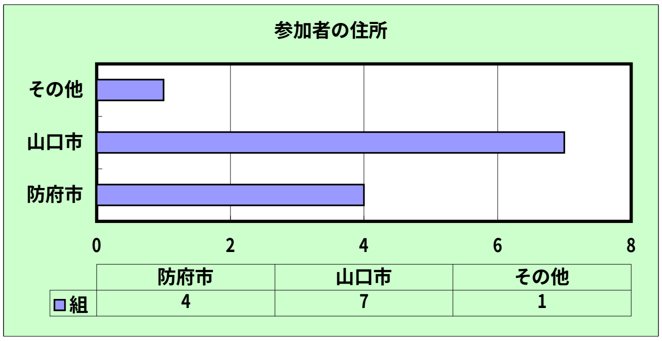
区分	人
男性保護者	7
女性保護者	7
男の子	12
女の子	9

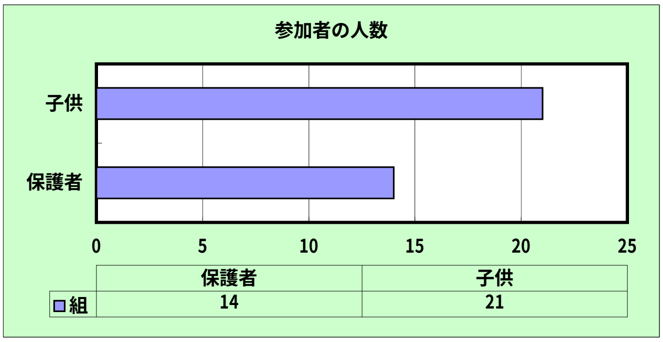
4．保護者の年齢

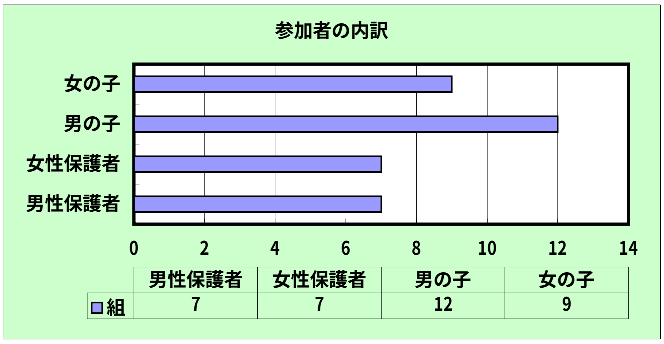
区分	人数
20代	0
30代	9
40代	5
50代	0
60代	0

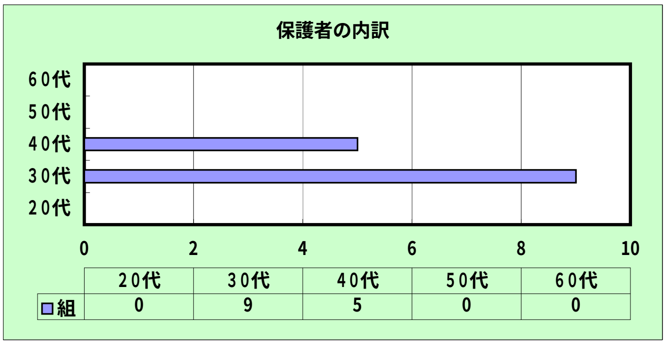
5．子供の年齢

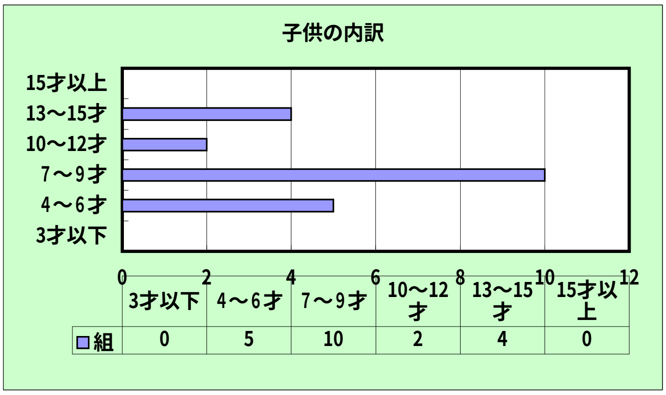
3才以下	0
4～6才	5
7～9才	10
10～12才	2
13～15才	4
15才以上	0











⑫ふれあい

問い　牛や動物とのふれあいは？

○ 牛に初めて餌やりをして楽しかった。
○ 餌をあげられて良かった。
○ 牛を飼いたくなった。
○ かわいいなと思った。
○ 牛とイノシシに触ることができた。
○ ちょっとコミュニケーションが取れたような気がした。

