

農山村資源を活かしたサービスラーニングの 実践的改善に関する研究

—地域・学生・大学・中間支援組織のコラボレーションによる地域貢献と学習の相乗化—



平成 28 年 3 月

東京農業大学多摩川源流大学プロジェクト事務室

報告書作成・プロジェクト実施者

執筆等

- 出川 真也（大正大学地域創生学部専任講師・東京農業大学学術研究員、調査・編著者）
井口 晴海（東京農業大学地域環境学部1年、モニター協力・レポート執筆）
新井 朋（東京農業大学地域環境学部1年、モニター協力・レポート執筆）
川元 愛生（東京農業大学地域環境学部1年、モニター協力・レポート執筆）
増村 光星（東京農業大学地域環境学部1年、モニター協力・レポート執筆）
兵頭 衣織（大正大学心理社会学部2年、モニター協力・レポート執筆）
高橋 理人（千葉大学教育学部4年、モニター協力）

企画

- 杉野 卓也（東京農業大学源流大学プロジェクト事務室学術研究員、統括・事務担当者）

目次

1. はじめに SL とはー背景と本研究の位置づけー・・・5
 - (1) 背景と研究目的・・・5
 - (2) サービスラーニングとは・・・5
 - (3) 本研究の重点と実施プロセス・・・8

2. 既存実習活動の分析と SL 試行プログラムの設定・・・10
 - (1) 現状の SL 類似活動の概要と分析・・・10
 - (2) モデルの抽出と試行プログラムの設定・・・11

3. SL 試行プログラムの実施状況・・・17
 - (1) 指導者養成 SL 試行プログラム (山梨県小菅村)・・・17
 - (2) 食分野専門 SL 試行プログラム (長野県木曾町)・・・17
 - (3) 里山・環境保全分野専門 SL 試行プログラム (静岡県南伊豆町)・・・18
 - (4) 流通ビジネス分野専門 SL 試行プログラム (群馬県川場村)・・・18

4. SL 試行プログラム実施結果と考察・・・21
 - (1) 実施地域のヒアリング結果・・・21
 - (2) 学生レポートからの考察・・・32
 - (3) 地域視点と学生視点の双方を見据えた SL 設計と中間支援組織のあり方・・・45

5. SL 設定・実施方策の提案 - SL 設定ツール及び活用手引きの開発 -・・・47
 - (1) SL プログラム設定のための5つの視点・・・47
 - (2) SL プログラム設定シートの開発と構成内容・・・48
 - (3) SL プログラム設定シート活用のために・・・50
 - (4) 試行プログラムを踏まえたシミュレーション・・・51

6. おわりに 今後の課題と展望ー地域教育機関との連携を視野に入れてー・・・61
 - (1) 残された問題 - 地域の人材育成に寄与するために -・・・61
 - (2) 今後の検討課題
 - 地元教育機関と連携する地域に根ざしたカリキュラム開発を -・・・61

- (資料編)・・・63
 - 現地提供資料

1. はじめに SL とはー背景と本研究の位置づけー

(1) 背景と研究目的

東京農業大学では、これまで「多摩川源流大学」による全学的取り組みをはじめとして、各研究室においても個別の農林現場で実習活動を積み重ねてきた。こうした現場における学生の「学び」が成り立つためには、地域との信頼関係の構築が欠かせない。信頼関係構築において特に重要とされるのは「地域貢献」の視点である¹。そこでは学生の「学び」と地域への「貢献」の双方を視野に入れた教育プログラムが求められている。

しかしこれまでの地域における実習活動はいまだ草創の段階ということもあり、教育学的視点からの理論的・方法論的検討が十分に行われてこなかった点が否めない。ともすると場当たりの学習内容の設定となりがちな場面もあったのではないだろうか。今後は従来の実習活動の経験と現場で構築された関係を基盤としながら、いかに学生・地域双方においてその成果を着実に積み上げて飛躍させていくか、その具体的方策を案出していくことが課題であるといえよう。

以上を踏まえて、本研究では、サービス・ラーニング (Service Learning 以下必要に応じて SL と略す) の考え方を導入しながら、モデル的实践とシミュレーションを実施することを通じて、実習活動の質的向上のための方法論的検討を行う。検討結果を踏まえて、サービス・ラーニング的視点を盛り込んだ実習プログラム設計のための具体的方策 (指針とツール、活用手引き) を提案する。

(2) サービス・ラーニング (SL) とは²

1) 歴史的背景

SL は、1960 年代アメリカにおいて初めて提唱された。1966 年、東テネシーの TVA (テネシー峡谷開発公社) のプロジェクトにおいてとされる。その後、アメリカでは、学校教育等と結びつきながらカリキュラム上の発展を遂げて、90 年代にはコミュニティ・サービス法制定の中で位置づけられることとなった。今日、SL はコミュニティ発展のための重要な方策とされているといえよう。

2) SL の 4 類型

一口に SL といっても、その焦点とするところは様々である。藤村 (2007) はシグモン

¹ 各地域での実習活動で現地側から求められることとして、信頼関係の構築と活動の継続性ということがあげられる。この 2 つの要素が地域貢献の要であることを如実に物語っているといえる。

² 「SL とは、サービスと学習というふたつの概念の複合であり、端的に言えば学習活動と社会貢献活動を結びつける概念である」(藤村好美 2007「地域を変えるサービス・ラーニングシビック・アクティビズムとその先駆け -」日本社会教育学会編『NPO と社会教育』p.208-221)

によるサービスと学習の関係の4類型を紹介している。以下のとおりである。

service-LEARNING	学習目標が優先し、サービスの効果は副次的なものとして捉える
SERVICE-learning	サービスの効果が優先し、学習目標は副次的なものとして捉える
service-learning	サービスと学習目標は完全に別のものとして捉える
SERVICE-LEARNING	サービスと学習目標の比重が等しく、それぞれの活動がすべての参加者に相乗効果をもたらす

藤村（2007）p.213 図4から作成

実習活動において SL の考え方を導入する際にこうした基本類型を念頭に入れておくことは重要であると考えられる。学生・地域のそれぞれのニーズ、マッチング等を勘案に入れて関係者が合意形成でき、かつ実施可能な取り組み類型の選択に配慮した授業設計が大事であろう。

3) 各大学の取り組み事例

国内においては、大学の地域貢献が叫ばれる中で、近年、大学教育を中心に SL が実施されている状況にある。COC や COC+事業などを通じながら地方大学を中心に取り組み事例がまさに行われようとしているところである。

SL は国内における歴史が浅いため研究蓄積が十分にあるとは言えないが、大学教員と地域住民による評価基準の開発、コーディネーターの役割と機能、卒業後の進路選択等の影響に関する調査など、様々な観点から取り組みの高度化に向けた努力がなされている³。現在はそれぞれの大学が持っているフィールドにおける実践を通じて、どのような効果があったのか、あるいは課題は何だったのか等を観察し考察するといったいわゆる「症例研究」的な段階であるといえるだろう。

4) SL 利点と課題

国内事例が少ない中で、SL を設定するにあたって、そのメリット・デメリットについて指摘した注目されるものとして中里・吉村・津曲 2015 の研究⁴がある。

中里・吉村・津曲は、学生、地域社会、大学全体のそれぞれにおいて、SL のポジティブ効果とネガティブ効果としてどのようなものがあげられるか指摘している。要約すると次のとおりである。

³ 例として次の研究がある。武田直樹 2011 「日本の大学教育におけるサービス・ラーニングコーディネーターの現状と課題」筑波学院大学紀要第 6 集 119-131、中村知子・藤原由美・三浦智恵子・伊藤敦 2012 「サービス・ラーニングが卒業生の行動に及ぼす学習効果に関する研究」JIYUGAOKA SANNO College Bulletin no.45

⁴ 中里陽子・吉村裕子・津曲隆 2015 「サービス・ラーニングの高等教育における位置づけとその教育効果を促進する条件について」アドミニストレーション第 22 巻第 1 号

①ポジティブ効果

<p>学生に対する教育効果</p>	<p>■初年次教育、教養課程における教育効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学生が自信を獲得できる（自己効力感、自己肯定感） ・ 学習への動機づけの促進 ・ 汎用的能力の獲得（及び他者理解促進） ・ 市民性の獲得（社会的責任感・利他的意識の向上） <p>■専門課程における教育効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 専門的スキルの獲得 ・ コミュニケーション能力の向上 ・ 志望する専門職の役割の再認識
<p>地域社会に対する効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 若い労働力として活動してくれる ・ 地域住民の地域理解が深まる（住民が地域資源を理解し、活用できるようになる） ・ 学生の地域参入により新たな視点が獲得できる
<p>大学全体としての効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域貢献の役割を果たせる ・ 学生の学習成果が高まりにより、大学教育の質保証を実現できる ・ 学習への動機づけや自発性が高まることで、学生同士の日常的なサポート活動が促進される

②ネガティブ効果

<p>学生に対する効果</p>	<p>■知的な成長を得られない可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 個人の省察の機会や学術的知識との関連付けに失敗する可能性 <p>■学生にとって過度な負担になる場合がある</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 刺激の強さ多さにより、好奇心を揺るがせ、キャリアビジョンを混乱させる可能性
<p>地域社会に対するネガティブな効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大学からの視点が中心であり、コミュニティ中心の視点が欠けている。 ・ 活動終了時に学生が抜けることで、地域の発展が途絶えてしまう可能性
<p>大学全体としての効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 経済的かつ時間的なコストがかかる（教員に対するタイムマネジメント課題等）

表：中里ほか 2015 をもとに筆者が要約し、表を作成

地域貢献とりわけ地域人材育成と関連付ける際、特に注目される点として、ネガティブ効果として、学生のキャリアビジョンの混乱、地域社会の視点の不足、継続性確保の問題

等が重要であると考えられる。以上の指摘を踏まえながら農大独自の SL を検討していくことが求められる。

(3) 本研究の重点、実施プロセスと調査事例・地域

前節の SL をめぐる先行研究を踏まえて、本研究では、特に次の点を重視して検討することとした。

1) 調査研究の重点

本調査研究の重点として、以下4項目を設定し取り組むこととした。

①コミュニティ視点の再検討

特に地域資源保全・活用活動の継続性を担保するプログラム構築に留意

②教育目的・学習プロセス・学習効果・評価指標の構造的設定

・自己省察

学生による行動原理・教訓の抽出しキャリアビジョンを考えることへつなげる。

・学術的知識との関連づけ

・キャリアビジョンとの関連づけ

・新たな農的教育要素の導出と位置づけ

民俗・信仰、体験・知恵・技術（手仕事の要素）など

③支援者育成体制・研修プログラムの構築

④他大学など多様な主体と協働連携できる仕組みの構築

2) 調査・研究のプロセス

重点項目に留意しながら、研究目的達成のため、以下のプロセスによって調査・研究を行った（図「調査プロセス概要」参照）。

①既存実習活動の分析と SL 試行プログラムの設定

・既存の学内 SL 類似活動の分析

・モデル（類型）の抽出と SL 試行プログラムの設計

②SL 試行プログラムの実践

・SL 試行プログラムのフィールドにおける実施

・現地指導者・モニター学生へのヒアリング

③SL 試行プログラム結果分析

・実施結果のとりまとめと分析。

・関係者へのヒアリング、レポート等のとりまとめと考察。

④SL 設定・実施方策の提案 - SL 設定ツール及び活用手引きの開発 -

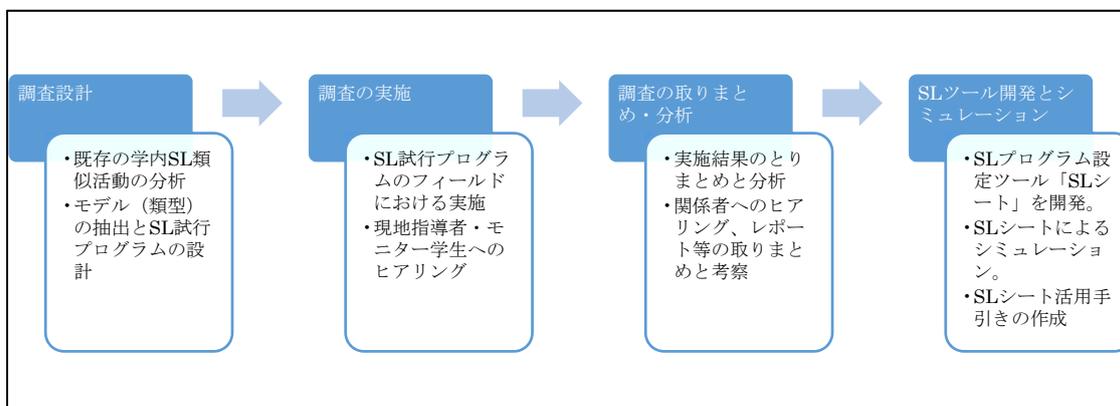
・試行プログラム結果を踏まえて SL プログラム設定ツール「SL シート」を開発。

