

## 牧場で、学校で、多様な畜産ふれあい体験！！

### 平成21年度 地域畜産ふれあい体験交流活性化事業報告書



岩国市立神東小学校児童が出前授業後アンケートに描いてくれました。

平成22年3月

社団法人 山口県畜産振興協会

## はじめに

(社)山口県畜産振興協会は、(社)中央畜産会の「地域畜産ふれあい体験交流活性化事業」に取り組み、各種ふれあい体験や畜産物加工調理体験教室を実施し、畜産を活用した体験は、畜産の理解だけでなく子どもたちや学生への食育や命の体験学習に重要な役割を果たすことが確認できました。一方で、消費者、保護者の方の多くが畜産の現場を知らないことも痛感しています。

山口県では一般の方を受け入れる牧場は数少ないのが現状です。厳しい経営状況に直面している生産現場の方に受け入れまでお任せすることはできません。畜産関係者や教育機関が工夫し体験計画を検討し、牧場と連携することで多様な活動が可能となります。

今年度実施した体験内容を参考にいただき、新たに受け入れてみたい畜産農家が増え、畜産を体験学習に活用する教育関係者が増えてくることを願っています。

平成22年3月

社団法人 山口県畜産振興協会



美祢市立大嶺小学校1年生が体験学習後に描いてくれました

## 目 次

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. いろいろな活動の様子             | P1～16 |
| 2. やまぐち畜産ふれあい体験交流活性化会議の概要 | P17   |

### <お知らせ>

(社) 山口県畜産振興協会では、畜産ふれあい体験、畜産物加工料理教室の様子や、報告書などの情報を、ホームページ「やまぐち畜産ひろば」( アドレス：<http://yamaguchi.lin.gr.jp/>) で紹介しています。(「やまぐち畜産ひろば」で検索できます。)

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」(<http://yamaguchi.lin.gr.jp/fureai/index.html>) をクリックしてください。

平成22年度に学校での体験学習や畜産物調理体験をご希望の方は下記へご連絡ください。

### <問合せ先>

社団法人 山口県畜産振興協会 事業指導部 担当 清水

〒754-0002 山口市小郡下郷 2139 県 JAビル内

TEL 083-973-2725

FAX 083-974-1030

## 小学校栄養教諭を対象とした資源循環型農業体験 (秋吉台肉牛ファーム) 開催結果

1. 開催日時 平成21年8月4日(火) 10:00~15:30

2. 開催場所 秋吉台肉牛ファーム・桂岩ふれあいセンター(美祢市)

### 3. 参加者

- 参加20名(小学校栄養教諭9名、牧場2名、和牛農家他3名、県関係機関5名、事務局1名)

### 4. 内容

#### 牧場体験

ファーム概要説明後、肉牛生産過程見学、堆肥製造過程見学、和牛放牧見学

#### 資源循環型農業体験

ファーム牛肉、ファーム堆肥利用の各種野菜、加工品(じゃがいもコロッケ)紹介・試食

#### 体験内容を深める講義

肉用牛の基礎(畜産試験場職員)。秋吉台紹介(秋吉台博物館学芸員)、ファーム取り組み内容(ファーム後継者)、意見交換

#### 参加者の感想

畜産農家の様子や生産過程を理解。

参加教諭(大田学校給食共同料理場)が地産地消で09年度文科大臣表彰

### 5. 結果・課題

- 秋吉台肉牛ファームは生後7日程度の子牛導入から育成、肥育、さらに和牛繁殖、放牧、精肉販売全てが学べる牧場。さらに、製造堆肥は地域稲作、野菜農家、園芸店でも販売し、資源循環型農業も学べる。
- 牧場後継者が取り組み内容を紹介するだけでなく、畜産試験場、加工業者(ファームの牛肉と堆肥利用ジャガイモからコロッケ製造)、秋吉台学芸員など多方面からの解説を加えることで多くの情報提供。
- 夏休みの学校の先生向け研修会への発展検討