手作り体験は？

○ 自分で作った食器で食事ができ良かった。
○ 小刀の使い方が難しかったが頑張った。
○ おもしろかった。
○ 初めてのことだったが、うまくできたので楽しかった。
○ 家でも竹のコップを使う。
○ コップを削るのが難しい。
○ 竹で炊いたご飯が良かった。
○ 自分のために自分で作るのですごくやる気になった。

問い　牧場の取り組みについて

○ このような環境で牛を育てているところが自分の住んでいる近所にあることに感激した。
○ いろいろなジャンルのことに取り組まれていることを知った。子供がのびのび笑ってすごしているのを見て素敵な場所だと思った。スタッフは準備等、忙しかったと思う。
○ 大変な仕事だと思ったが、子供たちは喜んでいた。肉がやわらかくおいしかった。食べられなかった人もあったので平等になるように考えたほうが良いと思った。
○ 身近にこのような環境があることをうれしく思う。また参加したくなるイベントだった。
○ 多くの関係者の方に支えられ、良い取り組みになっていると思う。
○ 普段見ることのできない牛の飼育現場を見せてもらえる場所があるのは貴重だ。
○ 牛が自由に歩き、山や棚田があり、日本の田舎がそのまま残っていることに感心し
○ 生産者と消費者のふれあいは大切と思う。
○ 山･田･牛･人間が一体となって生活されているのは大変だと思うが続けていって欲しい。

全体の感想

○ 自然の中で動物と触れ合え、いろいろな体験ができ最高に楽しく思い出になった。
○ 自然の中でふれあい体験と日頃できない体験ができて本当に楽しかった。
○ 参加者同士で話す時間をもう少しとれたら交流も深まったように感じた。
○ 初めて参加して楽しかったので、次回はもっと楽しめると思う。
○ 時間と内容は適当と思うが、時期が遅く寒いと思った。意外に山の探検が良かった。
○ 子供が楽しんでいたことが一番。今後、このようなイベントがあれば知人にも紹介したい。
○ お昼の準備に時間がかかり、散策の時間が短かった。
○ 子供がまた来たいと言っていた。
○ 牛に直接餌を与えたり、話しかけたりと普段できない体験ができ感謝している。子供の新たな一面も見られた。

⑬ふれあい（ｻﾎﾟｰﾀｰ）

問い　サポーターについて

○ 子供たちが積極的に小刀の使用などにも取り組んでいることに驚いた。危ないからやらせないのではなく、使い方を教える機会をもてればいいと思った。参加者がどうすればいいのか迷っているのをよく見かけた。サポーター同士の意思疎通を事前にできればと思う。

○ 思ったほど役に立てなかったが、今度は技術を身に付けられればと思う。畜産以外の人が集まったことで総合的な体験ができた。

○ 意見交換の時間が欲しい。（作業の打合わせ、段取りの方法）

○ 竹細工やアウトドアの知識がなかったため、十分なサポートができなかった。サポーターにはある程度の知識や技術が必要だと感じた。

○ 参加者に対し、サポーターの割合が多かったように感じたが活動内容により適当であったと思う。事前に活動の練習の機会があればもっと充実したサポートができたと思う。次回ではもっとサポートできるようにしたい。

ふれあい体験全体について

○ 子供は体験を楽しんだようだ。参加人数が心配だったが、初めての農家を活用した肉用牛の研修ということで、良かったと思う。また、型になってよかった。

○ とてもよい取り組みだと思う。もっと多くの人に参加して欲しい。

○ 参加者も想像以上に多く、朝から活気のある活動ができた。畜産的な体験だけでなく、竹細工等の作成もあり、１日飽きずに活動できた。

親子でアイデア料理・乳製品料理へチャレンジ（菊川会場）開催結果

1．開催日時　平成18年1月21日（土）　10：00～14：30
2．開催場所　ふれあい会館アブニール（下関市菊川町）
3．参加者
- 参加　13組35名（下関市12組、その他1組）
- スタッフ　講師1名、助手　2名、酪農家　2名、関係機関　4名、協議会1名
事務局　3名

4．内容

調理体験

今回のために考案した「牛乳たっぷり！！大人も子供も楽しめる大根アラカルト」と題した料理5品を6グループに分かれてチャレンジ。講師から、レシピに沿った説明と実際の調理により作業内容を確認し、調理作業。カッテージチーズ作りから大根の皮むきなど親子で一緒に取り組む。酪農家やスタッフも各グループに混じって協同作業。

試食

材料の紹介、ビデオ（牛乳ができるまで）鑑賞

意見交換

酪農家のお話、牛乳ができるまで（行政委員）、質疑応答

5．結果・課題
- レシピ考案は講師であるが、事前調理、材料確認・購入などは助手2名が全面的に協力。また、当日は9時からテーブルごとに材料配分など準備が大変。
- 酪農家を交えた料理教室は、参加者も酪農家も良い経験になった。
- 今回の料理は、旬の野菜と牛乳を組み合わせた、安くて栄養のある料理であり、参加者のお母さんにも好評。
- 参加者募集については、時期が悪く、12 月にも料理教室をやっているなど、地域的な要因もあり、難しい。もう少し特色が必要か。