・SL シートによる PDCA サイクルを念頭に入れたシミュレーションの実施・提示。

・SL シート活用手引きの作成・提案。

⑤今後の課題と展望ー地域教育機関との連携ー

- ・ SLプログラムの継続的实施のための方策検討
- ・ 地元教育・研究機関との連携・協働、プログラムの地域内在化に向けた視点



図：調査プロセス概要

3) 調査事例・地域

本調査研究の対象とした事例・地域は以下のとおりである。将来的に連携活動への展開を想定して、首都圏及び隣接地域において実施した。

①既存事例分析対象地域

() 内は取組テーマ

- ・山梨県小菅村(上-下流域交流)
- ・群馬県川場村(都市-農村交流)
- ・福島県鮫川村(高齢者-若者交流)

②試行プログラム実施調査地域

() 内は取組テーマ

- ・山梨県小菅村(指導者養成)
 - ・長野県木曾町(食)
 - ・静岡県南伊豆町(里山・環境保全)
 - ・群馬県川場村(流通ビジネス)
 - ・新潟県上越市(流通ビジネス)
- ※現地都合により調査設計のみで試行調査は実施していない。



2. 既存実習活動の分析と SL 試行プログラムの設定

SL プログラムの開発にあたって、これまで農大で取り組まれてきた SL 類似活動（実習活動）を分析し、分析結果を踏まえて新たな SL 試行プログラムの作成を行った。

（1）現状の SL 類似活動の概要と分析

農大内における既存の実習活動の中で特に地域とのかかわりの深い特徴的な事例として、山梨県小菅村、群馬県川場村、福島県鮫川村における取組みが注目される。

それぞれの概要は次の通りである。

1) 山梨県小菅村ー上 - 下流域交流ー

山梨県小菅村では多摩川源流大学を中心に、上下流域交流をテーマに据えた山村環境・暮らし・生業を活用した実習活動が行われている。住民を講師としている。主に初年次段階の教育を中心としているが、受講した学生間でも自主的に活動が組織化され行われており、展開が見られる。

森林再生、源流景観再生（耕作放棄地の再活用・景観保全）、山村資源を活かした産業作り、世田谷での PR 販売なども行われている。



写真：休耕田を利用したマコモダケ栽培における収穫物の選別作業。

2) 群馬県川場村ー都市 - 農村交流ー

世田谷との都市・農村交流をベースに多様な展開が見られる。本学の学生にとどまらず、むしろ小中高校や一般まで含めた教育交流活動が活発化している事例である。里山散策路作り、ツーリズム・レクリエーションプログラムの開発や、里山や農業分野での各種学習プログラムが実施されている。



写真：地域集落住民による首都圏の大学ゼミの受け入れ

3) 福島県鮫川村ー高齢者 - 若者交流ー

道の駅「手豆館」を拠点にしながら、地域の高齢者と都市の若者（学生）の交流を軸とした、景観保全や農家お手伝い活動などが行われている。

造園分野の学生のかかわりが深いこともあり、農家の庭造りや散策路等の整備などランドスケープマネジメントを根幹においた交流が試みられている。



写真：地元高齢農家の稲作のお手伝い。無農薬栽培圃場の草取りを実施。

4) 3事例の特徴

既存の3つの実習事例を、サービス要素（地域貢献）、ラーニング要素（学生の学び）という枠組みで分析整理を行った。以下の図の通りである。

地域	実習テーマ	活用資源	サービス要素 (地域ニーズ)	ラーニング要素 (学生ニーズ)
山梨県小菅村	上下流交流	源流の自然・文化	<ul style="list-style-type: none"> ・森林再生事業 ・源流景観再生（耕作放棄地の再生・景観保全） ・山村資源を活かした産業づくり ・世田谷・農大における産品PR・販売 ・上下流域交流 	<ul style="list-style-type: none"> ・農林業体験 ・環境学習と源流体験教室（川の学校、森の学校、自然観察、源流体験教室） ・ムササビ観察会 ・ナイトウォーク ・サルベージパーティ（食文化） ・上下流域交流
群馬県川場村	都市 - 農村交流	里山農地交流施設	<ul style="list-style-type: none"> ・里山散策路作り（自生種・在来種を活かした） ・地権者山林所有者の期待に応える管理・活動の導入 ・都市農村交流によるツーリズム・販売促進 ・レクリエーションプログラム開発研究、レジャーレクリエーション効用論・スポーツレクリエーション施設設計 	<ul style="list-style-type: none"> ・里山自然学校 ・やまづくり塾（体験・養成） ・森の素晴らしさを知る、学びの活動拠点を創る ・こどもやまづくり教室（子ども向けの体験活動提供） ・農業分野（りんご）を活かした学習プログラム ・環境教育支援センター連携による小学校プログラム ・スタディーツアー（野生生物観察会）
福島県鮫川村	高齢者 - 若者交流	<ul style="list-style-type: none"> ・地域高齢者（手豆館活動） ・里山 ・農地 ・農家敷地 	<ul style="list-style-type: none"> ・里山景観保全・創造 ・景観作物栽培 ・景観計画の策定 ・小規模農家のお手伝い ・農家の庭造り ・散策路等の整備 ・休耕地・荒廃農地の再生 ・収穫祭でのPR/販売促進「ランドスケープマネジメントを根幹においた地域力誘引」 	<ul style="list-style-type: none"> ・炭焼き窯作り ・地域との交流 ・住民と共に村内歩きガイド ・手作り味噌講習 ・農業体験・里山環境学習プログラム ・ホテル観賞 ・相撲大会などの地区行事への参加交流 教育におけるフィールド主義・現場主義、地域に貢献したいというモチベーション高揚作用

(2) モデルの抽出と試行プログラムの設定

1) 3つの先駆事例に共通する要素と課題 - 初年次教育と交流の視点 -

3事例に共通するものとして、学生と地域との交流を掲げていること、そして特に初年次教育を念頭に入れた位置づけにあることがあげられる。

前節で検討したように、今後は、交流や初年次教育の範囲にとどまらず、地域に対する継続的な貢献・寄与活動や、学生のキャリア形成につながる専門分野を念頭においた教育

内容を盛り込んでいくことが求められる。また、そのための指導・実施体制の構築を合わせて検討していくことが不可欠である。

2) 試行プログラムの設定方針とモデル

以上を踏まえて、試行プログラムとして以下の設定を行った。

①既存プログラムを活用した SL 指導者育成試行プログラムの設定方針

既存の実習活動を活かしたサービス・ラーニング指導者養成プログラムを設定するための指導・実施体制についての検討プログラムを設定。合わせて実習地域と大学との調整を行う中間支援組織の役割についても考察を行う。実施体制やモニターとして協力いただける地域 NPO 等スタッフがそろっている小菅村において実施する。

②専門分野との関連する SL 試行プログラム（専門 SL 試行プログラム）設定方針

個別の専門分野と関連するサービス・ラーニング試行プログラムを構想した。

設定方針として、以下枠内の要素を導入することに留意した。

■コミュニティ視点の導入

特に地域資源保全・活用活動の継続性を担保するプログラム構築に留意する

■教育目的・学習プロセス・学習効果・評価指標の構造的設定

a.自己省察

- ・学生による行動原理・教訓の抽出
- ・実習ノート、セルフマネジメントなどにつながる教材・プログラム開発の検討

b.学術的知識との関連づけ

c.キャリアビジョンとの関連づけ

d.新たな農的教育要素の導入と位置づけ

- ・民俗・信仰などの文化視点導入
- ・体験・知恵（身体化された学習）などの手仕事の視点の導入

取り上げる題材として試行実践予定地域の特性に合わせて、食分野、里山環境保全分野、流通ビジネス分野を設定した。地域支援組織や指導・活動者等の実施条件が整っている以下の地域において事前に得られた情報をもとに試行プログラムを設定することとした。

- ・食分野（すんき等発酵食品・長野県木曾町）
- ・里山・環境保全分野（竹林整備活用等・静岡県南伊豆町・松崎町¹）
- ・流通ビジネス分野（産品開発・サービス提供等・新潟県上越市²）

設定方針を定めるに当たり、調査設計のために作成した各地域別のサービス要素・ラーニング要素等の分析モデルは次表のとおりである。

¹実施段階において現地側都合により実施地域を南伊豆町のみに変更。

²実施段階において現地側都合により実施地域を新潟県上越市から群馬県川場村に変更。

3) 試行プログラムの作成

試行プログラムとして、次の4プログラムを作成した。

①SL 指導者養成プログラム×1プログラム

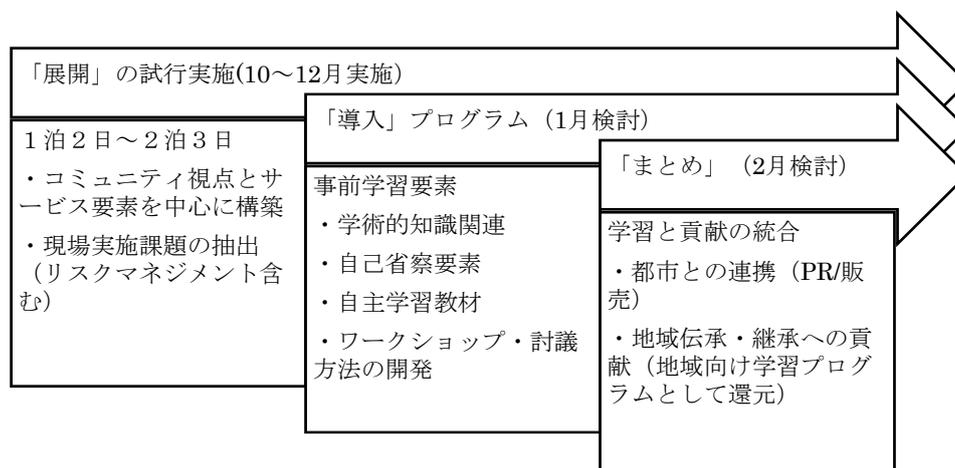
- ・山梨県小菅村（指導者養成）

②専門 SLプログラム×3プログラム

- ・長野県木曾町（食分野）
- ・静岡県南伊豆町（里山・環境保全分野）
- ・新潟県上越市（流通ビジネス分野）

→現地都合により試行実践時は群馬県川場村に変更

プログラムの設定に当たっては「導入」→「展開」→「まとめ」の3段階で行われることを想定。このうち本調査で実際に行う試行実践としては「展開」部分を現地で実施することとし、「導入」及び「まとめ」部分については、現地及び学内の検討会等においてシミュレーションにより行うこととした。試行プログラム実施の流れは以下の通りである。



①指導者養成 SL 試行プログラムの内容

山梨県小菅村で実施されている「多摩川源流大学」による既存プログラムを活用して、学生をモニターとしながら、サービス・ラーニングの企画・実践を行うコーディネーター養成のためのプログラムを試行実践する。また、サービス・ラーニングの支援・補助に当たる SA、TA、LA³向け養成プログラムなど、他大学への波及展開（他大学の指導者養成プログラムの場合・プログラムの提供機能）も含めた検討を行っていく。次表参照のこと。

