

苦手な野菜をみんなで克服しよう！

代表者 じく丸 （農学部応用生物科学科2年）

※プロジェクト代表者、報告書作成者は、じく丸です。

※メンバー及び参加者の氏名、写真等は伏せております。

※ポータルフォリオ掲載用に編集した箇所は、赤文字で表示しております。

1. 目的と概要

このプロジェクト事業は、小学生が苦手な野菜を克服することを最終目的としています。育ち盛りの小学生が、野菜の好き嫌いをし、栄養バランスのいい食事がとれていないと困っている家庭をサポートしたいという思いから活動がはじまりました。

そして、本プロジェクトでは、収穫体験教室というイベントを通して、小学生が野菜の知識を得たり、農作物の生産から消費という食の一連の流れを体感しながら、苦手な野菜を克服できるように努めました。

また、この収穫体験教室は、2013年度から行っているイベントですが、本年度からの新たな試みとして、参加者向けの配布資料を作成したり、イベントを行う上でのコツを学ぶため、観光農園を経営している農家さんに取材をするなど様々なことに挑戦しました。

2. 実施期間（実施日）

令和元年4月1日から 令和2年3月31日まで

3. 成果の内容及びその分析・評価等

【令和元年度 活動スケジュール】

普段の活動では、収穫体験教室に向け、雑草の防除や水やりなど、畑及び作物の管理を行っている。

4月	畑準備（土作り）
5月	夏野菜・サツマイモ作付け
6月	イベント企画、準備（チラシ作成、配布など）
7月	イベント準備
8月	夏の収穫体験教室・イベント企画
9月	イベント準備（チラシ作成、配布など）
10月	秋の収穫体験教室

1 1 月	畑, 作物管理
1 2 月	畑, 作物管理
1 月	イベント準備
2 月	農家取材
3 月	畑, 作物管理

【収穫体験教室】

〔活動内容〕

収穫体験教室は、①野菜クイズ、②収穫体験、③料理体験という3つセクションに分かれています。イベント当日は、まず野菜に関するクイズを行い、次に私たち(ASUS)が育てた野菜を小学生に実際に収穫してもらい、最後にそれを使って料理を作るという流れになっています。また、本年度からは、料理体験で作った料理のレシピや、野菜の基礎知識をまとめた冊子を参加者に配布しました。

そして、この収穫体験教室は、地元の小学生を対象とし、参加費無料で行っているイベントであり、収穫体験教室の告知は、三木町の小学校(約 2500 人)へのチラシの配布と、Twitterで行っています。また、リスクマネジメントとして、参加者全員に1日レクリエーション保険に入ってもらっています。

① 野菜クイズ

野菜クイズで、小学生が野菜の基礎知識、雑学を知ることで野菜に興味をもち、苦手な野菜を克服するきっかけになると考えています。クイズの例としては、夏野菜の収穫法などが挙げられます。また、この野菜クイズは、アイスブレイク的な楽しさも重視しており、小学生同士のコミュニケーションの場を作るという目的もあります。

② 収穫体験

苦手な野菜であっても、自分の親戚や自分自身が作ったものなら、食べられたという経験を持つメンバーが多いことに気づきました。このように、苦手な野菜を食べられない原因の1つに、生産者との関わりがないということが挙げられると思います。この収穫体験では、小学生が生産者である ASUS とコミュニケーションを取りながら、実際に自分自身で野菜を収穫します。これによって、生産者との関係性ができ、一つの原因が解決されると考えています。

③ 料理体験

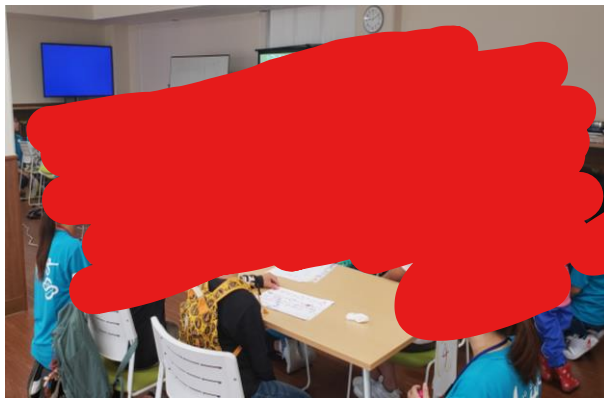
苦手な野菜を食べられない最も大きい原因として、味が好みではないことが挙げられます。料理体験では、料理を工夫し、子供が自分自身で調理します。具体的な料理の工夫としては、できるだけ野菜を細かく切る、子供が好む料理に野菜を加えるなどです。ここで、野菜がおいしかったという経験を得ることで、苦手野菜の原因が解決されるきっかけになると考えています。また、料理に関しては、食品管理栄養士の指導をもとに、レシピを考案し、参加者(保護者)に提案しました。