※アンケート結果は別紙参照

親子で牛乳料理体験ツアー アンケート(菊川会場)　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　平成18年1月21日

1. 参加者の住所

地域	組
下関市	12
その他	1

2. 参加人数

区別	人
保護者	13
子供	22

3. 参加内訳

区分	人
男性保護者	1
女性保護者	12
男の子	5
女の子	17

4. 保護者の年齢

区分	人数
20代	0
30代	4
40代	8
50代	1
60代	0

5. 子供の年齢

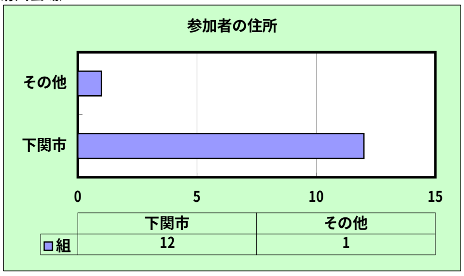
3才以下	1
4～6才	4
7～9才	8
10～12才	7
13～15才	0
15才以上	2

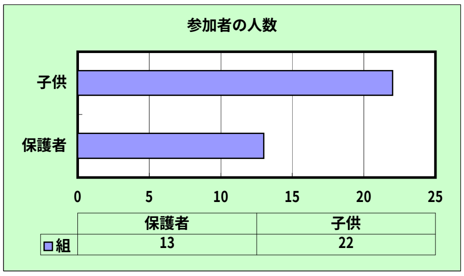
6. 好きな料理(保護者)

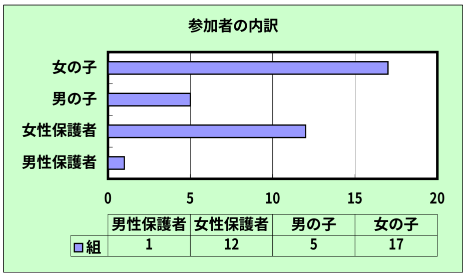
ハヤシライス	10
サラダ	3
トロピカルジュース	2
ミルキースープ	0
ヨーグルト	1

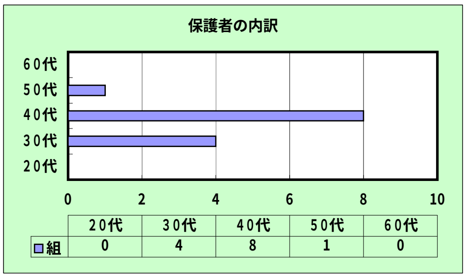
7. 好きな料理(子供)

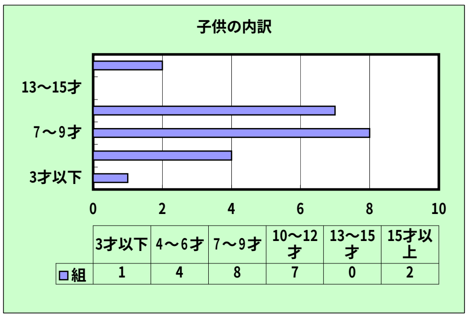
ハヤシライス	5
サラダ	0
トロピカルジュース	1
ミルキースープ	0
ヨーグルト	9

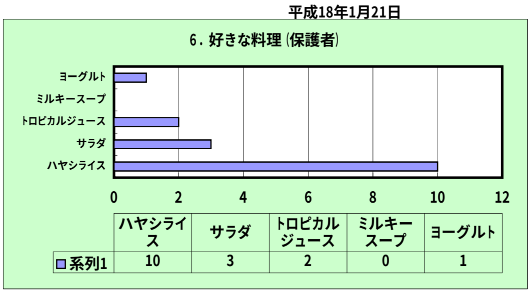


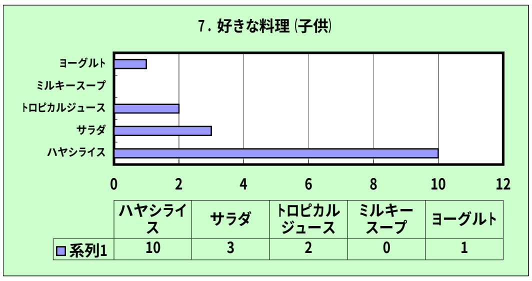












⑯菊川

問い6，7　講師先生に一言

- ○ 牛乳が苦手だが、チーズがおいしく食べられた。
- ○ いろいろ簡単に出来てとてもおいしかった。
- ○ 手作りで、大根1本でいろいろできてすばらしいと思いました。
- ○ 分かりやすい説明だった。
- ○ 一つの野菜でいろいろな料理ができるのを教えてもらえてよかった。
- ○ おいしかった。
- ○ 優しくて、かんじが良かった。
- ○ 大根でハヤシライスができるのにびっくり。ヨーグルトのコーンフレークがおいしかった。