³ 育成指導者の類型としては次を想定している。

①プログラムコーディネーター（全体総括・マネジメント）

②既習学生や職員等の支援スタッフ

- ・SA(Student Assistant) 学生参加型授業支援機能
- ・TA(Teaching Assistant) 教員支援機能
- ・LA(Learning Assistant) 学習ファシリテーター

	概要	内容
導入	基礎知識と事前学習・討論等（4～6時限程度）	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎知識・研修のための自己学習課題の提示(1時限) ・事前調査・検討（2時限） ・討論（1時限）
展開	現地における実習（小菅村2泊3日）	<p>1日目</p> <p>夕 現場入り・ガイダンス</p> <p>2日目</p> <p>AM 源流プログラム受講学生に対する指導補助 I</p> <p>PM 源流プログラム受講学生に対する指導補助 II</p> <p>3日目</p> <p>AM 振り返りワークショップ</p>
まとめ	成果の還元（3～4時限程度）	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習及び実習体験成果を取りまとめて指導補助の理論・方法を導出。 ・各自の関心テーマの視点からメソッドとして取りまとめる。 ・プログラム運営を通じた育成を図りながら、同時に個別のメソッドや現場の課題への対応策（いわゆる現場の症例・処方箋）を検討する。

表：指導者養成 SL 試行プログラム案

②専門 SL 試行プログラムの内容

専門 SL 試行プログラムとして、食、里山・環境保全、流通ビジネスの各分野別に試行プログラムを設定した。次表参照のこと。

	概要	内容
導入	基礎知識と事前学習・討論（4～6時限程度）	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎知識と実習のための学習課題検討(1～2時限) ・事前調査・検討（2～3時限） ・討論（1時限）
展開	<ul style="list-style-type: none"> ・長野県木曾町 ・静岡県南伊豆町 ・新潟県上越市 （実施時、群馬県川場村）における現地試行プログラムの実施。 1泊2日～2泊3日	<p>1) 長野県木曾町：食を介した地域活性化と文化継承</p> <p>1日目</p> <p>AM 移動</p> <p>PM 地域食材探訪（家庭保存現場・伝統食加工場・伝承野菜・収穫手伝い等）</p> <p>夕 郷土料理教室と地元食担い手との交流</p> <p>2日目</p> <p>AM レシピ開発検討・販売 PR 策の検討</p> <p>PM 帰路</p>

		<p>2) 静岡県南伊豆町：里山（竹林）の整備・保全と活用</p> <p>1 日目 AM 移動 PM 竹林整備活動（南伊豆町） 夕 竹林・里山活動団体との懇談</p> <p>2 日目 AM 里山整備活動・活用活動（松崎町） PM 竹炭製作現場見学・手伝い、竹製品加工場等見学（南伊豆町） 夕 竹製品団体との懇談</p> <p>3 日目 AM 里山・竹林を生かした産品開発・サービス等の検討 PM 帰路</p> <p>3) 新潟県上越市：有機農業展開による耕作放棄地解消とビジネス・ブランド化</p> <p>1 日目 AM 移動 PM 有機農業手伝い 夕 地元有機農業家との座談</p> <p>2 日目 AM ブランド化・販路開拓の検討 PM 帰路</p>
ま と め	成果の還元（3～4時限程度）	<ul style="list-style-type: none"> ・各地域産品の都市部商店街等（経堂・巣鴨・大学祭）での実演販売・PR の実施 ・各地域における教育活動への寄与（人材育成と継承） ・サービス・ラーニング実施成果を、受講学生のそれぞれの視点から、地元子ども達や生涯学習活動に波及展開できる形で取りまとめて還元する。 ・現場の試行プログラムにおいて「展開」の実施をおこないながら、「導入」「まとめ」部分のための素材を集めて具体的なカリキュラムコンテンツを構築していく。

表：専門 SL 試行プログラム案

3. SL 試行プログラムの実施状況

前節で作成した試行プログラムについて、現地指導者及びモニター学生の協力を得て、首都圏周辺の4地域において主に「導入」「展開」「まとめ」の内「展開」部分の試行実践を行った。

(1) 指導者養成 SL 試行プログラム (山梨県小菅村)

多摩川源流大学の取り組みを中心に先駆的に実習活動が実施されている小菅村では、現地中間支援組織「NPO 法人多摩源流小菅」の協力を受けながら、SLプログラムの指導・実施体制について考察した。既存プログラムを題材とした指導者養成方策について現地検討を行った。実施内容は以下の通りである。

11月18日

- ・ NPO 法人多摩源流小菅メンバーと意見交換
- ・ 実習受け入れにおける中間支援組織の現状の動きや今後の指導方策について検討

11月19-20日

- ・ 農大授業プログラム「源流文化論」をベースにした、実習学生の動き・中間支援・地域講師等の言動等の記録・分析。

11月下旬

- ・ 中間支援組織メンバーによる振り返り
- ・ 指導者養成のためのプログラム要素抽出と取りまとめ



(2) 食分野専門 SL 試行プログラム (長野県木曾町)

食をテーマにした木曾町での試行実践では、地元の郷土食材「すんき」を中心に、味噌作り、酒造りなど発酵食品を題材としたプログラム検討を行った。実施内容は以下の通り。

11月26日

- ・ 味噌作り見学 (小池糰店)
- ・ 酒蔵見学 (七笑酒造・中善酒造)
- ・ 農家民宿・地域起こし協力隊へのヒアリング・意見交換

11月27日

- ・すんき加工体験と地元農家女性との情報交換
- ・農場・体験活動施設見学



小池糰店における味噌蔵見学と商品取材



酒蔵見学



取材・試食したすんきを活用した郷土料理の数々



地元農家女性へのヒアリング



すんき加工のお手伝い

(3) 里山・環境保全分野専門 SL 試行プログラム（静岡県南伊豆町）

南伊豆町では、観光たけのこ園を運営する一条竹の子村の協力を得ながら、竹の活用と里山保全を中心テーマしながら、里山見学や竹林整備活動を実施。産業活用、生物多様性、食、獣害問題、教育・交流利用など多岐にわたる検討を行った。実施内容は以下の通りである。

12月17日

- ・里山見学
- ・竹林整備作業体験（間伐竹の集積、ポラス竹炭作り、チップ化作業）

- ・竹栽培園、チップ堆肥利用現場等の見学
- ・竹及び獣害対策（シカ・イノシシ肉）を利用した料理試食

12月18日

- ・里山周辺エリア（関連水系・海岸部）、耕作放棄地、放置・拡大竹林状況の見学
- ・竹を活かした教育活動と地域づくりに関する意見交換・検討



様々な竹種栽培園の見学



ポーラス竹炭作り



間伐竹の運搬整理作業



竹チップ化作業



獣害によるタケノコ被害実態の確認



タケノコと獣害対策のジビエ活用料理試食

（４）流通・ビジネス分野専門 SL 試行プログラム（群馬県川場村）

当初新潟県上越市での試行プログラム実施を予定していたが、現地都合のため、群馬県川場村に変更して実施。都市―農村交流において先駆的取り組みを行っている本地域において道の駅における産品販売や宿泊体験学習の実施状況などを取材し、教育・交流プログラムの流通・ビジネスへの展開方策について検討を行った。実施内容は以下の通りである。

1月14日

- ・現地の宿泊体験学習コーディネーターへのヒアリング
- ・道の駅の見学・産品販売状況の確認
- ・宿泊体験施設の見学

1月15日

- ・体験活動フィールドの見学



川場村内の観光マップ、交流商業施設、炭焼体験施設、体験プログラム参加者

4. SL 試行プログラム実施結果と考察

SL 試行実践の結果について、受け入れ地域のヒアリングと参加モニター学生のレポートを取りまとめて考察した。

(1) 実施地域のヒアリング結果

試行プログラム実施地域における現地ヒアリング結果の概要は次の通りである。ヒアリング関係先の資料については本報告書末の資料編に掲載した。

1) 指導者養成 SL 試行プログラム (山梨県小菅村)

農大の全学をカバーする実習プログラムである「多摩川源流大学」の運営において現地中間支援機能を担っている NPO 法人多摩源流小菅メンバーを中心に意見交換を行った。

①実習プログラムを契機とした地域産業づくりの検討

これまで学生の受入と学びの提供を中心に考えてきたが、地域づくりという点では学生以外の層を対象にした受入や、産品・ツーリズム・サービス開発などにつながる活動を検討していきたい。これまではこのようにサービスとラーニングと両視点から検討する機会がなかった。

②中間支援組織の役割と機能の明確化

取り組みを進めるにあたっては、中間支援組織の位置づけ・役割・機能について明確化すると共に、充実化することが重要。中間支援に位置づけられる指導者の役割やレベルに対応した養成プログラムの検討が必要である。

③地域側における目標と事前事後活動の設定

教育プログラムの中に地域活性化の方策を盛り込んでいくためには、学生の受入にあたって地域づくりと関連性の高い取り組みを地元側においても事前・事後活動として位置づけて明確化することが必要。

学生側の学習目標だけでなく合わせて地域側の目標も設定をしていく必要がある。特に地域側においては明確な数値目標の設定が重要ではないかと考えている。

2) 食分野専門 SL 試行プログラム (長野県木曾町)

食分野における SL プログラム検討のため、木曾町における味噌造り、酒造り、すんき漬作りを題材に試行プログラムを実施した。試行プログラムの実施とともに行った現地ヒアリングの結果の概要は以下のとおりである。

①味噌造り伝統産業における手仕事の知恵ー小池糀店 (専務取締役 唐沢尚之さん)ー

伝統的な製法で糀・味噌造りを見学。小池糀店では、糀・味噌づくりから販売までを行う。味噌せんべいなどの新商品を開発するなど伝統的な味噌造りを軸としながら新たな試みにも挑戦している。

・手仕事による伝統技法ー人の手による丁寧な作業ー

糀造りに関する手仕事による種付け作業。機械化されたベルトコンベアー式のものと異なりきめ細かに、均一化ができ、より品質の良いものとなる。「人手をかけてとにかく均一化していくということがポイント」とのこと。手作業の利点として「糀の進み具合に自分達(人)が調節できる」こと。小規模生産に誇りを持っており「手間をかけて糀菌を均一に働かせることのできるのが強み」。「菌の動きに応じて(あわせて)、人間が作業を行うことが大切」で菌の動きは、目、匂い、温度によって把握する。適時には「きたな！」という感覚がある。



写真：手作業で行われる糀作業

・技術継承の方針

味噌蔵は築120-130年、道具も含めて先代から受け継いだ貴重な財産だ。味噌玉づくりの伝統を守り、在場菌による発酵を大事にしている。この場だからこそできる技であり現象であり、「近代化しなかったことにより残った製法」である。独特な風味の味噌作りは、「これこそが小規模でもやってこれた強みであり、これからもやめるつもりはなく続けていくべきと考えている。」

・販売戦略ー大量生産・販売とは異なる戦略ー

手作業に大きく依存している伝統製法のため、大量生産・販売ができるわけではない。しかし、ニッチの世界でのファン層が存在する。そのようなお客さんを大事にしたい。「実際においしいものを喜んでもらう、自分が満足できるものを創っていくことが大事です。」



写真：様々な商品が並ぶ店頭にてお話を聞く

・教育プログラム設定に向けた視点

ーモニター学生・教員の所感ー

「味噌玉についているカビって食べてもいいの？」など初歩的な学生の知識不足・同じ説明を何度もさせることの手間の発生が散見された。事前学習で初歩的な味噌づくりを行う、事後学習では次年度のために知識をまとめる(しおりをつくる)などが必要であると考えられる。

菌の不思議さは学生の好奇心をくすぐるものである。伝統的な味噌づくりを行っている人の考え方や想いを汲むような発展性のあるプロジェクトを検討していく必要があると考えられる。

②酒を通じた学びの可能性ー七笑酒造(取締役社長 川合潤吾さん)ー

農大OBが経営する地元酒造会社。全国区となっている大規模な会社である。東京農大の醸造学科実習生の受入先ともなっている。酒蔵見学及び酒造りをめぐる近年の状況について