牛舎で牛の生育過程を確認しながら牛肉生産の場を学ぶ。臭いを感じない牛舎や堆肥製造現場も確認。繁殖牛への粗飼料給与も体験。



座学;牛と放牧の話、資源循環型農業、秋吉台のお話。牧場で牛を見て、畜産に関連することを聞くことで理解は深まります。



地元産野菜、牛肉で食育体験。堆肥を利用した野菜、ファームの牛肉と堆肥利用のジャガイモを使ったコロッケも食しました。





①校区内にある早馬牧場での牧場体験です。初めて牛を見てちょっと不安。初めて牛に触りました。



②牛用の測尺道具で身長ならぬ体高測定です。牛に触れるだけでなく登録審査の道具を活用して牛を学びました。



③河村牧場では、朝の搾乳作業を見学し、牛舎にいる子牛ともふれあいました。搾りたての牛乳を温めて試飲させていただきました。



④県酪乳業工場では牧場で見た集乳車がどこへ行くのか、また、瓶に詰められる様子も確認できました。



⑤畜産試験場では、草地でお弁当を食べ、放牧牛の牛舎と親子の牛を見学し、施設の見学をすることができました。



低学年、中学年、高学年に分かれての学習発表会の中で、自分たちが学んだことを発表してくれました。招待された早馬さんや河村さんは子ども達の大きな声で、しっかりした発表内容に感動していました。

大嶺小学校での畜産ふれあい体験学習（美祢市立大嶺小学校）開催結果  
（わくわくいきいきモーモースクール）

1. 開催日時 平成21年10月30日（金） 10:00～13:30

2. 開催場所 美祢市立大嶺小学校

3. 参加者

➤ 参加者 1年生62名、担任教諭4名、栄養教諭、教頭

➤ スタッフ 畜産農家6名、サポーター1名、酪農団体3名、関係機関7名、事務局2名

4. 内容

①牛とのふれあい体験コーナー

土山牧場の未経産ホルスタイン1頭、畜試和牛子牛2頭にさわる、牛の身体測定、心臓の音を聞く体験。

②酪農を知るコーナー

若手酪農家が酪農の仕事の説明。搾乳キットによるバケツ搾乳競争（酪農家が指導）

③バター作り体験

県酪乳業協会スタッフが牛乳の出来るまでを説明後、持参したペットボトルでバター作り体験。クラッカーに付けて試食。

乳搾り表彰

クラスごとに一番たくさん乳搾りが出来た児童に表彰状授与。

④給食交流

参加農家が2クラスの教室にわかれて一緒に給食をしながら交流。

5. 結果・課題

➤ ふれあい活性化会議委員栄養教諭勤務の小学校と連携し実践。牛とのふれあい時間を基本とし、乳牛と肉牛の違いも理解。他学年児童も昼休みに牛とふれあったり、1年生の体験後、写生をするなど、学校全体に牛の学習が浸透。

➤ ふれあい体験を受け入れたことがない酪農家や和牛農家がサポーターとして参加し、子ども達への説明を経験できる場としても有意義。

子どもたちの感想

Q牛とふれあった感想は？

・温かかった 21%、優しかった15%、またしてみたい12.6%

Q今日の感想は？

・楽しかった、またしたい 28%、良かった20%

Qどんなことをしたい？

・本当の牛の乳搾りをしたかった（33名）

・牛のお乳を触りたかった（12名）

・牛にエサを与えたかった（11名）

・わたしも牛が飼いたい（2名）

※子牛やホルスタインの未経産牛とのふれあい体験でしたが、乳搾り体験への魅力は大きいようです。



①校庭の鉄棒の場所にテントを設置してもらい、牛を繋ぎました。子牛でも1年生にとっては大きく見えたようです。



②ホルスタイン等身大の布をバックに酪農家が酪農の仕事についてお話しします。シートの上には1日に食べるエサをならべています。



②こちらはホルスタイン。来班子牛を生んで牛乳を出すようになります。牛の体について説明をしています。



②酪農家が子どもたちに搾乳の仕方を伝授します。



③牛乳と生クリームを使ってバター作り体験です。家から持ってきたペットボトルを使って挑戦しました。



④酪農家を教室に招いて、給食交流会です。

## 第5回里山で牛とのふれあい体験 開催結果

1. 開催日時 平成21年8月8日(土)14:00～ 9日(日)～10:30

2. 開催場所 ふるさと牧場(防府市久兼410)・・・肉用牛繁殖、水稻、林業経営

### 3. 参加者

◇ 参加者 親子16名(小学生10名、中学生2名、保護者4名)

◇ 関係者 牧場2名、事務局3名、サポ-タ-9名(一般6名、県職員1名、大学講師2名)

### 4. 内容

#### ①牧場体験

- 牛の世話 参加親子で担当の子牛を決め、夕方と朝の餌やり、水やり体験
- 里山で放牧牛探索 担当する子牛の母牛を耳標で探す。林間放牧説明。
- 和牛を知る 和牛登記書の説明。鼻紋採取。