問い8　料理を作って

- ○ 楽しかった。
- ○ 簡単に出来て、おいしかった。また参加したい。
- ○ 作っているときにいい香りがして、よりおいしそうだった。

酪農のお話

- ○ 牛乳がいかに大変な作業で作られているかを知ることができてよかった。
- ○ 分かりやすい説明で、ミルクはメスからしか出ないことなど分かってよかった。
- ○ 楽しい話だった。
- ○ とても勉強になった。
- ○ たいへんそう。

問い10　料理を作って･･･

- ○ 楽しく料理を作ることが出来てよかった。
- ○ 子供が中心となって楽しく作業が出来た。また参加したい。
- ○ 日頃聞けない話を聞くことができ、とても楽しかった。
- ○ 日頃、子供とゆっくり料理をする時間がないので、とてもよかった。
- ○ 生産者の方たちと一緒に自分が食べる料理に変身させていくことが、新鮮な感じだった。
- ○ いいことだと思った。
- ○ 親子でこのような料理教室に参加する機会がないのでとてもよかった。子供もはりきって皮むきなどしていた。生産者の方の話を直接聞くことができ、貴重な体験だっ
- ○ 牛乳から作る料理は初めてだったので、とても参考になった。

全体の感想

- ○ 牛乳、大根を使った料理を覚えることが出来てよかった。子供たちにも良い体験になった。
- ○ 家でも簡単にでき、レパートリーが増えた。
- ○ 子供ともども、時間を忘れて楽しく料理できた。子供たちも進んで調理をしている姿に驚いた。
- ○ 簡単にできる料理なので、家でも作ってみたい。
- ○ 新しい体験だった。
- ○ 料理のコツを勉強できるので、また、この教室に参加したい。
- ○ 親子で、また友達とも一緒だったので楽しかった。大根がいろいろ使えたのもよかった。
- ○ 日頃体験できないことなので楽しく良い体験だった。
- ○ 今回の機会で、子供と一緒に料理を作れたらいいと思う。
- ○ 自分ではなかなか思いつかないメニューだった。準備･片付けなどスタッフは大変だったと思う。
- ○ 普段、牛乳を使った料理をしないので、いい体験だった。
- ○ 手順がなかなかわからなくて苦労したが、楽しく子供と作れたのでよかった。

親子でアイデア料理・乳製品料理へチャレンジ（周南会場）開催結果

1．開催日時　　平成18年1月22日（日）　10：00～14：30
2．開催場所　　新南陽ふれあいセンター（周南市福川）
3．参加者
➢　参加　　　　10組24名（周南市6組、その他4組）
➢　スタッフ　　講師1名、助手　2名、酪農家　2名、関係機関　1名、協議会1名
　　　　　　　　事務局　3名
4．内容

調理体験

今回のために考案した「牛乳たっぷり！！大人も子供も楽しめる大根アラカルト」と題した料理5品を5グループに分かれてチャレンジ。講師から、レシピに沿った説明と実際の調理により作業内容を確認し、調理作業。カッテージチーズ作りから大根の皮むきなど親子で一緒に取り組む。酪農家やスタッフも各グループに混じって協同作業。

試食

材料の紹介、

意見交換

酪農家のお話、牛乳ができるまで（行政委員）、質疑応答

※　ＫＲＹテレビ、読売新聞、中国新聞取材

5．結果･課題
➢　レシピ考案は講師であるが、事前調理、材料確認･購入などは助手2名が全面的に協力。また、当日は9時からテーブルごとに材料配分など準備が大変。
➢　酪農家は委員でもあり、酪農が少ない地域での取り組みを紹介。
➢　今回の参加者は高学年が半分おり、料理好きの子供が多数参加。
➢　参加者募集については学校経由、委員口コミで対応。旧徳山市内からの参加が0である一方、光市、田布施などからも参加があり地域差あり。

※アンケート結果は別紙参照

親子で牛乳料理体験ツアー アンケート（周南会場）　　平成18年1月22日

1. 参加者の住所

地域	組
周南市	6
その他	4

2. 参加人数

区別	人
保護者	11
子供	13

3. 参加内訳

区分	人
男性保護者	1
女性保護者	10
男の子	7
女の子	6

4. 保護者の年齢

区分	人数
20代	1
30代	5
40代	5
50代	0
60代	0

5. 子供の年齢

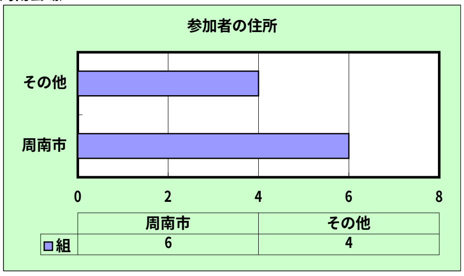
3才以下	0
4～6才	1
7～9才	6
10～12才	6
13～15才	0
15才以上	0