[夏の収穫体験教室]

2019年 8月 3日に開催し、参加人数は 26 人で、内訳として小学生 15 人、保護者の方が 11 人でした。 野菜クイズ及び料理体験は、香川大学農学部 池戸会館ラウンジ、収穫体験は香川大学農学部内 圃場で実施しました。

野菜クイズでは、夏野菜の収穫法や、苦くないピーマンの見分け方などの問題を出題し、収穫体験では、トマト、ピーマン、ナス、オクラなどを収穫しました。圃場では、栽培植物紹介や収穫行程の説明も合わせて行いました。そして、料理体験では、夏野菜の塩焼きそばや枝豆スムージーを作りました。最後に収穫した野菜を参加者に配布しました。

〈夏の収穫体験教室の様子〉



野菜クイズ



収穫体験



収穫体験



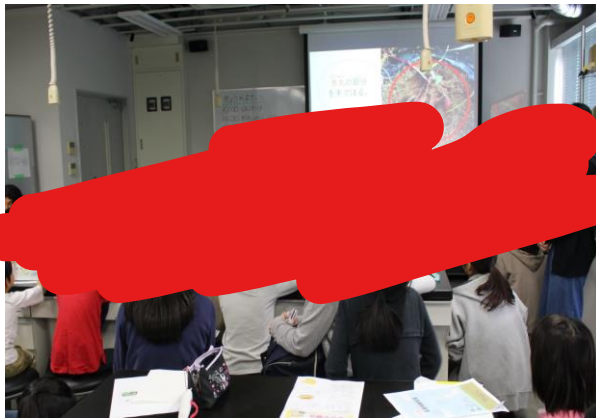
料理体験

〔秋の収穫体験教室〕

2019年 10月 20日に開催し、参加人数は 25 人で、内訳として小学生 16 人、保護者の方が 9 人でした。野菜クイズ及び料理体験は、香川大学農学部 DS101教室、収穫体験は香川大学農学部内 圃場で実施しました。

野菜クイズでは、変わったさつま芋の名称や、さつま芋の花に関する問題などを出題し、収穫体験では、さつま芋の芋掘り体験をしました。圃場では、栽培植物紹介や収穫行程の説明も合わせて行いました。そして、料理体験では、さつま芋ピザやさつま芋アイスを作りました。最後に収穫したさつま芋を参加者に配布しました。

〈秋の収穫体験教室の様子〉



野菜クイズ



収穫体験



料理体験



料理体験

【農家取材】

収穫体験教室の質を向上させることを目的として、観光農園を経営している農家を取材し、イベントを行う上でのコツや作物の栽培技術を学びました。香南アグリームさんは、普段、野菜の収穫体験や料理体験を行っており、私たちのプロジェクト事業の活動内容と類似しているため、今回、取材を依頼しました。

イベントを行う上でのコツに関しては、参加者への配布資料で工夫している点、タイムスケジュールを組む際に気を付けている点、リピーター獲得のため工夫している点などを取材しました。

栽培技術に関しては、病虫害防除の工夫、悪天候による生育不良のリスク回避策、作付け計画の立て方などを学びました。昨年度のプロジェクトの反省の一つとして、収穫体験で使うことができる野菜の収量が想定より少なかったことが挙げられます。そのため、農作物栽培のプロである農家さんから、高品質の野菜を高収量で生産するための技術を学べたことは、プロジェクトを行う上で非常に有益なものになりました。