#### ②竹加工体験

- サポ-ター指導により、竹の器、竹の湯のみ、竹の箸作りにチャレンジ。

#### ③野外調理体験

- 棚田米、自家野菜、県産牛肉を使った野外調理・夕食。県産小麦でパンづくり、アイデアアイスクリーム作り体験。翌朝も野外調理で朝食(手作りパンと野菜、豚肉、紅茶)。薪割から火おこしまで参加者が実践。

#### ④野外宿泊

- 野外でのドラム缶風呂後、テントで宿泊(夜間大雨により茅葺き小屋へ避難)

### 5. 結果・課題

親子で野外宿泊による牧場体験であり、普段の飼料給与作業も体験することで畜産農家の作業も少し理解。観光牧場ではない普通の牧場。里山、棚田などを体感できる体験交流牧場として継続した受け入れを実施予定。

#### <お知らせ>

平成21年度(社)中央畜産会が「ふるさと牧場」の活動の様子をDVDにまとめました。タイトルは「みんなで作る! みんなでやる! みんなで進めるふれあい体験 もっと増やそう! ふれあい体験牧場」です。

ご希望の方は(社)山口県畜産振興協会 清水までご連絡ください。



①ふるさと牧場で一番人になれている子牛でふれあい体験と和牛登録証を使った和牛を知る体験を行いました。



②自分たちが使う食器は自分で作ります。材料は牧場にある竹。のこぎりと小刀を使うことも重要な体験です。



②子牛の母牛は里山へ放牧されています。耳標の番号で自分が世話する子牛の母牛を探します。



③野外調理で地産地消を学びます。県産小麦でパン作り体験。フライパンで好きな形のパンを作りました。



④野外体験ではテントで宿泊をしました。お風呂は自分たちで沸かしたドラム缶風呂です。



④翌朝は茅葺きハウス内の囲炉裏を使ってお菓子も作りました。

## 第2回親子で乳業工場・しらさぎ牧場体験ツアー（下関市菊川）開催結果

1. 開催日時 平成21年8月20日（木） 9:30～15:00
2. 開催場所 やまぐち県酪乳業工場・県酪農協しらさぎ牧場（下関市菊川町）
3. 参加者
  - 参加 14組46名（一般公募による）
  - スタッフ 県酪職員13名、サポーター1名、農林事務所2名、事務局2名
4. 内容

### ①乳業工場見学、バター作り体験

ビデオによる概要説明、工場見学、牛の紹介、バター作り体験

### ②しらさぎ牧場でのふれあい体験

ジャージー牛に触る。配合飼料給与（子ども達が手で与える）。

### ③ノシバ草地で遊ぶ

ジャージー牛が管理する広大な芝が広がる草地でお弁当、草滑り、凧作成・凧上げ。搾乳キットによるバケツ搾乳競争。

### ④牛乳で作ったおやつ試食

酪農乳業協会スタッフお勧めの「牛乳と桃シャーベット、京風バナナ豆腐抹茶オレ、ミルク羊羹」試食・試飲。

## 5. 結果・課題

- 県酪農乳業協会と連携して、乳業工場見学としらさぎ牧場でのふれあい体験を組み合わせたツアーの2回目。牧場から集められた生乳から牛乳やヨーグルト、プリン等ができるまでを学び、牛に触れ、広大な草地で遊べる内容は今回も好評。
- しらさぎ牧場は日ごろ一般の人は入れないが、年数回のイベントとして活用する意義は大きい。天候に左右されるが、牧場を管理している山口県酪農農業協同組合では、小学校の社会見学など、しっかりと目的を持ってこられるのであれば、乳業工場見学としらさぎ牧場でのお弁当と草遊びなどの組み合わせは可能である。
- 

