

● テーマ別会議 ●

## 都市農村交流～農作業体験会～

と き 平成22年10月24日（日）  
平成22年11月28日（日）  
平成23年2月6日（日）  
ところ 神戸市北区 石井農園 他  
参加人数 延べ602名

### 開催趣旨

都市部住民と農村との交流を目的に、農作業・料理体験などを通じて、地産地消を推進する。

### テーマ

日本の伝統食を「栽培」から「料理」までを体験しましょう

### 内容

- ①地産地消の推進
- ②都市と農村の交流
- ③子供たちや消費者の食農体験教育
- ④日本の伝統食の継承のためにお味噌をつくる

#### 〈第1回〉

平成22年10月24日（日）

石井農園・神戸スイーツガーデンの畑で、サツマイモ堀りや黒豆の枝豆狩りを行った。午後からは雨になったので、古代米の稲刈り体験ができなかった。

お昼は、古代米のおにぎり、黒豆のお味噌汁と畑の野菜でおでんを作った。

また、農家さんから、お米や野菜を栽培する際の苦労話やお米を食べる大切さをお話いただき、農業の実情などについて、知っていただいた。（大人36名、子供17名参加）



#### 〈第2回〉

平成22年11月28日（日）

石井農園にて秋の収穫祭を行った。

当日は、近隣農家の方の野菜や花苗の直売があり、流通科学大学の教授とゼミ生6名の方に、タマネギ販売のお手伝いをしていただいた。また、お餅つきでは子供たちが楽しんで参加し、芋の重量当てクイズや、地元のお米などが当たるビンゴゲームが催されるなど、大変賑わい、多くの方に「農」についてふれていただくことができた。（入場者約500名）



#### 〈第3回〉

平成23年2月6日（日）

石井農園で黒豆の味噌づくり体験教室を実施し、昨年末に収穫した黒豆を使ってお味噌を作った。

お昼には、古代米のおにぎりとお味噌汁と黒豆のお味噌で味噌汁を作り、1人あたり2.5キロのお味噌をお持ち帰りいただいた。

今回は、10月24日に参加された西宮の幼児施設や農都神戸グループの委員、農業分野での職業訓練をしている生徒の方などに参加いただき、味噌づくりの行程について体験し、日本の伝統食について学んでいただいた。（大人35名、子供14名参加）



### 体験会をふりかえって

この体験会を通じて、多くの方に農作物の栽培から料理までを自分たちの手で実際に作業いただき、日本の伝統食、地産地消、食の大切さや日本の食料自給率について勉強していただいた。また、都市部の住民の方や子ども達、大学生などとの交流を図ることができ、大変有意義な体験会を実施することができた。