て情報交換を行った。

・酒造りの課題—人手不足について—

酒造りは季節的な問題があり、忙しい時期とそうでない時期がはっきりしている。冬に人手がほしいところ。現在では、開田高原の白菜農家や、ゴルフ場の人手をいただいている。しかし、スキー場に人手がとられることもあり、人手不足の状態がある。12月中旬から3月が酒造りの期間だが、人手をかけなくてもできる機械導入などで9月 - 4月に行うことも検討している。「酒造りに興味のある人を増やすこと」が根本解決策だと考えている。

12月中旬に農大から実習生が来てくれることになっており、大切なことだと考えている。

・交流と新しいアイデアの重要性

町内で開催された「発酵の学校」(巻末資料参照)を契機にして、農大との交流接点や新たな発想を取り入れる機会となった。酒造りに限らず別分野でも白菜づくりに取り組みたい(農業をしたい)若い人、林業大学の方などの接点が生まれている。

酒を造る者としては、本当は100%日本酒で飲んでほしいが、「飲み手のことを考えることが大事」。日本酒をカクテルにして飲みやすくするなどして、日本酒に接するきっかけを多く作り、日本酒に興味を持ってもらいたいという思いもある。



写真：酒蔵での見学風景

・酒を通じた教育という発想

若者の日本酒を離れに歯止めをかけ、日本酒の価値を再評価していくという運動が必要だと感じている。日本酒には、場(コミュニケーション)、飲み方、食文化、郷土の風土・環境など多様な「文化」が埋め込まれている。「若者に本当のお酒のおいしさを知ってほしい。お酒を飲む場にいることで社会を学ぶということもあるのではないか」。地元でもかつて営林署や県の出先機関に赴任する若い職員が、宴席で酒を覚えていくということがよい思い出として残っているとの話がある。こうした要素もまた教育的資源として考えることができるのではないだろうか。

・地域協働と蔵開き

蔵開きを年1回4月中旬(第3土曜日)に行っている。大きなイベントとなっており、中善酒造、小池糶店と共に取り組んでいる。こうした地域協働活動が町づくりにおいて大事だと考えている。

・教育プログラム設定に向けた視点—モニター学生・教員の所感から—

酒造りを軸としながら、米作りなどの農業分野、酒を用いた料理分野、蔵開き等の地域イベントなど波及の実習プログラムを考えることができる。醸造科の学生に限らない幅広い分野での関わりが可能だと考えられるが、日本酒の基本製法をはじめ米作り等関連分野も含めて基本的知識について事前学習等で習得しておくことが必要である。

③地域に根差した酒造りと新たなアイデア導入-中善酒造（常務取締役 南俊三さん） -
・地元産の原料米や水にこだわった酒造り

地元のお米にこだわっている。100%長野県産の米、ヒトゴコチ（上松産）と美山錦（安曇野産）を使用。契約栽培によって、米の仕入れをしている。「『選ばれる努力』をする農家との関係が大事です。」2008年からは自家栽培も開始している「米を自分たちの地元で作りたい、酒を造りたい」という思いがある。作って米の大切さを自分で確かめ、感じるということに大事にしたい。

仕込み水は、裏山の洞窟の横井戸から導水して使っている。課題としては、噴火や地震の心配があるが、品質に維持には気を配っており、常に検査をしてチェックしている。

・昔の道具の再評価と衛生面に配慮した設備

木の漉器は水分を吸ってくれる作用があり、メリットがあることから今年から使っている。一方で新たに導入する道具としては、ステンレス製のものを選択。衛生面に配慮。糶室のところも無菌室的な構造となっている（乾燥と無菌化による安定化の工夫）。

「木は見た目はよいが、衛生面・清潔さという点で難点の面がある」とのこと。かつての道具と、最新の道具をその用途・考えに応じて使い分けていることがうかがえる。



写真：杜氏に現場作業のお話をうかがう

・今後の方向性-多様なアイデアの導入と販路拡大-

「若い多様な学生が興味を持って参加してくれることで、醸造分野だけの一方向ではなく、多様なアイデアを考えていくことが大事」である。「今まで、地元の消費がほとんどであったが、首都圏も含めて、外に打って出ていくことも考えていかなければと思っているところ」。

・教育プログラム設定に向けた視点-モニター学生・教員の所感から-

お米のサンプルを準備していただき、わかりやすい説明をされていた。使っている道具、近隣の自然などが着目され、学習の契機として利用可能であると考えられる。

④伝統保存食すんき漬作業体験

地区の生活改善センターにおいてすんき漬加工作業のお手伝いと作業に携わる女性たちのお話をお聞きした。作業内容としては、カブの洗浄と刻み作業、計量と袋詰め、パッケージラベル貼を行った。作業の間にヒアリングの時間を設けていただき、すんき漬を中心とする地元伝統食の取組に



写真：すんき漬のためのカブの刻み作業のお手伝い

ついて、その歴史的経緯から現状、今後の課題と可能性を話していただいた。

・歴史的経緯 - 集落づくりにおける女性を中心とした活動と継承-

昭和 62 年、生活改善センター開設時に、加工場を併設することを男衆の寄り合いで決定。それまでは、月 1 回のペースの「寄り合い」を各自宅持ち回りで行っていた（いまでもそうした集落もあるとのこと）。その後、徐々に設備投資（特農事業）等を利用しながら規模を拡大。初代の中心女性たちは、今 80 代。現在の主要メンバーは第 2 世代となり、取組が引き継がれている。

・年間の活動概要

秋から冬にかけてのすんき付作業を中心に以下のような活動に取り組んでいる。春：ホウ葉巻、秋口：カブ植え作業、冬：スンキ作り。夏場だけが作業がないが、それ以外は畑作などの農事暦と連動して年間で活動があるといえる。

・すんき作りのやりがいと「楽しさ」

畑やスンキ作りは楽しさが重要。「楽しい」というのが何よりのコツだ。やりがいを感じられるし、成果を得た時の満足感は何とも言えない。すんき作りは取組みの成果が確かな形となって帰ってくるのが大きな喜び。家で作ったものをちょっとずつ持ち寄って作業の合間にお茶をするのも楽しみの一つ。

すんきの作り方はそれぞれの家に作り方があがるが、講座に参加するなどしてもっと美味しくできるように試行錯誤して努力を続けている。毎回同じ味はだせないからそこが面白いということもある。近年、全国的にすんき漬が注目されてきて自分たちもびっくりしている。これを契機にして、もっと多くの人々にすんきのすごさを知ってほしいと思っている。



写真：すんき漬け作業の合間のお茶飲み

・野菜づくりの工夫について

少量多品目を行っているため、畑仕事はいわば頭脳戦。毎年色々野菜を育てていて、試行錯誤している。今年は、スンキをつくるための赤カブが不作だった（茎が細い）。不作に備えて他の地域でも育てるようにしている。赤カブの収穫作業は重労働なので人手が何人でもいいからほしいところ。

・外からのお嫁さんの影響

よそから来ているお嫁さん（関西方面からのお嫁さんたちが挙げられる）の例があげられる。都会ではない楽しさに「はまって」くれて、地元の人よりも一生懸命畑仕事やスンキ作りをしていたりする。最初は味覚が合わないということもあるが、例えば炒め物にするなど新たなアイデアで乗り越えているところが好ましく感じている。特に子どもを持つ奥さん達は出身地が様々だが、皆楽しんで手伝ってくれて嬉しい、地域出身の自分たちが面倒で辛い仕事も自分の食を自分で作る喜びを初めて知って楽しんでやってくれるとこ

ろがある。こうした地域外の遠方から来てくれた人たちをみて地域の人たちも学ぶところが多いのではないか。

・耕作放棄地の課題、畑づくりと景観、新たな参画者の可能性

野菜の直販がきっかけで、ホウ葉巻、野菜の直販等も積極的に行っている。しかし地区では、耕作放棄地の課題を抱えている。「畑が荒れるとさびしいよね」というお母さん方の声がある。農業をしたいという I ターン者等の新たな層があるが、まずは身の丈に合わせて規模から始めるのがよいのではないか。規模が大きすぎるために役場を仲介してもうまくいかなかった例などもある。「夢を語るだけでなく現実的のところから現場の地主さんとの直接やり取りから始めるのも一つの方法」だ。



写真：カブ収穫後の畑の風景

一方で小学校など地元の給食に野菜を提供している。使用する野菜の何%は地元野菜と決まっています、野菜作りを後押しする動きもある。

・教育プログラム設定に向けた視点ーモニター学生・教員の所感からー

カブ栽培からスunkiをつくるという一連の流れは、学生でも参加できる。コツや工夫などはお母さん方や自分たちの工夫が必要になってくる。地域のお母さん方はとても丁寧で、優しく教えてくれる。とても陽気で若者たちもかかわりやすいのではないか。また伝統を引き継ぐという視点では、学生たちが担える部分もあると考えられる。この点、お母さん方も当初は隣町などからの外部者だった点から学生とあい通じる背景を有しているともいえる。

毎年色々野菜を育てていて、試行錯誤している。一年を通して関わる事ができれば、すんきをキーワードにして多様な学びの可能性が検討でき、よい学習効果をもたらすと期待できると考えられる。

一方で、地元行政においては、イベント的な事業は、地域にとって負担もあるため、もうこれ以上行わない方がよいのではないかという考えもある。大学との連携についても長期間じっくり作業を手伝ってくれるような形態がよいのではないかという意見がある。

当町は「日本で最も美しい村」連合に加盟しており、ガードレールやカーブミラーのポールも町に合うように暗い色にしているなど景観配慮の取組もある。また、地区にある旧黒川小学校は、廃校になった今でも木製で優しい雰囲気建物の建物であり体験施設として利用されている。すんき漬体験のほか、機織り体験、そば打ち体験、木遊び場になっている。そば打ち体験には外国人も訪れるとのこと。子どもと女性向けのプランは多い。校庭は夏場キャンプ場になり、キャンピングカーなどで宿泊可。以上、町のその他の多様な取組とも関連させたプログラムの検討が望まれると考えられる。

3) 里山・環境保全分野専門 SL 試行プログラム（静岡県南伊豆町）

観光タケノコ園や竹産業作りに取り組む山本剛氏や「一条竹の子村」を中心に体験活動と関係者ヒアリングを行った。

①里山の状況と活用実態について

奥山のほうは、シイ、クヌギ、ナラが大木化した山。「手を入れたい山はある」が人手不足でほとんどは手付かずになっている。ただし本地区では、不在地主といった問題はあまりない。活用として、シイタケ原木、竹とみかん畑 様々な種類に取り組んでいる。

②新たな竹種への転換構想

モウソウチクは巨大で扱いが大変。そこでシホウチクやハチクなど小型で扱いやすいものへの転換を目指している。力仕事で汗を流す要素が多く大変なため細い竹を増やしていくという方針を持っている。

・ 12 種類の竹種実験栽培

12 種類を実験栽培中。そのうち 6 種類は売れる品種として商品化にこぎつけている。特にライチク、リョクチクなどは味もよいため有望視されている。一条地区で植えられている主な竹の品種は以下のとおりである。

「孟宗竹」

多くの日本人が想像する竹の代表格であり、主に穂先の部分が食品としてよく食べられる。他品種に比べて味が特に優れているわけではなく、土地によっては灰汁が強くなるため、たけのこが嫌いという人の多くは質の落ちたたけのこを食べたことが大きな理由ではないか。もちろん新鮮なものはおいしい。

「雷竹」

中国で爆発的に栽培が進んでいる品種。味が孟宗竹よりもよく風味があって美味しい。また、孟宗竹よりも早く収穫できるため、今後日本で囑望される品種である。孟宗竹に比べて直径が少し小さい。

「破竹」

繊維が固く火にくべると大きな音を出して割れることからこの名前が付けられたと言われている。味は淡白で独特の風味があり、破竹ファンがいるなどの根強い人気がある。

「真竹」

別名「苦竹」、「剛竹」と呼ばれるために食わず嫌いを多く輩出した竹である。しかし実際は柔らかくて美味しい。

「緑竹」

熱帯産で他品種とは違い株立状になるためよその庭や土地に生えたりしない。味は味甚鮮美で美味しい。リョクチクは株で大きくなるため、広がらない。そのため里山竹林の転換品種としても有望。