アンケートから

Q今日は何が良かったですか？

保護者；バター作り 23.8%、模擬搾乳体験 21.4%、エサやり体験 19%

児童；バター作り 21.5%、模擬搾乳体験 16.5%、草地で遊ぶ 15.2%

Q牛とふれあった感想は？

児童；温かかった（16名）、またしてみたい（15名）、優しかった（9名）

Q今日の感想は？

保護者；子供が楽しめた（5名）、スタッフの対応が良かった（2名）

Qこんなことがしたかったと思うものがありますか？

児童；本物の牛で搾乳がしたい（12名）、アイス作り・ヨーグルト作り（2名）



①乳業工場では、牛乳ができるまでを学び見学した後、親子でバター作り体験です。



①酪農家を指導している大石さんがホルスタインのお話をします。



②しらさぎ牧場のノシバを管理しているジャージーとのふれあい体験です。子どもたちの手からエサをたべてくれました。



②模擬搾乳体験です。原田組合長がお手本を示してくれました。



③しらさぎ牧場には東屋のある丘があり、ノシバの斜面があります。子どもたちは何度も段ボールの橇で滑ります。



④たくさん遊んだ後は、牛乳を使ったドリンクやおやつタイムです。

## 小学校親子の牧場体験・地域の地産地消を学ぶ体験 (秋吉台肉牛ファーム) 開催結果

1. 開催日時 平成21年11月8日(日) 10:00~15:00
2. 開催場所 秋吉台肉牛ファーム・ほっとビレッジ美東(美祢市)
3. 参加者
  - 参加 小学生15名、幼児2名、保護者8名、牧場1名、耕種農家4名、県関係機関8名、事務局1名

### 4. 内容

#### ①牧場体験

ファーム概要説明後、肉牛生産過程見学、堆肥製造過程見学、和牛放牧見学

#### ②地産地消を学ぶ体験

ファーム牛肉、ファーム堆肥利用の各種野菜紹介・試食

#### ③ゴボウ堀体験

ファーム堆肥利用のゴボウ畑でゴボウ堀体験。意見交換

### 5. 結果・課題

- 秋吉台肉牛ファームはヌレ子導入から育成、肥育、さらに繁殖、放牧、精肉販売全てが学べる牧場。さらに、製造堆肥は地域稲作、野菜農家、園芸店でも販売しており良質堆肥。資源循環型農業を学ぶことにもなる。
- ファーム堆肥を利用している耕種農家はこだわりの農家が多い。地産地消で連携し、地域農産物PRも可能。

アンケートから

Q今日は何が良かったですか？

保護者；ごぼう堀体験 25%、地産地消農産物のバーベキュー25%、牧場見学 20%

児童；地産地消農産物のバーベキュー32.5%、牛のエサやり 30%、ごぼう堀体験 27.5%

Q牛舎で牛を見て触った感想は？

児童；初めて牛に触った(6名)、臭かった(6名)、気持ちよさそうにしていた(5名)

\*ほとんど臭いの無い牛舎ですが、子どもたちにとっては初めての経験だったようです。

Q今日の感想は？

保護者；子供と一緒に参加できた楽しい一日だった。牛が近くで見れてよかった。普段、牧場の中など見る機会がないのでよかった。

Qこんなことがしたかったと思うものがありますか？

児童；本物の搾乳がしたい、ごぼう堀体験をもう少ししたかった。



①小さい子牛から育成する順番に見学していきます。少し慣れてくると乾草を手から与えようと思いますが・・・。



①子牛を産む繁殖用和牛（黒毛和種と無角和種）に乾草を与えます。



①たくさんの牛がいるので、糞や尿がたくさん出ます。糞尿から良質の堆肥ができることも説明しました。



②一番人気のあった地産地消食材を使ったバーベキューです。



③秋吉台特産のゴボウ畑です。生産者の堀田さんが美東ゴボウの掘り方を教えてくれました。



③赤土に苦戦しながらゴボウ堀に挑戦です。

## 里山で牛とのふれあい体験（福川子どもクラブ） 開催結果

1. 開催日時 平成21年11月14日（土） 10:30～16:00
2. 開催場所 ふるさと牧場（防府市久兼410）・・・肉用牛繁殖、水稻、林業経営
3. 参加者
  - ☆ 参加者 福川子どもクラブ（小学生13名、ボランティアスタッフ10名）
  - ☆ 関係者 牧場2名、事務局2名、サポ-タ-5名（一般4名、県職員1名）

### 4. 内容

#### 牧場体験

- 和牛放牧の説明。エサやり体験。和牛を知る体験。
- 里山で放牧牛探索 担当する子牛の母牛を風船で探す。

#### 竹加工体験

- サポ-ター指導により、竹の器、竹の湯のみ、竹の箸作り実践

#### 野外調理体験

- 棚田米、自家野菜、県産牛肉を使った野外調理（みそ汁、大根サラダ、バーベキュー）。薪割から火おこしまで参加者が実践。

#### 里山作業体験

- 山本氏指導により林道整備のための松伐採体験。
- 檜の枝打ち実演。間伐、枝打ちを含めた森林管理作業を放牧を説明。

### 5. 結果・課題

毎月1回の野外活動を実践する福川子どもクラブが放牧と林業体験。スタッフが林間放牧や林業の意味を予め教え、現場で実践、最後に振り返り。学生ボランティアにとっても初体験の内容が多く、継続的な受け入れを検討。

