

地域をつなぐ食農教育企画

学生がJA伊勢さんに協力して頂きながら、地域の食材や地元の資源を使用した、食農教育・食農イベントの計画し、実行。そして、学生自身も地域の魅力について学びながら学んだことを発信。地域の方ともふれあいがら行うため、伊勢の地域を身近に感じながら行えるプロジェクト。

メンバー数：7名
活動場所：伊勢市
実施主体：JA伊勢 経営企画部
くらしの活動推進課
担当教員：池山 敦（教育開発センター）
活動年度：R07



1年の活動まとめ・考察（成果と課題）

J Aさん主催のイベントでは、二回当日スタッフとして参加。成果としては、トラブルもなく参加者の方楽しんでイベントを終えていただけたこと。課題についてはJ Aさん主催ということもあり、特にあげられるものはない。

7月サンファームで行われたことも食堂では、午前中にスタッフでカレーを作り、夕方からサンファームにて、子どもたちに配膳しました。成果としては、子どもたちの笑顔はもちろん一緒に参加していた保護者の方の笑顔も見ることが出来、いい時間をJ Aさんと提供することが出来た。課題としては、今回はJ A伊勢さんの活動に参加する形だったため特にはない。

11月オリジナルパフェ作りを行った。旬のさつまいもやみかんを用いた、クッキーやゼリーなどの多種多様なトッピングを用意した。個人がオリジナルのパフェを作る体験の提供。食物アレルギーについての講義も行い、配慮したさつまいもクッキーを用意した。

成果としては、旬の食材を使った多種多様なトッピングを用意したことで、参加者に楽しんでもらうことができた。また、アレルギーについて再確認するきっかけとなり、食育教育を体験してもらうことができた。

課題としては、個人単位でゆっくり楽しんでもらうようなシステムでは、なかった点である。また材料の用意についての配慮が足りておらず、早い者勝ちになってしまった。係員が常にサポートにつき、公平性を保てるものであればより良い体験になったと感じた。

二月、自分たちで企画をし、皇学館大学にて開催。JA伊勢管内で栽培されたイチゴと、みかんを使ったフルーツサンドづくりを企画しました。この企画では、フードロスとJA伊勢管内で栽培されているものについての講義も行った。

成果としては、参加者の方に、J A伊勢管内で栽培しているフルーツを身近に感じて頂きながら楽しんで制作して帰っていただいたこと。

課題としては、準備中の場のつなぎ方を対策する必要があった。

月別活動

- 7月 豆腐づくりイベントの当日スタッフ、子ども食堂の当日スタッフ
- 8月 人口イクラづくりイベントの当日スタッフ
- 10月 イベントに向けての打ち合わせ、イベントの前日準備
- 11月 オリジナルパフェづくりイベントの開催
- 12月 イベントに向けての打ち合わせ
- 1月 イベントに向けての打ち合わせ、イベントの前日準備
- 2月 フルーツサンド作りイベントの開催

活動を通して学んだこと

- ・ イベントの企画・運営の経験を通して、企画の内容や事前準備の大切さを学んだ。
- ・ 一つのイベントを実施するにあたって、様々な人が関わっていることを知ると同時に、一貫して円滑に物事を進めることの難しさを学んだ。
- ・ イベントの企画を通して、計画は綿密に立てることが重要であると学んだ。
- ・ 企画するにあたって、少しのことでも沢山の準備が必要なので、仲間との役割分担がとても大切であったことを学んだ。
- ・ 想定外の出来事に対して、状況に合わせた対応と事前準備の重要性を学んだ。
- ・ イベントを開催する際、どのように準備をしたり計画をしたりする必要があるのか学んだ。
- ・ 学生以外にも大人の方に関わっていただけて進めていく中で、普段意識している以上に「報連相」が組織においてどれほど重要か身をもって学んだ。

実施主体からのコメント

JA伊勢経営企画部くらしの活動推進課 ご担当者様

本活動では、11/1にJA伊勢本店で開催した「みらいマルシェ」で行うイベント、2/1に皇学館大学内で行ったイベントの2回を企画・実施していただきました。

また、上述のイベント実施に先立ち、イベントの雰囲気を感じていただくことを目的に、7月に行われた豆腐作り体験、子ども食堂、8月に行われた人工イクラ作り体験において運営スタッフとして参加していただきました。

イベントを開催する際、企画・募集はもちろん、開催されるまでの準備や全体への共有が想像以上に重要になってくることを実感していただけたかと思います。社会人になったとき、どんな職業に就いたとしてもこの経験は生きてくると思います。この活動を通して、ぜひ残りの学生生活、そして、社会人になった後も役立てていただけたら幸いです。

担当教員より

教育開発センター 池山 敦

JA伊勢さん大変お世話になりながら、地産地消と食育というテーマで実践的に取り組むことができました。単なるイベントへの運営に参加することに留まらず、アレルギー配慮やフードロスといった教育的視点を企画に盛り込み、実際に開催にこぎつけることができました。一方で、報告や情報共有に関して課題があったことなどは、組織で仕事に取り組むことの根幹に関わる貴重な学びといえると思います。今年度の経験を活かし、今後もイベントを通して食の素晴らしさを伝えるイベントを企画してほしいと思います。1年間お疲れ様でした。



- ・ 食育や農業について興味・関心がある人
- ・ イベントの企画や運営に興味・関心がある人
- ・ 話す・伝えることが好きな人



成果物 / 制作物