「四方竹」

たけのこ村に植えられている竹の中で最も細い品種。切断面が四角くなっているのが

名前の由来で、収穫の際は刃物を使わなくても手でとれる。

③ 獣害被害とジビエへの活用可能性について

シカ、イノシシ被害が深刻。一方で、よいものを食べているシカ、イノシシの味は悪くないとされており、活用についても可能性を模索している。加工場が稼働しており、そこに持ち込むことで、ソーセージ化している。

④ 竹林整備作業

- ・ 竹炭づくり（ポーラス炭）

今回の試行実践では、2 チームに分かれて、竹炭作りを体験。1 チーム各 5~6 名。本来であれば、3 名（内指導者 1 名）で十分取組めるとのこと。枯れ竹を混ぜて火加減を調整しながら、もやしていく。地区林内の焚き火はそれほど危険ではないが、安全性について、竹林活動者同士でも理解を得るのが難しいとのこと。

こうした竹林作業とともに今後取り組んでみたいアイデアとして、次のようなものがある。竹水の利用、タケノコ健康機能を利用した竹バーガー作り、竹コップ、竹皿作り体験等。

- ・ 竹チップ作り

自走式チップパーによるチップ作りを試行実践した。この自走式チップパーにより活動エリアが広がった。しかし林道が入っていないと作業できないことに代わりはない。

チップパーの痛みは激しいので、リースではなく買い取って刃を研ぎながら、節約して使っている。刃は 2 年に 1 度交換、5 万ほどの値段で高価。当日も目標とするところまではできず、機会トラブルのため中断した。刃が切れなくなると燃料費もかさむ。今回 16 リットルガソリン消費 / 2~3 h ほど。個人業では公的補助を受けにくいという事情もある。

⑤ 一条竹の子村について

昭和 40 年ごろ、7 件の農家により組合事業として（タケノコ狩り組合）設立。当時の補助事業「観光農林業」により発足。一時期は月 1000 万円の売り上げがあるなど、経営は好調だった。しかし、現在では競合地域が首都近郊でもあり（千葉県大



写真：ポーラス竹炭作り。竹林内で焚き火を行う豪快な作業



写真：自走式チップパーによるチップ化作業。



写真：指導いただいた一条竹の子村の皆さんと。

多喜町など)、距離の問題もありここまで客層が伸びない。団体客が急減し、家族連れがほとんど。昔からのファン層が支えている状態である。土日営業型でもある。

現在は個人経営的な形で運営。レストランについては近所の女性たちのお手伝いが入るときもあるが、客商売経験があまりない女性たちであり、苦労がある。

タケノコ、シイタケ、ミカンを組み合わせた複合的な経営を行っている。販路に見合った規模、コストに見合う規模と、よいものを作り続けること、地域保全・担い手への雇用というバランスに苦慮している。

⑥タケノコ村を取り巻く地域の社会的現状

地域においては、退職 U ターン者や I ターン者も増えている現状。例として岐阜から子ども連れで、農業希望の方、青年のコンサル業の方など最近でも入ってきている人がいる。30 年芸術家で住んでいる方もいらっしゃる。そうした人材が地域を支えているが、いずれも高齢でもあり、中長期的には展望は明るくない。

⑦竹の今後の活用策について

- ・周年タケノコ、様々な品種のタケノコの可能性

日本では春の竹しか食べないが、種類の組み合わせで年中食べることができる。周年タケノコの PR・発信が必要ではないか。実は穂先竹の子が一番うまいとされている。乱獲されて絶えてしまわないように苦い・えぐいといううわさを流したのではとの話もある。

- ・国際輸出品としての可能性

「世界の中でも竹生育地域は珍しい。このため、ヨーロッパやアフリカ等への輸出品目になりうるのではないか」と考えている。

- ・炭・チップ・堆肥としての可能性

炭やチップの農業資材としての可能性がある。堆肥は茶、みかん、イチゴなどの農産物に試験利用されており、味収量共に好調。県内の茶農家への大規模出荷も検討したいところ。積み上げるだけだと腐ることがあるが、炭(5パーセント含有)により、腐敗を防ぎ堆肥化できることが経験的にわかっている。

竹粉も含め、検討可能性があるが、成分分析など科学的な裏づけが不足している。研究機関と連携して証明していきたい。実習授業(演習農場)などで、実験材料として使えないか。

⑧竹林以外の活動可能性について

- ・休耕田の問題

オリーブが推奨されている現状。しかし5~10年スパンで現状の世代では難しいか。

- ・山菜(アシタバ、モミジガサ(シドケ)、しかし獣害の問題あり)

・野菜(加茂十一野菜) しかし外からの持込で推奨された野菜はうまく行かなかった歴史的経緯があり、留意する必要がある。

⑨その他大学及び高等学校との連携可能性

- ・竹研究室構想

科学的裏づけがほしいところ。ぜひ竹専門研究室の創設を検討してもらいたい。評論家的な議論ではなく、科学的知見、成分分析など、生理生態に接近できる研究が求められる。

・学生との連携

外の学生などが取組める産地を作っていきたい。高校生は進路の問題が大きい。あとを継ぐか進学するか。現状では山への目線はないところが課題。情報を外部からも得ていくことが大事。外の視点により足元に宝があるんだという気づきが大事だと考える。交流の視点の導入していきたい。実は、竹は国際的に評価される要素がある。ヨーロッパやイギリスでの扱いを目の当たりにして感じている。これを若者に伝えたいと考えている。

⑩教育プログラム設定の視点ーモニター学生・教員の所感ー

・事前学習要素として

制度的なこと、中山間地の政策的な観点でいろいろ知っておく。環境、流通、観光。竹の繊維等科学的な側面からの研究が求められる。再生発生量、再生可能資源。活用可能性と国際的見地を埋め込んだものが可能ではないか。

・高校生と連携したプログラム開発の可能性

地元高校生の意識変革への貢献。里山+畑+海など広がりを持たせながら、取組める要素。科学的知見については現状遠隔地にある大学だけでは難しく身近な高校における研究要素として継続性を担保しつつ、大学がサポートする体制が考えられないだろうか。また高校生・農大その他大学でお互いに研究発表することで、意識向上と地域への精神的貢献を果たすことが検討できないだろうか。これらの動きと連携して、人手不足について森林ボランティア誘引が考えられないか。

・小学校との連携

小学校では畑や山での取組みを学芸会で発表している。地元小学校は少人数だけど地域を活かした教育ができる強みがある。実体験（原体験）の大事さ。地域の大人にとっても子ども目線でこう考えているのかということに気づかされ、楽しい発見がある。将来外に出て行っても（現状7~8割が外に出て行く）その体験があることが人としての芯の強さをもたらすものではと考える。竹林をそのような教育に生かす場としてもらえればと考えている。

4) 流通・ビジネス分野専門 SL 試行プログラム (群馬県川場村)

当初予定していた上越市の活動組織が地域事情で対応できなくなったため、群馬県川場村における取組を取り上げることとした。川場村と東京都世田谷区との交流・ツーリズムやPR発信・物販促進等に取り組む川場ー世田谷ふるさと公社の岸昌孝氏との意見交換とヒアリングを行い、SLの参考となる以下の視点を得ることができた。



写真：地域の魅力を伝える川場村の観光案内

①学生が地域に入ることによって生まれる効果について

学生が地域に入ると、若者同士よりもおじいちゃんおばあちゃんと学生が仲良くなる。自分の子どもや孫に言えなかった話などを学生にしてくれる。そのため地域の様々な自然・文化的資源、知恵や技術の継承という点でも好影響をもたらすのではないかと考えられる。

②地域での活動がうまくいくようにするための4つの視点

川場村事例にみる地域活動が円滑に進むための4つの視点についてうかがった。

- ・役場を主導的に位置づけて、お金がきちんと回ってくるようにする。
- ・次世代の長、将来地元の盟主になるような人と協力する。
- ・都市の大学に行った地元住民(Uターン者)と協力する。
ディベート力があるため即戦力となる。
- ・学校・教育機関と協力する

③地域の中で誰と出会うかという重要性

レンタアップルの事例がある。リンゴの木1本の値段を決めて貸出、春の花摘み、秋の収穫に来てもらえれば、あとの管理は農家の人が行うというもの。人と人との出会いと交流が重要だといえる。

④ビジネス・経済効果を上げるための視点

地域視点に立つと以下の要素が大事だと考えられる。

- ・2時間以上の滞在により飲み食いが発生し経済効果向上につながる。
- ・やりたいイベントについて地元の人たちからあがってくることはなかなかない。
- ・こちらが提示して、どう住民主体で行ってもらおうかという流れがある。
- ・一人ひとりできることを見極める。

(2) 学生レポートからの考察

1) 参加学生のプロフィールと概要

①参加学生のプロフィール

試行プログラムの参加モニター学生の属性・興味関心等のプロフィール概要は次の通りである。

井口 晴海（東京農業大学 地域環境科学科 森林総合科学科 1年）

山村から離島まで地方地域での活動に関心を抱く。東京農大の実習地である山梨県小菅村から祖母が暮らす熊本県天草諸島まで、多くの発見や興味あるものへの出会いを大切に「森林」をキーワードに地域に寄与できる取組みを目指して学んでいます。



新井 朋（東京農業大学 地域環境科学科 森林総合科学科 1年）

様々な価値観を持つ人々に出会いたい、都会にはない、見られない自然を味わいたい、それぞれの地域のもつ郷土料理を食べてみたい、多くの経験を通して自分の視野を広げたい。森林レクリエーションという観点から地域研究に取り組んでいます。



川元 愛生（東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科 1年）

日本は森林大国であるはずなのに、都会にいと森林と触れ合う機会がありません。様々な地域へ訪れ、森林と人がどのように生きてきたかを学ぶことで、これからの森林と人の新たな文化をつくりたいと考えています。



増村 光星（東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科 1年）

農大生として農業の事について知らずには卒業したくない、日本の一次産業の現状を知りたい。そのために全国の色々な農家さんと出会うことで、知識や技術、考え方などを学び自らの夢である「百姓」を目指して活動に参加、取り組んでいます。



兵頭 衣織（大正大学 心理社会学部 臨床心理学科 2年）

出会いには自分を変える「気づき」「きっかけ」「学び」がたくさんあります。人と人をつなぐことで、対話や支え合い、学び合いが生まれます。気持ちのいい自然の中で、自分自身と向かい合いながら自尊心を育める場所づくりをしたいと思っています。



②学生レポートの概要

試行プログラムへの参加モニター学生からはレポートを提出してもらった。参加動機および地域の方々との現地活動(取材)で印象に残ったこと・感動したこと、「学んだこと」「地域貢献」というそれぞれの視点で考えたこと、今後の自分の研究・学習の分野と関連して考えたこと、その他全体の感想・今後の展望（やってみたいことなど）などを取りまとめてもらった。

学生ならではの知見として注目される指摘がいくつかあった。試行実践地域が地方地域であるということもあり、今回同行した学生の中で都市部出身のある学生は自らのライフスタイルに対する見詰め直しや仕事のあり方について深く考え直す契機となったと話している。この学生は教員志望でもあり、地域貢献要素を高めていくためには学生のモチベーションの向上が重要であり、アクティブラーニングを導入した事前事後学習の設定が大事であると指摘している。

今回の試行プログラム実施では、基本的知識やかかわりを持つに当たってのマインド形成が重要であると改めて感じさせる場面が多かった。次節で紹介する参加モニター学生のレポートを読むと、地域での発見や驚き、考えたこと、提案したいことなどつづられており、新鮮な経験となっていることがわかる。こうした学びをより深めまた地域貢献活動へとつなげていくためにも、現地での実習活動だけではなく、現地に入る前後の、導入・まとめ（事前事後学習）段階の学習プログラムを綿密に設計していくことが大切であると考えられる。