アンケートから

Q今日は何が良かったですか？

児童；野外バーベキュー 33.3%、牛のエサやり 20.5%、里山探検 20.5%

スタッフ；野外バーベキュー 41.2%、林業体験 35.3%

今日がんばったこと

児童；松を切ったこと（6名）、野菜を切ったりご飯をつくったこと（3名）

スタッフ；松をきったこと（3名）、竹の切り出しと加工（2名）

次にやってみたいこと

児童；牛のお世話をしてみたい（4名）、里山探検（3名）

スタッフ；川遊び（3名）

学生スタッフも児童も体を使って体験したことがよかったようです。



福川子どもクラブを指導する大野さんが体験内容を確認します。



林道にはえてくる松をノコギリで切り倒します。小さい苗ですが、時間がかかります。



野菜を収穫し、洗い、包丁で切ります。



一番人気のあった野外バーベキューです。汗を流した後の食欲はすごかったです。



「ふるさと牧場」山本代表が枝打ちの実演をしました。牛が作った道を登り、次々と余分な枝を切り落としていきます。



今日のふりかえりです。山本さんには林業のことも教えてもらいました。

小学生親子のチーズづくりと牛乳・乳製品料理  
(美祢市立豊田前小学校) 開催結果

1. 開催日時 平成21年6月20日(土) 9:30~13:30

2. 開催場所 美祢市立豊田前小学校調理室(美祢市豊田前)

3. 参加者

- 講師 弘重正久(チーズ作り)、三芳恵美(料理・酪農家)
- 参加 児童13名、幼児2名、保護者10名、先生3名
- スタッフ 酪農家3名、関係機関2名、協議会3名、事務局3名

4. 内容

モッツアレラチーズ製造

美祢市土山牧場生乳(朝搾り)を使い、弘重講師がカードづくり。

フレッシュチーズ製造体験 (弘重)

4グループで殺菌、ヨーグルト添加、レンネット添加、固めてカット、水切り

モッツアレラチーズ体験 (弘重)

カードを切ってすし桶で熱湯に入れ、素手で練る。小学生も体験。

乳製品調理

三芳講師がピザ、モッツアレラチーズのマヨネーズサラダ・刺身・フルーツパフェ指導  
水谷サポーター指導により生キャラメルに挑戦。

試食・酪農のお話

参加者・スタッフが試食をしながら自由に懇談。弘重講師がアコーディオン演奏。

5. 結果・課題

- 小学校のPTA活動の一環として希望を受け実践。担当先生や栄養教諭も参加。酪農家も参加し、参加農家の牛乳を原料としたことは有意義。
- 料理材料(小麦、野菜)について地産地消へこだわるべきであった。

アンケートから

Qこんな加工調理をしてみたいと思うものは?

児童; チーズをもう一度。生キャラメル。アイス。プリン。ヨーグルト。ピザ。

保護者; バターや違うチーズ。手作りチーズを使ったチーズケーキ。ハム・ベーコン・ウィンナーなどの加工と美味しい食べ方。豚や鶏の加工や調理。



今日の調理結果を前にした関係者



生乳は市内土山牧場から朝の搾乳の後にいただきました。



調理が始まる前に、カード作りです。牛乳が新鮮で良質なので良いできます。



親子でフレッシュチーズづくりに挑戦。弘重さんにヨーグルトやレンネット添加のタイミングを教えてくださいます。



固まったカードを切り、すし桶の中で練ります。なんと熱湯を使っての作業。手を冷水で冷やしながらの作業です。



出来たチーズを使っていろいろな調理に挑戦。三芳さんが分かりやすく教えます。



スイスで修行した弘重さんは多才な方で、試食中にアコーディオン演奏を披露してくれました。

## 大学生がチーズ・パンづくりと乳製品料理に挑戦（県立大学）開催結果

1. 開催日時 平成21年11月7日（土） 10:00～16:00
2. 開催場所 山口県立大学調理室（山口市宮野）
3. 参加者
  - 講師 弘重正久（チーズ作り）、三芳恵美（料理・酪農家）、高橋肇（パン）
  - 参加 山大生7名、県立大学生21名
  - スタッフ 大学講師2名、サポーター2名、関係機関1名、事務局2名