また、取材での様々な香南アグリームさんの回答から、「子供自身が経験することの重要性」を再確認しました。

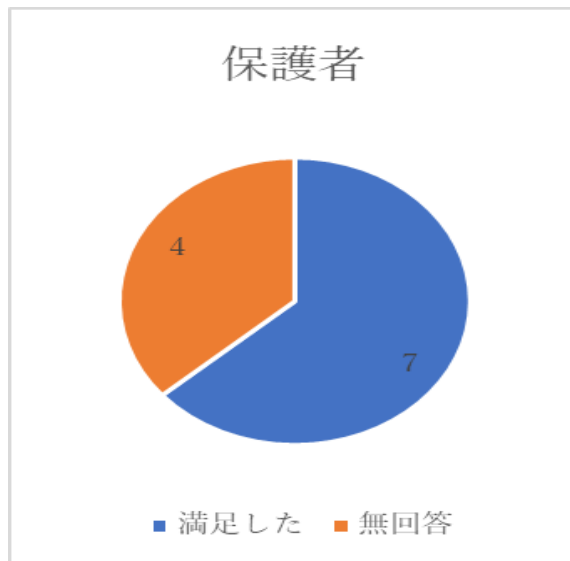
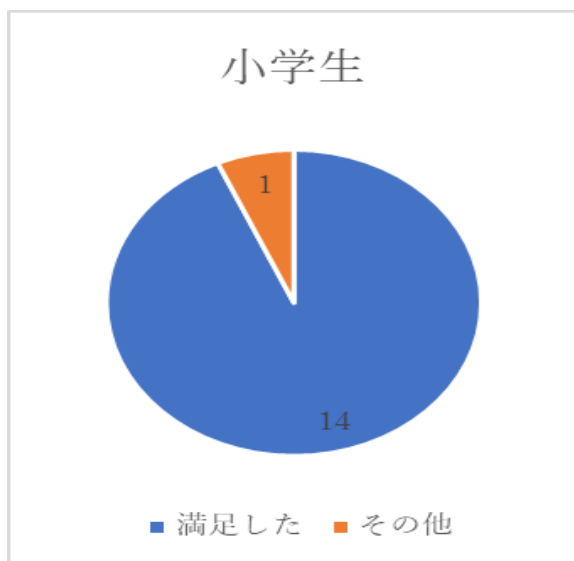
取材先：香南アグリーム

実施日：2020/2/16/14:00～15:00

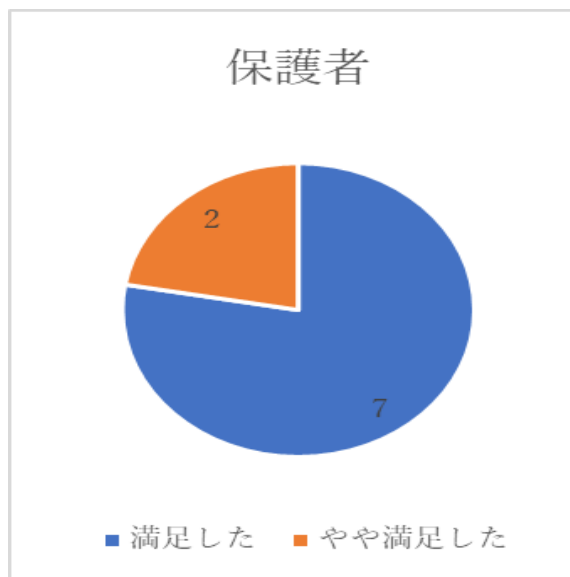
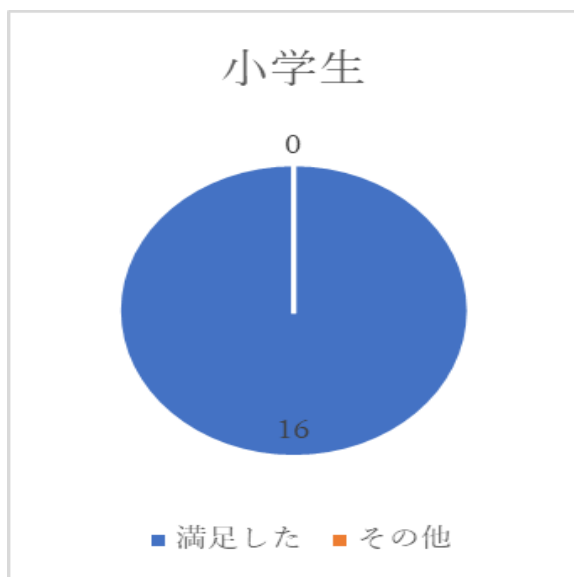


【活動成果】

〈夏の収穫体験教室〉



〈秋の収穫体験教室〉



結果の自由記述欄は、実際にレシピを試してみる、苦手野菜克服のきっかけになったなど肯定的な意見が大半でした。さらにグラフをみてわかるように、第1回の夏よりも、第2回の秋の収穫体験教室の方が満足度が高かったです。これは、夏の収穫体験教室の経験を活かした結果だと考えています。小学生が苦手野菜を完全に克服することは、難しかったが、きっかけを与えることは出来たと考えています。一方で、料理の味付けが濃いなど参考になる意見も頂き、まだまだ改善・向上できる点があること分かりました。