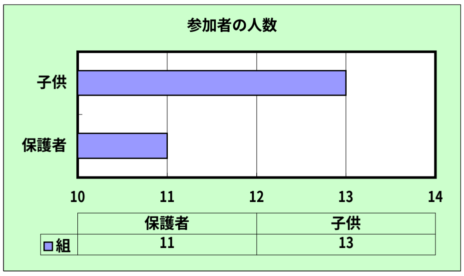
6. 好きな料理（保護者）

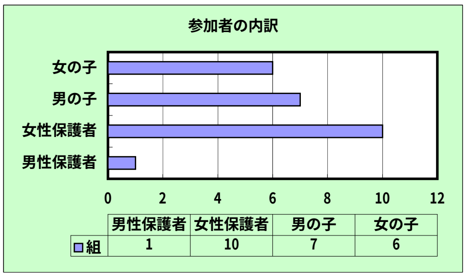
ハヤシライス	10
サラダ	0
トロピカルジュース	1
ミルキースープ	0
ヨーグルト	0

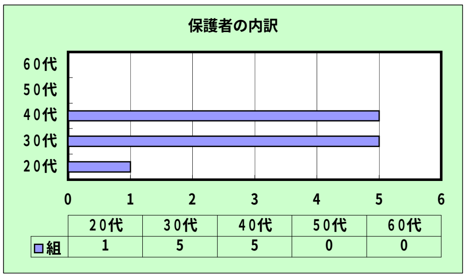
7. 好きな料理（子供）

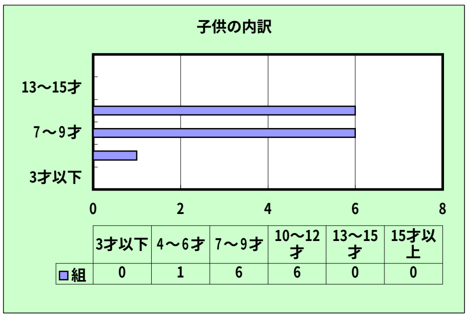
ハヤシライス	4
サラダ	1
トロピカルジュース	3
ミルキースープ	0
ヨーグルト	0

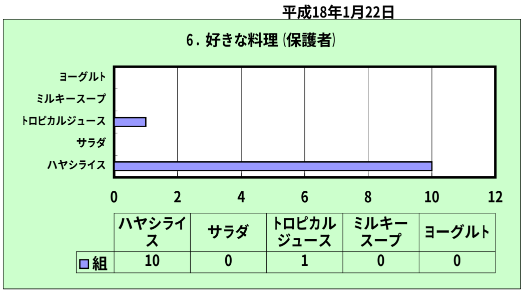


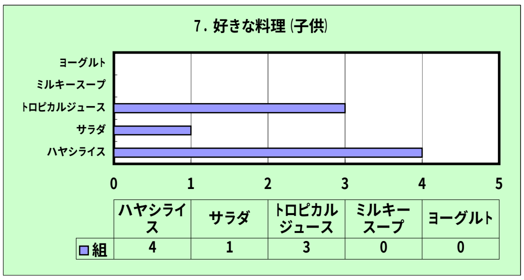












⑲周南

問い6，7　講師先生に一言

- ○ 大根の使い方がすごい。ひと手間かけたヨーグルトも良かった。
- ○ とてもおいしかった。

問い8　料理を作って

- ○ 楽しかった。
- ○ 大根がいろいろ変身して面白かった。
- ○ 簡単でおいしかった。

酪農のお話

- ○ 面白かった。
- ○ とても心に響くお話だった。
- ○ 普段知ることのできない大変さが伝わってきた。
- ○ 牛乳になるまでとても大変だということが分かった。
- ○ わかりやすかった。牛乳の大切さが良くわかった。

問い10　料理を作って

- ○ 料理もおいしかったが酪農家の話を聞けて良かった。白い牛乳にするために沢山の苦労があるという言葉に消費者として考えさせられた。地域の学校との交流も聞けて良かった。
- ○ このような機会がもっとあればと思う。
- ○ 知らない実態を教えていただき、酪農に関して考えが深まった。調理していただくこともありがたさを感じながらおいしくいただけた。
- ○ 牛乳が作られるまでにいろいろな手間隙がかけられ,愛情がかけられていることが改めて認識された。
- ○ 意外な組み合わせの料理にびっくりした。家でも作ってみたい。子供も料理体験ができ喜んでいた。家庭や学校ですることのできない体験ができた。
- ○ 大変有意義な時間を過ごせた。料理のヒントにもなり、わが家のレシピに是非加えたい。より牛乳が身近に感じられる（生産者が見えることの安心）。
- ○ 近所に牧場があるので子供たちの関心が高かった。いろいろな話が聞けて良かった。
- ○ 生乳から知ることができ、牛乳の大切さを知った。
- ○ 家族で酪農体験をする機会もあればと思った。もっと酪農家の方の話を聞きたかった。