### 4. 内容

#### 地産地消をパンとチーズから学ぶ講義

県産小麦（西の香）とパン・・・高橋、県内酪農と牛乳（三芳牧場、試飲あり）・・・清水

**地産地消実践** 参加学生が山口をテーマにした弁当紹介・・・園田講師（県立大）

**試食** 試食をしながら、山口郷土料理や特産畜産物を学ぶ

**チーズづくり** 弘重講師

フレッシュチーズ指導（殺菌、ヨーグルト添加、レンネット添加、固めてカット、水切り）

**モッツアレラチーズづくり**

カードを切ってすし桶で熱湯に入れ、素手で練る。学生数名が体験（女子学生のみ）

**パンづくり** 高橋講師

西の香を使い、フォカッチャ・テーブルロールづくり

**チーズとパンを使った簡単料理紹介** 三芳講師

酪農家三芳講師が地元野菜も使って、ピザやモッツアレラ刺身、カプレーゼ指導。

**試食** 紅茶を飲みながら試食

### 5. 結果・課題

将来栄養士になる学生であっても農産物、畜産を学ぶ機会は少ないことを理解。

100%山口県産の小麦、牛乳を学び、加工・調理することで地産地消費を体感。  
小麦栽培現場や牧場体験を踏まえることも必要。

### 6. 感想

小麦粉にも産地や収穫年によって違いがあることを理解。

内容が盛りだくさんでとても楽しかった。食を見直すきっかけにもなった。



熱湯でチーズを練る体験



男女混合でパンづくり



地産地消！

## 第1回 やまぐち畜産ふれあい体験交流活性化会議

1. 開催日時 平成21年6月8日(月) 10:00~13:00
2. 開催場所 山口市 防長苑会議室
3. 出席者 活性化委員9名(10人中1名欠席) 畜産振興協会 2名
4. 内容 平成21年度の取り組み内容について協議。

### <主な意見・協議>

#### 受入れ農家から

- ◇ 体験内容を農家お任せの学校やグループは多い。
- ◇ 解説をしてくれるサポーター的指導者が必要
- ◇ 環境保護グループから刈り取った草の処理の相談があり牧場での餌やり体験に発展

#### その他

- ◇ 大学生も地産地消体験が必要
- ◇ 畜産農家も若手はふれあい体験に興味あるが、参加する機会がない。
- ◇ 小学校からの総合学習依頼がある。近郊の受入れ経験のない牧場を紹介。

## 第2回 やまぐち畜産ふれあい体験交流活性化会議

1. 開催日時 平成22年2月10日(水) 10:00~13:00
2. 開催場所 山口市 防長苑会議室
3. 出席者 活性化委員 9名(10人中1名欠席) 畜産振興協会 2名
4. 内容 今年度の活動報告と来年度取組予定。

### <主な意見・協議>

#### 消費者として・・・

- 食材率アンケートから消費者は県内産を希望しているが購入できる場所の情報が少ない。安全な食材=割高となるが、生産現場を知ってもらえると価格も納得する。

#### 受入牧場から・・・

- 牧場自らふれあい体験牧場として地域の小学校や中学校を受け入れている。年数を重ねると家族スタッフも慣れてきた。協会作成のパネルや資料は助かる。補助が無くても受け入れる牧場が増えることを希望。伝えたいことはたくさんある。
- 受入を希望する牧場は増えてくる。参考となる受入牧場マニュアルの作成を希望。
- 受入を数回やったが、エコフィードなどを紹介するパネルを作りたい。

#### 参加した立場から・・・

- 親子参加の多くが母親。子どもが好きな竹加工や里山探検はやりたくないのが本音。野外でのお菓子作りや調理など、女性が好む体験を組み合わせることも必要。

### <来年度予定>

事業最終年度であり、牧場でのふれあい体験や畜産物加工調理教室を基本に、学校への出前授業や体験学習の支援を予定。また、夏休みには教育関係者向けの研修会も計画中。山口県酪農農業協同組合や県農林総合技術センター畜産技術部(畜産試験場)とも連携し、乳業工場見学やしらさぎ牧場活用、さらには学校への出前授業など多くの学校が畜産のふれあい体験ができるように活動する予定。