また、活動目的に合った作物を選定し、作付け計画と作業スケジュールを立てると共に、収穫体験教室の参加対象である小学生が興味を惹くような野菜の説明を昨年度の実績から取り入れることで、より企画目的の細分化を図ることができました。

4. この事業が本学や地域社会等に与えた影響

農作物の生産から消費という食の一連の流れを体感することで、学ぶことへの好奇心を引き出すことが出来ました。更に作物と関わることで、自然と触れ合う場を提供し、プロジェクトメンバーである大学生と参加対象の小学生との交流、また、小学生同士の交流の場をもたらししました。その結果、地域に活気を生み出しました。また、リピーターの方からのご応募も増えており、認知度も確実に高まっています。

〈秋の収穫体験教室 集合写真〉 ※



5. 自分たちの学生生活に与えた影響や効果等

このプロジェクトを通して、実際に自分の手で農作物を収穫することにより、農業の楽しさを実感すると共に、農家さんへの感謝の気持ちを忘れずに日々過ごすことが出来ました。また、昨年度のプロジェクツの反省の一つとして、メンバーの野菜に関する知識不足が挙げられますが、今年度からは新たに収穫体験で使う野菜について構成員が冊子にまとめることで構成員の野菜についての知識不足を補うことが出来ました。そして、作成した冊子を配布することでASUSが今まで蓄えてきた野菜に関する知識や情報を発信して、普段食べている野菜がどのように育ち、そしてどのように収穫されているのかといった過程の学習を促すことも出来ました。更に、プロジェクトの進行に伴った問題を解決する力が得られたと感じています。こうした力はプロジェクトを運営する上で主体的に動き、考えることで備わったと考えています。

6. 反省点・今後の展望（計画）・感想等

夏の収穫体験教室のチラシを小学生へ配布した後に、表記内容に誤りがあることが分かり、再度、訂正版のチラシを配布することになってしまった。このことから、プロジェクトを進める上で役割分担は必要不可欠だが、最終的な確認事項はメンバー全体で行うべきだと学びました。

経費内訳書の作成の際、大まかな申請になっていました。そのため、必要な物品であ

[illegible]

8. 執行経費内訳書

配 分 予 算 額		1 5 5 , 4 0 5 円		
執行経費（品目等）	数量	単価(円)	金額(円)	備 考
食材			29609	税込み
DCM 紙皿		159	318	税込み
DCM 紙コップ 他	2		1989	税込み
DCM エコ元禄割箸 他	7		2055	税込み
高白色コピー用紙 他	11		18603	税込み
エリエールキッチンタオル他	57		3685	税込み
エルモアティッシュ	17	360	3600	税込み
ビオレリスキットガード	10	602	6020	税込み
ビオレリハンドソープ	10	305	915	税込み
ビオレリハンドソープ詰替用	3	250	500	税込み
ビオレリ うるおい詰替用	2	305	2135	税込み
半透明ポリ袋	7	321	642	税込み
DCM トンネル支柱	2	360	1080	税込み
DCM 園芸支柱	3	602	602	税込み
DCM 花と野菜の合掌セット支柱	1	2178	4356	税込み
DCM 雑草防止マルチ	2	602	6020	税込み
DCM 軍手	10	767	3068	税込み
DCM ソフト手袋	4	969	969	税込み
WITHGARDEN(手袋)	1	364	728	税込み
DCM 草刈りチップソー	2	2178	4356	税込み
玉ねぎ苗 100 本束	2	547	547	税込み
赤玉土 10L	1	327	654	税込み
化学肥料 888 10 kg	2	1408	2816	税込み
バーミキュライト 40L	2	1078	1078	税込み
ピートモス 40L	1	1078	1078	税込み
発酵牛糞 40L	1	305	6710	税込み
ペレット状発酵鶏糞 15 kg	22	286	6292	税込み
野菜と花の培養土 25L	22	877	7893	税込み
カキ殻石灰 20kg	9	657	657	税込み
粒状苦土石灰 20 kg	1	602	3010	税込み
高松空港リムジンバス 運賃	5	1440	7200	税込み
損保レクリエーション保険	5	50	2220	税込み
返金	40		24000	
合 計			155, 405	