全体の感想

- ○ 牛乳は飲むだけでなく、いろんな料理に利用できるので家でもやってみようと思った。カッテージチーズを使ったお菓子も教えて欲しい。
- ○ 簡単でおいしい料理だった。お話もとても勉強になった。
- ○ 大変すばらしい企画だった。
- ○ 大変勉強になった。
- ○ 親子一緒なので共通点があり、ふれあいが増えるのでうれしかった。
- ○ 子供が大変意欲的に料理にチャレンジしていて良かった。
- ○ 楽しかった。今まであまり牛乳を料理に使うことはなかったが今後もチャレンジしようと思う。
- ○ 牛乳を沢山使った料理を知ることができてよかった。
- ○ 新しいメニューなどを知ることができてよかった。
- ○ 手近な材料での料理はどれもとてもおいしかった。

牧場体験学習現状調査（農家アンケート）とりまとめ

対象範囲：畜産振興協会が定期的に情報提供を行っている酪農経営、肉用牛経営。
時期：平成 18 年 1 月
結果：

- 回収率は、酪農で 46%、肉用牛で 36%であった。
- 牧場体験を受け入れたことがある牧場は、酪農で回答のあった 22 戸のうち 15 戸、肉用牛では 44 戸のうち 21 戸であった。
- 訪問者は、保育園、小学校、中学校、高校、農業大学が大半であった。体験の内容を見ると、牛の餌やりや牛舎の清掃が酪農・肉用牛とも割合が多く、次いで、牧場散策、スケッチであった。保育園や小学校では子牛とのふれあいやスケッチが多く、中学校では職場体験に訪れるケースが多かった。
- 受け入れた感想を見ると、忙しい作業の合間での受け入れという条件はどこも同じであろうが、仕方なしにという気持ちで対応している牧場の割合が多いことが伺われる。しかし、地域社会教育への貢献や消費者へのアピールになるといった前向きの意見も見られた。
- 過去にあったトラブルでは、器物破損や牛に足を踏まれるなどの例もあるが、子どもが騒ぎ、牛がストレスを感じていると心配する牧場が多いようである。
- 牧場体験に必要なことでは、酪農では受け入れ時の保険、実施農家の情報交換が多く、肉用牛では、仲介組織の必要性と受け入れ時の保険という意見が多かった。肉用牛の方が、第 3 者の支援を必要とする傾向が強いことが伺われる。

まとめ：今回のアンケート結果から、牧場の近くにある学校では、遠足や職場体験で結構牧場を訪問していることが分かった。体験の内容は餌やりや牧場散策など少しの時間を過ごすパターンが多いようであるが、牧場単独で受け入れる場合、それ以上は怪我などを心配して対応できないのが現実である。しかし、仲介組織が学校との間に立ち、保険などに加入し、費用の補助や情報交換の場があれば、心配しながら子供たちを見守り、牛と一緒にストレスを感じる状況から、子供たちが牛や牧場に感動する様子を感じ、畜産の社会的意義や教育的な効果を実感できるのかもしれない。

今後、社会の中で必要とされる畜産経営が果たす教育的機能を支援することは重要なことと考える。

平成17年度　牧場体験学習現状調査とりまとめ

1．回答率

区分	率
酪農	45.8%
肉用牛	35.5%

2．内容（酪農）

区分	人
散策・スケッチ	10
餌やり・清掃	11
畜産物加工	6
その他	5

3．内容（肉用牛）

区分	人
散策・スケッチ	7
餌やり・清掃	11
畜産物加工	2
その他	4

4．体験に必要なもの（酪農）

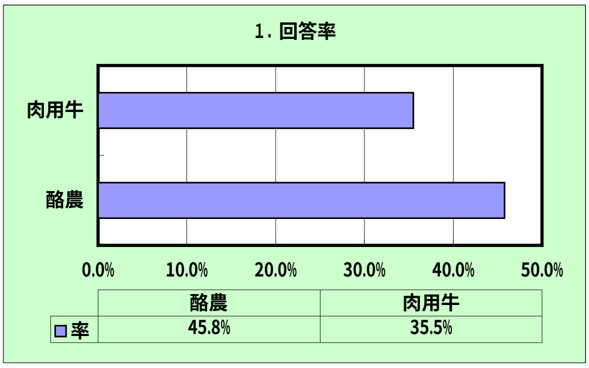
区分	人数
仲介組織	5
費用補助	5
活動の保険	12
実施農家情報交換	7
その他	6