2) 学生レポート

地域での試行プログラムに参加した学生による以下に紹介する。

①森の視点で学び考える地域の活かし方

東京農業大学地域環境科学科森林総合科学科 1年 井口春海

・はじめに

私には自分のやりたいこととそれに合った地域や村を見つけること、また大学生活において自分は何をやってきたのかということ自信をもって話せるようになりたいという目標がある。そして、卒業までの知識や経験を活かしつつ全力をかけて取り組みたいと思える仕事に就きたいためどこで何をするか、したいかが将来においてとても重要だと考えている。そのために1年のうちから様々な分野や地域に目を向け大きな視野を得たいため、少しでも興味のある活動や講習会には積極的に参加している。

特に私は主に高齢化や過疎化が進む地域での活動に興味があり東京農業大学の源流大学の主なフィールドである山梨県小菅村の活動や祖母の暮らす熊本県天草諸島などでも多くの発見や興味の



写真：現場を歩きながら地域の案内人からお話を聞く筆者。

あるものに出会えたためもっと他の様々な地域を見てみたいと思い参加することを決めた。今回も試行プログラムへの参加もとても貴重な経験となった。

・地域の方々との取材で印象に残ったこと、感動したこと

様々な地域での取材で一番感じたことは「聞き出す」ということの難しさだ。こちらが知りたいと思う珍しいことは、地域の方々にとっては当たり前の話であることが多いようだ。だから聞かれた地域の方も、何を珍しがっているのか、何を求められているのかもわからないような状況になりがちだ。こうしたこと機微を踏まえて、うまく聞き出すようなことができることではじめて会話が成り立ち、取材に深みを生み出す事ができるのではないか。改めて言葉の大切さというようなことを感じた。また地域での取材や活動に当たっては事前学習や知りたい分野の基礎知識があればもっともっと深い知識が得られたのではないかと思った。

また、感動したことは、どの地域でも暮らしが自然と共にあったことだ。都市にいてすべては人間の技術だけで暮らしていけると勘違いしそうになる。そんな中生きているモノとともに生きる暮らしを見て今も昔も人々の生活は自然とともにあると改めて感じた。特に食べ物に関してはイノシシ狩りや鹿狩りをして食べたり、自然の力で発酵させた漬物を作って食べたり、川から魚を獲って食べたり、おいしい水でできる日本酒を飲んだり、都会にいては忘れそうな自然や命のありがたみに気づかされた。そして、そのおいしさにとてもとても感動した。

・地域からの学び

「この地域を知らない人の言葉を信じるんじゃなかった」この言葉に衝撃を受けた。どの地域でも、外から来た人にとっても敏感だ。地元の人と結婚して嫁にきてから何年もたつのにいまだどこかよそ感がして移住してきた人たちとのほうが話しやすい、またネクタイを締めた人はいいい印象を受けないといったような話を聞いたりした。残念ながらある種の村独特の「よそ者」への警戒意識を実感するような場面もあった。そこには理由がある。地区全体で守り続け、特産品として有名にしたゼンマイをよそから来た人にごっそり持っていかれたり、業者から勧められたソーラーパネルの設置や上の人の勧めで取り組んだ竹林（タケノコ）・みかんの栽培も結局はうまくいかなかったことなど、単に地域の外を嫌っているのではなく、こうした原因が生み出していることだと思う。

ことによると、各地の地方地域で深刻な問題となっている「高齢化」は、その「よそ者意識」から引き起こされているのではないだろうか。それぞれの土地に魅力を感じる外部の人は多くいるだろうと取材してわかった。地域も多くの人が移住したり、訪れてくれることを望んでいるが、実はその土地が受け入れ態勢がとれない状態ではないのではないだろうか。

最近のニュースで、長野県の限界集落で地域の信頼を築いてきた移住者たちが実は大麻を栽培していることが明らかとなった事件も南伊豆の方々は知っていて、ますます「よそ者」に疑いの目を向けるような脳裏に焼き付く出来事だったという。今回ニュースになっ

た地域はより一層外からの人を簡単には寄せ付けない土地になるだけでなく、多くの他の地域にも大きな影響を与えることになっただろう。これを打開するには誰かがその土地に長く関わり周りから信頼されるような存在にならなければ移住の輪は広がっていかない。地域に入るといことはそれほど大変なことになってしまったのだと実感した。

そんな中、木曾での地元のお母さんの取材では、自分達が面倒くさくて辛いと思うような仕事でも、お嫁さんなど県外から移り住んできた人が、自分の食を自分で作る喜びを知り楽しんでやってくれている事例など、よその人から学ぶことが多いとの話をお聞きした。このようにももとは「農」と離れたいわゆる「よそ者」の新鮮な反応がかえって好印象に感じている人もいるようだ。こういった「よそ者」にいい印象を持って受け入れる体制がしっかりしている地域では移住もしやすくこれから活性化していくのではないか。

・私たちができることとは～地域資源の新しい生かし方～

以上の学んだ点から一番の地域貢献というとはやはり活性化ではないか。今回の取材では当たり前前の日常に多くの魅力が隠されていることがわかった。しかしそれに気づいていながらも個人でとめている印象があった。地元の人に聞けば、「ここは昔〇〇があつて」「こんな伝説があつて」「ここからの景色がきれいで」など沢山あるのに新しい何かを始めないところは活性化しないような気に皆がなっていると思う。今、移住する人が急増している山梨県北杜市は豊かな自然とともに「日本一日照時間の長い町」として多くの移住者を受け入れているという。他にもハイジの丘やひまわり畑などを売り出しているというが、これらはぜんぶ何か特別なことを始めたのではなく自分たちの町の魅力を見つけてそれを活かすような取り組みである。

それにはまず地域の人たちや地元学生による魅力の再確認と改善点の洗い出しが必要だと思う。そうすることで少しずつでも観光客が地域に入り慣れることで移住者も入りやすい地域になるのではないか。そのために、私たちが様々な提案をしていくことが重要になっていくと思う。

・今後の自分の研究、学習分野と関連して考えたこと

森林だけに目を向けるのではなく様々な視点やその恩恵を受けているところから見ることでその地域ごとの森林とのつながりを知り森林についてより理解を深めることができた。

森林の中でも私は水について研究をしたいと考えている。長野県や静岡県地域を回って水の生活における大きな存在を強く感じた。豊富な水資源は畑作に重要な役割を果たしている以外にも、獲ってきた大きなサケを見て、食べて川の恵みに気づかされたり、おいしい水がなければできない素晴らしい日本酒（地酒）の酒蔵見学をしたり、竹で水質浄化・魚の住処ができるかも、、、など水をめぐるもっと広い視野を手に入れることができた。

研究テーマとしては、例えば、木曾町では、日本酒の水をとっている裏山の洞窟の墳火や地震があったときの予想・対策がなにかできないか（水源林をたどり森林の状態を観察する）。南伊豆では、採掘すればいずれなくなってしまう化石燃料や成長するのに時間のかかる木材と違い再生サイクルが1年ほどで「利用度があればこれほど再生能力が高くてい

いサイクルの生まれる材料はない」。だから竹をつかってその水質浄化機能も生かした水質改善の研究や魚の住処をつくり生態系を守るような研究ができないかと考えられる。これらのどれかひとつでも研究してみたいと思う。また、水を研究するだけでなく、その地域に役立つような提案ができるような研究にしたい。

・おわりに

今回、色々な地域を取材と一緒に参加した先生や学生は誰もが意識が高く普段の生活ではできないような議論や体験、お話しをさせてもらい大きな刺激をうけた。また現地の生の声、本音を聞けて考えることの多い取材だった。人の話を聞くことは得意だがもっと聞きたい事があったし、今になって聞きたい事も出てきたため周りの方の知識と結びつけた取材姿勢を見習っていこうと思う。今後様々な分野で、将来において大いに力を発揮できる経験となったのではないかと考える。

今の活動や目標を達成するために努力し、ひとつでも地域に貢献できるような提案ができるような人間になりたいと思った。またもっと勉強してインターンシップに一人でも行ってみたいという目標もできた。今後の活動に活かしていきたい。

②地域のもつ資源と課題解決に向けて学生として考えること -

東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科1年 新井 朋

・はじめに

様々な価値観を持つ人々に出会いたい、都会にはない、見られない自然を味わいたい、それぞれの地域のもつ郷土料理を食べてみたい、多くの経験を通して自分の視野を広げ成長したいということが私の参加動機である。

・現地での体験を通して強く印象に残ったこと

1つ目は地域のつながりやあたたかさだ。私事だが私は生まれてからずっと埼玉のマンションに住んでいる。地域のつながりは希薄化されている

ため隣の号室の人と話したことはない、あるとすれば、すれ違った際に軽く会釈を交わしたり挨拶する程度である。近隣に住む人々と助け合ったり地元のお母さん達が集まって何かをするというのも私にとっては初めてみる経験であった。2つ目は自然環境と食である。都会では綺麗な星空を見ることはほとんど出来ないし、空気も汚れているため深呼吸なんてものは極力したくない。街を流れる川は正直汚くて悪臭がする。しかし地方に行けばプラネタリウムのような星空を見ることができ、澄んだ空気の中で深呼吸もできるし、深呼吸したいと思う。緑も多い綺麗な川、水がある。豊かな自然を体験することは今では私の楽しみの1つになっている。食に関しては私自身が大学に入るまでイノシシのお肉を食べたことがなかったので、血抜きもしっかりされた美味しい猪肉を食べたときのこと



写真：お母さん方のカブ洗いを手伝う筆者

は印象でよく覚えている。また、猪肉に限らず地元でしか食べられていない保存食や新鮮な食材を使った郷土料理はどれも美味しかった。参加して学んだことはそれぞれの地域が抱える問題である。多少の違いはあるものの、どの地域でも似たような問題を抱えているのだなという印象をうけた。特に獣害と人口の問題は深刻だと感じた。

・地域での具体的な学び—獣害について—

売りに出す野菜にとどまらず自分たちの食べる分まで食い散らかされてしまう現状で地元の方々が苦勞しながら様々な対策をして労力をかけているということ。私にとって獣（イノシシ、サル、シカ）は全く身近なものではないので実際に目にしたり経験しなければ、どれほど大変なことなのか分からないが数百万規模の被害があると知って驚きであった。

・地域での具体的な学び—人口問題について—

地域で生まれ育った若者は街に出てしまい移住者も多いわけではないため人口も減ると同時に高齢化が進んでいる。若者が外に流出してしまうため食やお祭などの文化が受け継がれにくい。更に郷土料理をよく知るお母さん達もあまり作らなくなっている。

細かいことでは、イベントを開催するとある程度の人数は集まるがそれっきりになってしまい定期的に来るようになるわけでもないので最終的な人口を増やしたいという目標にはつながっていない

移住者が移住者を呼んでいるので移住者同士のコミュニティは比較的しっかりしているが元々住んでいる地元の人々と上手く連携できていない場合がある。外部から来た若者が地元の人に教わりながらその地域のことを学んだりすることが逆に地元の人にとっての励みになったり喜びにつながることもある。

以上の事柄がそれぞれの地域で学んだ具体的な内容である。

・おわりに

地域貢献ということで考えたとき地方の方が都会とのつながりをもつにあたっての架け橋になり地域の人々が抱える問題や何を必要としているのかニーズを聞き対策などを一緒に考えてアイデアを出し一緒に実行していくことが必要だと感じた。特に人の問題は深刻だと思うのでどういった目的でどういった層の人をどのように呼び込むのかを考えていきたい。

③木曾と伊豆のプログラムに参加して - 地域での経験から考えたこと -

東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科 1年

【長野県木曾町】

・はじめに - 未知の世界木曾 -

私が木曾町のプレ実習に参加した動機は2つある。一つ目の動機は“すんき”に対する好奇心だ。今まで食べたこともなければ、名前もきいたことがなかったすんき。木曾町へのプレ実習に向けてすんきについて調べたところ桃色で酸っぱいのに味噌汁に入れるとおいしい上、乳酸菌が豊富であるらしい。味にもおも頭ではとても想像できないため、

実際に現地に行って食べてみたいという好奇心から参加を決めた。2つ目の動機は長野県に行ったことがなかったからである。大学生になってから東京以外の色んなところに行って多様な地域の特色を体験したいと思っていたところまだ訪れたことない長野県のプレ実習があったため、参加した。