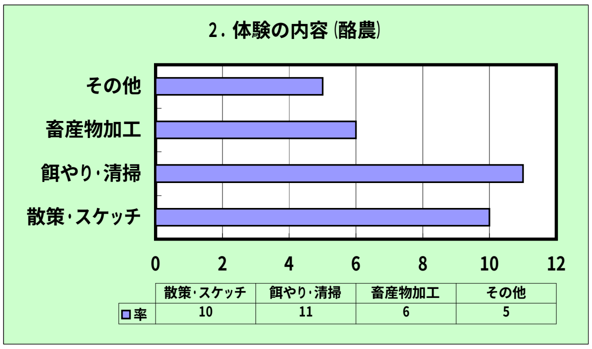
5．体験に必要なもの（肉用牛）

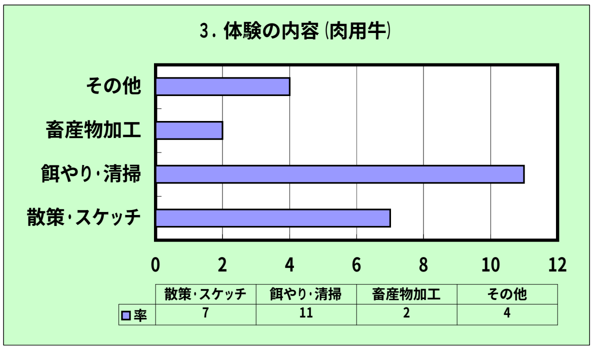
区分	人数
仲介組織	7
費用補助	4
活動の保険	6
実施農家情報交換	1
その他	2

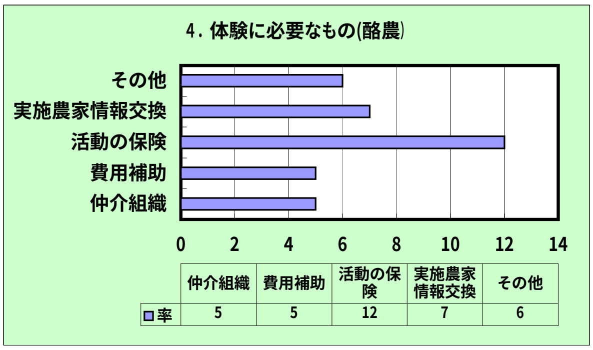
※アンケート配布

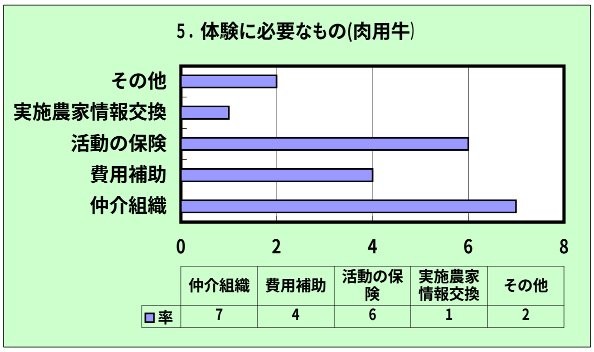
畜産農家	172戸
回答	66戸
関係機関	25団体
回答	12団体











資料5

牧場体験学習の現状調査表取りまとめ

1．過去5年間で、牧場での交流･体験学習等を受け入れたことがある。

区分	訪問者	人数	内容
酪農	米光保育園		見学
	和田小学校	20人	餌やり、スケッチ
	山大付属光中学校	数人	体験学習
	周南市学習課	20人	加工体験
酪農	楢崎小学校	25人	乳搾り、餌やり、スケッチ、加工
	食の安全グループ	20人	
	下関中等教育学校	3人	酪農の作業全般
肉用牛	美川小学校	40人	スケッチ、子牛とのふれあい
	美川保育所		スケッチ、子牛とのふれあい
肉用牛	奈古中学校	2名	職場体験
肉用牛	伊佐小学校	3人	職場体験
	豊田前小学校	3人	職場体験
肉用牛	日置農高	10人	経営について
肉用牛	麦川小学校	40人	牛の見学と講話
肉用牛	美和小学校	30人	見学
肉用牛	日置小学校	20人	見学
酪農	玉祖幼稚園		スケッチ、見学
	下関朝鮮初中級学校	40人	餌やり
肉用牛	三見小学校	1人	農作業
肉用牛	広瀬小学校	50人	遠足
肉用牛	勝山中学校		餌やり、牧草集め
酪農	下関子ども体験塾	30人	餌やり、加工体験
	下関市内中学校	2人	体験学習
肉用牛	深川中学校	2人	餌やり、わらとり
肉用牛	美和西小学校	25人	見学
肉用牛	徳地町内中学校	5人	ワラ切り、ボロ出し、ふれあい
肉用牛	県立農業大学	1人	作業全般
肉用牛	明倫小学校	30人	見学
酪農	華陽中学校	6人	体験学習
肉用牛	国府中学校	10人	飼育管理
肉用牛	みどり中学校	2人	餌やり、雑用
酪農	清末小学校	4人	餌やり
酪農	潟上中学校	1人	体験学習
	名田島中学校	20人	スケッチ
肉用牛	福川小学校	20人	トラクター試乗、見学
	福栄中学校	1人	職場体験
	山口農高	1人	職場体験
酪農	新田小学校	50人	見学
酪農	豊田東中学校	2人	体験学習
酪農	双葉保育園	15人	見学
肉用牛	日置中学校	1人	餌やり、畑収穫
酪農	滝部小学校	40人	見学
酪農	宇佐小学校	5人	餌やり、質問
酪農	国立少年自然の家	50人	搾乳、堆肥出し
酪農	牟礼南小学校	80人	堆肥学習
	牟礼南小学校	80人	搾乳、餌やり
	国府中学校	7人	職場体験
	県立農業大学	1人	農家体験学習
	江泊保育園	30人	子牛とのふれあい
	ルーラル（農家主婦）	40人	視察、消費者交流会
	山口農高	10人	視察、家畜競技練習
肉用牛	阿川保育園	30人	見学、餌やり

資料5

関係機関把握から補足

法人養豚	消費者		加工体験、ビデオ鑑賞、意見交換
法人養鶏	消費者		加工体験、ビデオ鑑賞、意見交換
肉用牛	柳井市内小学校	40人	牧場散策、清掃、地域の祭りに子牛提供
肉用牛	平生町内小学校	30人	牧場散策、清掃
肉用牛	向津具小学校	9人	牛とのふれあい
試験場	小学生親子	80人	牧場散策、体験
	小学生親子	110人	牧場散策、体験
	消費者	57人	研修
	神田小学校	23人	牧場散策、体験
	大内小学校	50人	牧場散策、体験
	美祢保育園	90人	牧場散策、体験
	美祢デイサービス	延べ108任	牧場散策、ふれあい
酪農	大向小学校	32人	牧場散策、加工体験、餌やり
	紫福小学校	16人	牧場散策、加工体験、餌やり
	本郷小学校	28人	牧場散策、加工体験、餌やり
農大	大島小学校	38人	牧場散策、餌やり
	日置農業高校	15人	畜産研修
	県内高校生	30人	緑の学園
	防府市内中学校	30人	職場体験

牧場体験学習の現状調査表取りまとめ

③1．受け入れた感想

酪農	一部マナー不足、事前の学習不足
肉用牛	牛が飼えるのは県民のおかげ、恩返しになれば
肉用牛	作業調整や時間拘束となる。畜産の現状は知ってもらえる。
肉用牛	黒毛和牛を初めて見た親も多い。
肉用牛	このような機会を期待
酪農	仕方なしに実施
肉用牛	たまたま分娩がはじまり感動
肉用牛	牛には良いことではないが、協力も必要。
酪農	本業でないので準備が難しい
肉用牛	まじめに作業をしてくれた。
法人	一番気を使うのは事故
法人	ソーセージ作りは感動してもらった
肉用牛	地域社会教育の取り組みとしてはよい。
肉用牛	農繁期は迷惑、事故や怪我に気を使う。
肉用牛	子どもは真剣に質問する。
肉用牛	畜産に対する考え方や希望を作文で送付してくれ、よく理解
酪農	毎年受け入れているが、あまり来てほしくはない
酪農	仕事に一生懸命取り組み関心
酪農	小中学校より大学生が大変
肉用牛	暑い時期で仕事は進まず、怪我ばかり心配で、なるべく断っている
酪農	騒がしい
酪農	乾草程度の作業にした。ポスターなどあったら説明しやすい。
酪農	受けるほうも勉強になる。食育など消費者へのアピールするチャンス

③2．トラブル

酪農	器物破損
肉用牛	子牛に触るのを見るのを不安
肉用牛	牛舎内を走り牛が騒ぐ
肉用牛	騒いだり、大声で牛のストレスが心配。子牛が特に。
酪農	天候が悪い時はテントを用意した。
肉用牛	臭いで気分が悪くなった児童がいる。
酪農	作業服、長靴を持ってこないで職場体験
肉用牛	牛に足を踏まれ怪我。
酪農	お産の牛がいる時に見学があり、難産になった
肉用牛	ハエの多い時期は受け入れたくない
酪農	自転車で来たので途中の事故に心配。衛生的に悪いイメージとならなかったか心配。
酪農	お菓子を与えた子どもがいた。
酪農	多数きた時には農家だけでは対応できない。