・木曾町で学んだこと - 実際に木曾町を訪れて -

木曾町は山に囲まれている。そんな地域で暮らしている方々とのお話しから若い頃は木曾町は山に囲まれているから空がプラネタリウムのように狭くていつかは山の向こう側に行きたいという強い願望があったというのを聞いた。なるほど。確かに、ここにずっと住んでいたら山の向こうは何があるのか気になるし息苦しく感じるかもしれない。

だが、実際に訪れてみて木曾町には面白いものが詰まっていた。木曾町についてすぐに見学させていただいた味噌蔵では小さいながらも伝統的な味噌作りをしている蔵の半地下構造、独特な味噌の味、作り方に感動した。酒蔵では日本酒の発酵段階の見学し、生きているお酒を楽しむことができた。すんきでは初めて食べる味に驚きながらもはまっていた。乳酸発酵の過程では発酵しているのが布越しにその温かさから感じることができ、お酒の発酵と同様に菌が生きているのを学ぶことができた。廃校になった小学校を活用した機織り教室・木遊び広場は大人でも楽しめる。時間があれば階段に設置されたピタゴラスイッチのような仕掛けでもっと遊びたかったし薬草の栽培についてのお話も聞きたかった。木曾町以外の人からしてみればこの地域は山という海に囲まれた宝島だ。

しかし、これは魅力的に見える一方で定住してもらうのが難しいという問題点をもつ。木曾町は町のアピールができていて、実際に訪れてみて楽しい、また行きたいと思わせる要素がいくつもある。原因としては気候が合わなかったり、職がなかったりと山に囲まれているがゆえの課題が多い。遊びに行くのには楽しいが住むとなるとまた違った視点から人を呼び込むにはどうすべきか、ということを考えなければならない。NPOの方も定住者を増やしたいと何度もおしゃっていた。改めて休憩の地域ではなく、人が社会的に生きていくための地域づくりの難しさを学んだ。

・感想 - 今後の自分の学習と関連して考えたこと -

木曾町では森林利用よりも森林文化について学ぶことが多いと感じた。森林が9割を占める木曾町だからこそ味噌蔵の半地下構造や地酒といった文化が形成されてきたと考えら



れる。もちろん森林利用の要素が全くないというわけではない。廃校になった黒岩小学校を利用した施設では機織り体験場、木遊び広場がありどちらも素敵だった。森林に囲まれた地域の方々がどのように森林と関わり独自の文化を形成してきたか、行動力のある NPO の方の新たな視点で今後どのように森林を活かしていくのか興味はある。また、醸造・農業・森林の条件のそろっている木曾でそれぞれの学生が混ざり合っただけで実習が出来れば知識は3倍になるだろう。

未知の世界長野県木曾町。個人的には一つの地域でいろいろなことの学べる楽しいところであった。見学して終了ではなく、意見交換のできる実習ならとても有意義な学習の場になる。地域の方がどこまで受け入れてくれるか、大学からの距離も気になる場所である。

【静岡県南伊豆町】

はじめに - 日本の竹事情 -

かつてタケノコが高値で取引されることから民家の裏山に植えられた竹。現在、その竹の管理が行き渡らずに森林荒廃に拍車をかけている。実際にその現場はどうなっているのか気になったため竹のプレ実習に参加した。

実際に南伊豆の竹林を見てみると、竹と竹がいくつも重なり合い林内は薄暗い上、道路のわきに生えている成長しすぎた竹は電線に寄りかかっており危険である。やはり竹の管理が行き届いていないのが問題だと感じた。そんな中、地域の方とお話を通して新たな問題点も見つけた。竹が絶滅する可能性があるということだ。鹿による苗木の食害は知っていたが、なんと竹でも同じようなことが起きているという。竹は元々成長が早いためその成長スピードに人の管理が追いつかず、竹藪が増え続けていたことが問題となっていた。しかし、最近では竹の成長スピードを上回る鹿の増加により親竹をも食べられてしまいタケノコの生産は減少、今まで通り年老いた竹を伐っていたら竹はそのうちなくなると予想されるのだ。もちろんこれは予想であり本当に起こりうることはわからない。だが、竹は増え続けて林内が荒れることだけが問題だと思っていたため、逆のことが起こるかもしれないという考えは驚きであった。これはタケノコ農家の方には失礼だがタケノコの生産を重視しないのならば、竹が山からなくなるいい機会なのかもしれないと思う。

・南伊豆で学んだこと - 価値あるものは身近にある -

私は竹の子村での竹炭作りが一番学ぶことが多かった。普通、竹炭を作るとき林内から運び出して窯で焼くのだが、今回見学させていただいた竹の子村では竹林内の道に竹を積み、火をつけて竹炭を作るのだ。最初は絶対に山火事になると思っていたが、意外と火は大きくならなかった。これは竹が水分を多く含んでいるからであり、実際に焼いている竹の一部は泡を吹いていた。竹のだいたいの性質は知っているつもりでいたが、実際に見てみると想像以上の水分を含んでいた。やはり実物を見て学習することは大事だと感じた瞬間だった。近年では積極的に美しい自然と触れ合う人が増えている。炭焼き体験は林内にはパチパチと音が響く中黒く焦げた葉と白い煙が舞い、赤々と燃える炎と差し込む光と

でもきれいである。また、作業は木を伐るよりかははるかに簡単で運ぶのも楽だ。この体験はただの竹林管理の一環としてではなく、体験学習として多くの人が訪れるいい機会になる新たな竹の利用価値について学べた。火の粉が飛んできたり、竹の節が飛んできたりすることがあるようだが私はなんの被害もなかった。個人的には楽しみながら竹について学習できた。

竹炭以外に竹チップも見学したが、後々お話を聞くとその作業は儲かっているとはいいがたいものだった。また、竹の子村ではタケノコ狩りをやっているため、獣害とも向き合わなければならない。林業ではなく、竹業として考えたとき現地の方は竹の管理は大変な作業で誰もやりたがらないと言っていたが、都心にはそういった体験をしたいという人がいるかもしれない。実際に私は竹炭作りを楽しかったと感じたし、秋に食べるタケノコは最高においしかった。何に価値があってどうアピールするべきか、地域をコーディネートする難しさを知った。

地域貢献の面で南伊豆では人手不足が課題であると感じた。竹炭作りは一人で3カ所、時間差で行うこともあるそうだ。手伝ってくれるのは助かると現地の方は言っていたし、私としても作業をしながら現地の方とお話しできて勉強になった。人手と知識の交換はいい関係だと思う。

・感想 - 今後の自分の学習と関連して考えたこと -

竹はおいしくて楽しい。私は森林教育の分野に興味がある。今回の竹見学では子どもが火の危険について学んだり、竹細工から素材の変化を学んだりと竹から学べることは多い。特に竹の子村では12種類もの竹を育てているため同じ竹でも種類によって間違い探しをすれば観察力もつくはずだ。また、私自身が南伊豆を訪れて多様な森林植生に竹も入るはずなのに竹の存在を忘れかけていた。竹林内での竹炭作りという珍しい体験を通して竹について学べれば残る印象は大きいと思われる。

木曾町と比べて南伊豆は町の魅力を十分にアピール出来てないのでは、と感じた。南伊豆以外の方が感じる南伊豆の魅力について出身地の異なる学生が発見できれば面白い。地域の方は自分達の生活を考えるのが精いっぱい地域発展について良いアイデアが浮かんでこない、是非若くて柔軟な学生の方のアイデアがほしいと言っていた。学生による新たな視点が南伊豆の発展につながればいいと思う。

④南伊豆 竹の子村レポート

東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科 1年 増村 光星

・伊豆一条竹の子村を案内してもらって

今回南伊豆の竹の子村に行って最初に感じたのは、想像以上に竹が多いことに驚いたことである。竹の子村というだけあって私の知っている九州の森林や山梨県小菅村の森林では見たこともないくらいの竹林が広がっており、それらを地域の特産品としてたけのこ狩りやたけのこ料理など観光客が楽しんだり味わったりすることが出来るようになっていた。

私が専攻している林学では「竹というのは林業においては害があり邪魔な存在である」と教えられ、竹林は森林には含まれずその他の分類として扱われている。そんな竹の話を今回の二日間の実習で聞いて、竹には樹木と一緒に生産するには確かにむかぬが、竹単体で生産、活用するならばとても効率がよく、今後の産業として大いに期待できるのではないかと感じた。また、竹の子村では主に六種類の竹を栽培されていた。私は今まで竹といえば孟宗竹や真竹、よくわからないけれど細いのもあるな〜ぐらいにしか竹の種類について知らなかった。しかし竹林を歩きながらそれぞれの竹の名前と特徴などを聞いていくうちに竹にもこんなに品種が分かれていて、それぞれ変わった特徴があるんだということにとっても驚かされた。特に驚いたのは四方竹と緑竹である。四方竹は輪切りにした断面が四角形をしており、竹は丸いものという私の固定観念を覆された。緑竹は他品種とは違い株立状になるためよその庭や土地に生えたりしないという特徴があり、広がりすぎて邪魔になるということがないという。どちらも今まで抱えてきた竹の印象を大きく変えた品種だ。このようないろいろな特徴を持った品種が時期をずらしてたけのこを生やすため、竹の子村では、ほぼ一年を通してたけのこ狩りを体験することが出来るのだという。このように、たけのこのことを知れば知るほど、今後個人的にたけのこ村に行き、いろいろな時期のたけのこを狩って味わいたいと感じさせられた。

・竹林内での実習を終えて

実習初日、私たちはたけのこ村の方々と一緒に竹林内での作業を体験させていただいた。初めに竹林内の林道でポーラス炭（竹炭）を作成するために竹をひたすら燃やす作業をおこなった。ここで一番驚いたのは竹林内で切った竹を燃やしたことである。私は切り出した竹をはじめにどこかえ運ぶのかと思っていたら、いきなり火をつけて燃やし始めたので、山火事が心配で仕方がなかった。しかし、実際は竹林内で竹を燃やすのが一番安全で効率が良いということ聞き、これが長年竹と共に生きてきた方の知恵、知識なのだと感じさせられた。それらを教えてくださった山本さんは、全国でこのような知識を伝えているとおっしゃっていた。しかし、竹林内で竹を燃やすこの作業は山火事などを心配してなかなか受け入れられないと言いう。どうにかしてこの方法が安全で効率的だということを伝えて、それぞれの土地にあった形でこの方法が広まっていけばいいなと感じた。

ポーラス炭は木炭と比べて柔らかく、農業用として最適の資材だという。たけのこ村ではできたポーラス炭を竹林内に撒いたり、肥料の中に3~5%含ませてぼかし肥料を作ったりしており、山本さんは南伊豆でできた竹炭を海に撒くことで海の水質を改善し生態系を豊かにしたいという大きな考えを持っていらしかった。もしその考えが実現し成功したら、この先竹の需要が全国的に広がり、全国の竹林が整備され荒れた山が減るのではないかと感じた。



写真：ポーラス竹炭作りの指導を受ける筆者。

次に竹を破砕機にかけて、チップを作る作業を行った。自走式の破砕機を竹林内に設置し 3,4m に玉切った孟宗竹を 1,2cm のチップに加工した。作業は途中で破砕機の調子が悪くなったため終了してしまいましたが、軽トラ一杯分のチップを作ることが出来た。しかし、この軽トラ一杯分のチップを作るのには竹を何十本も運び、破砕機にかけなくては行けず、竹は木材と違って玉切った材の体積当たりの質量がかなり少ないことを実感させられた。また、たけのこ村の方たちはとても重労働だったこの作業をひとりでやっているということを聞きとても驚かされた。やはり人手不足、高齢化というのは地方の農家にはとても大きな問題なのだと感じた。この問題が解決に向かわない限り日本の農業は衰退していく一方だと思い知らされた。こういった問題を解決するためにも農林業のきつい、汚い、危険といった 3K のイメージを変えていき、就農者や地方へ移り住む人へのサポートをしていかなければならないと感じた。

最終日、私たちは南伊豆の海や人手が足りず荒れてしまった竹林などを視察した。海は全国的にも有名なようにとても綺麗な景色で私たちを迎えてくれ、こんなきれいな海を竹炭で更にきれいにしたいと考えてらっしゃる山本さんには改めて驚かされた。しかし、きれいで観光の要でもある海がある反面、人手不足で荒れ果て真っ暗になってしまった竹林があることが残念でもあった。これはなにも南伊豆に限ったことではない。日本全国に同じような現状がある市町村が全国各地に存在しており、こういった市町村をどのように活性化させたら良いのかということを今回の実習はもちろん源流大学などの授業の中で考えていきたいと感じた。

・今後、学んだことをどのように活かしていくか

今回私は、竹の子村の事や竹のことを小菅村や地元である熊本の森林、授業で教えられてきた樹木の生態などと対比させて考えながら参加してきた。その中で小菅や熊本と異なるところ、共通するところがそれぞれたくさん見つかった。例を挙げるならば、竹を一つの製品、産業として考えている点は他の市町村とは大きく異なる。しかし獣害問題や人手不足、高齢化の問題などは共通していた。樹木との違いは書かなくともわかるかと思うが、材としては組織の違いや用途の違いがあり、繁殖方法も大きく異なる。このような違いがあることで森林の管理方法も変わってくるのだ。今後、林学を学んでいく者として、このような違いを知ったうえでそれぞれの地域における環境の違いに応じてどのように森林と共存し、資源を活用していくのが良いのかを考えられるようにしていかななくてはならないと感じた。

・おわりに

これは私事になるのだが、後日竹の子村の方々から獅子肉と鹿肉を頂いた。調理方法なども詳しく教えていただき美味しく食べることが出来、とてもよかった。こういったいろいろな地域の方々との交流をその時だけにするのではなく、長く続けていくことが大切で、今後活動していく中で一番重要なことだと考えさせられた。次は一個人として竹の子村に足を運ぶことで地域とのつながりを深めていきたい。

⑤学生・地域・教員のつながりを育むサービスラーニング

大正大学心理社会学部臨床心理学科 2年 兵頭衣織

・はじめに - 充実した大学での学びを求めて -

私たち大学生は、いったい何を学ぶために大学に入学したのだろうか。日本の大学生の半数は、膨大に与えられた自由な時間をもてあましたり、入学前の勉学志向が大学に入学した後、変わってしまうといった「大学ギャップ」に悩まされているという（「毎日新聞」2008年5月30日東京夕刊記事から）。そのような中で、東京農業大学（以下、農大）における「実学主義」の教育理念に沿った充実した学びやカリキュラムは魅力的だ。そこには一般に流布されている「大学生活は人生の夏休み」と言われるような安直な4年間とは異なる実質的な可能性が感じられる。以下、学生としてSLプロジェクトに参加した自身の感想とともに、コミュニティ心理学的視点に立ちながら、地域に入るとき、学生や引率者にどのような留意点があるのか触れてみたい。

・SL 検討視点としてのコミュニティ心理学 - 人と人をつなぐ学びのために -

大正大学に在籍する私は、学内の社会教育主事講座の課外活動などを利用して、いくつかの過疎地域においてフィールドワークを行ってきた。今回のSLプロジェクトでは、学生側や地域側の視点を検討する上で、これまでのフィールドワークの経験を活かして教育やコミュニティ支援といった分野から寄与することができないかと参加させていただいた。フィールドワーク先では、初めて見聞きする課題が山積している。また、知識として知っていたにもかかわらず、勉強不足や既存の知識との差異に驚かされる。現場（以下、地域）で、学生は、地域側に「何ができるのか」「何をしに来たのか」を問われることも多い。学生が地域に入る前の事前学習でいかに地域に関心を持ち、参加する活動にのめりこめるかによって、地域での活動が学生にとって有意義な活動になるかどうかが決まる。また、事後学習を行うことは、地域側にとっての社会資源の再発見に繋がるとともに、フィールドワーク先に対する実質的な成果還元につながるという意義を持つものでもあろう。このようにSLプロジェクトが、単なる学生の大学外での講義という枠組みを超えて、地域にとっても新たな学びをもたらす活動としていくためには、事前・事後学習の充実が大切になるだろう。

私は臨床心理学を専攻しており、なかでもコミュニティ心理学に関心がある。コミュニティ心理学では、臨床現場で起こる様々な困難な問題に対し、個人の心理的問題も集合体の問題として捉え、人が本来持つ「学ぶチカラ」に着目しながら、コラボレーション・コンサルテーションを行う。私は、人と人を繋ぐ心理学だと思っている。学生と地域、学生と教員を繋ぐといったいわば中間支援的役割を意識しながら今回のSL検討調査の経験から考えたことを記述してみたい。

・SL 取材・調査から感じたこと—そこでしか体験できない世界と双方向の学び—

今回印象的だったのは参加していた農大の学生が、どの活動に対しても、大変意欲的だ

ということだ。長野県木曾では、目を輝かせて小池糶店の唐沢氏の話に耳を傾け、多くの質問を行っていた。その中で、唐沢氏自身の生き様や肌で感じた感覚や匂いなどの座学では体験できないことに関心を寄せているのも興味深い。また、七笑酒造の川合氏や静岡県南伊豆のたけのこ村で働く清水氏らは、母校である農大の学生が訪ねてくることに好意的だった。学生らは、卒業生の活躍を見ることで「働く」「生きること」などの自己理解や職業理解を行うことができた。また、学生の「気づき」によって地域側も、自己理解や環境に対する再認識をすることができ、自己肯定感・自己効力感が生じて、自尊心が生まれるという面があるのではないだろうか。

コミュニティ心理学では、人々の関係性の在り方を援助する側/される側・専門家/非専門家など方向性をできるだけ排除し、双方性をもった関係を模索する。これは、人々が持っている知識・経験・行動力などが、相互に影響しあって大きな力を生み出すという信念に基づいている。学生の多くは、自分が「学んでいる側」という受動的な位置づけに収まってしまいがちだ。しかし、実際、地域にはいると学生は新しい風となり、時には地域側に「学びを与える側」になる。私は、臨床心理学科に所属しているため、地域に入ると臨床心理士と同じ知識を求められるといった場面に出くわすことも多い。このとき、自身の勉強不足を認識するとともに、やらなければならないこと・現代の課題や要望を知る。こうした体験によって、大学生の自分の言動に影響力があるということを実感し、学生もまた社会の一員として役割と期待を担っているのだという責任が生まれるのを感じる。

だが、こうした双方向の学びを促進していくためには、地域独自のやり方を学ぶ以前の一般的・基本的知識をも高める学びが大事だといえる。例えば今回の調査事例では味噌づくりや漬物づくりなどが取り上げられたが、こうしたことに触れたことがない学生もいるだろう。そういった学生は、地域の人々の仕事や風土を単に「すごいな」という感想だけで表層だけの理解で終わらせてしまいがちだ。そうならないためにも事前学習の際にある程度の演習を行うべきだと感じた。ファシリテーション・事前事後学習を重視することによって、地域の人々のこだわりやその風土ならではの魅力や価値等を考察する環境を用意することが求められるだろう。

・地域貢献とは—大学生だからできることとは—

静岡県南伊豆では、地域の方から竹の科学的知見や土壌について調べてほしいという意見が挙がった。地域に入る際、さまざまな現代的課題をもつ地域側は、大学側に問題の本質の解明や改善を望むような診断的アクションリサーチを求める。しかし、SLプログラムでは、大学側は、学生側が地域の人々と協働し、課題に取り組む参加型アクションリサーチとなるように、事前に地域側に働きかける必要があるだろう。また、学生のできることとできないことを実習前に認識し、対象(学生の関心に応じる内容)・目的(どのような成果を求めるか)・方法(効果的に介入できる案)を検討し、地域側の個人・集団・組織・社会の誰をターゲットにし、適切な目的や方法を踏まえやうえで、プログラムを作らなければならないだろう(植村勝彦 2012「現代コミュニティ心理学 理論と展開」東京大学出版会参

考)。

さらに私たち大学生が行う地域貢献において、エンパワーメントを念頭に置いた活動が求められている。地域の課題に対し、個人や集団が失っている心理的・社会的なパワーを回復し、誇りや自信を持てるような活動は、「知ってみたい」「面白い」という学生の意欲が地域側に伝わることによって実現できるものでもある。「不足しているもの」「つらいこと」「困っていること」だけに注目するのではなく、地域がすでに有している人的・制度的・環境的な資源に価値を見出すことが大切ではないだろうか。

・SLによってつなぐ学びの期待と今後の展望

SL取材調査で訪れた地域では、少人数で行われる伝統産業や醸造などの地場産業、行政で行われている様々な地域活性化事業、郷土料理の消滅、放置竹林、獣害、観光客・人口減少など、どの地域でも起こり得る課題を目の当たりにすることができた。特に放置竹林は、高齢化の進む過疎地域にとって深刻な問題である。私自身、いくつかのフィールドワーク先で放置竹林での活動を行ったことがある。今回のSLプログラム作成にあたって、静岡県南伊豆の「竹の子村」での活動を通じて、今までの竹に関する考え方が変わった。竹は、「邪魔者」「資源になりにくい」などのマイナスなイメージが強かった。しかし、竹・たけのこで生計を立てている人のプロとしての意識や整備された竹林の美しさに感動し、南伊豆以外の土地でもこのような前向きな活動ができないかと思いを馳せることができた。同じような課題を抱えたフィールドでもそれぞれの強みや弱みがあり、他の地域に生かせることができる点で、今後大学が拠点となり、人・モノ・場所を繋ぐ可能性を感じた。

地域での活動を通して、様々な思いを持つ学生を支援・実現していけるような発展性のあるプログラム作りを行える可能性もある。また、学生のなかには、空き時間に散歩をしていて、その土地のことが分かったり、民宿の奥さんと食事を一緒に作る中で、鍋のつくり方を覚えたりなどプログラム以外での活動により知恵を習得することもある。学生・教員引率者・地域が協働しながら、お互いに「楽しい」「おもしろい」と思える活動を現場に順応しながら創出することができれば素晴らしいと考えている。



写真：地元指導者のもとでチップ化作業のお手伝いをする筆者。

(3) 地域視点と学生視点の双方を見据えたSL設計と中間支援組織のあり方

現地ヒアリング結果と学生レポートをみてきた。サービスラーニングを設定していく際には、地域側ニーズと学生側ニーズを把握すると共に、活動を通じて形成される様々な考えや提案、それを支える意欲・モチベーションをどのようにつなげていくかが大事だということがわかる。プログラムを実りあるものにしていくためには、現場での実習プログラ

ムだけでなく事前事後学習を綿密に準備することが求められることが浮き彫りになったといえるだろう。そのためには現地側・大学側双方において、地域と学生をつなぐ中間支援的機能も重要である。

次節では、今回の試行実践結果から得られた以上の知見を踏まえて、SL 構築のためのツール開発とシミュレーションを行うこととする。

5. SL 設定・実施方策の提案 - SL 設定ツール及び活用手引きの開発 -

(1) SL プログラム設定のための5つの視点

試行プログラムの実践を通じた考察から、プログラムの構成要素である地域と学生、それをつなぐ中間支援、実習の前後の事前・事後学習の構造的設定と有機的連関、プログラムの螺旋的展開の促進、そのための PDCA サイクルを回していくこと等が大事であると言える。以下、実習プログラムの向上を図るための5つの視点を挙げる。

1) 学生視点・地域視点・中間支援視点 3方向からのアプローチ

サービスマーケティングのプログラム設定に当たっては、学生、地域の双方の視点を考慮に入れることが求められる。さらにこの両者をつなぐ中間支援の視点を加えた3方向から検討が重要である。プログラムに直接的にかかわるこれら3つの主体を基盤としながら、学生と地域双方の事情に応じたサービス要素とラーニング要素の検討をはじめること。

2) 目標・評価・方法の構造的設定 (ロジックモデルの導入)

多様な学生が参加し、取り扱う内容も地域社会の生の現実であるサービスマーケティングにおいては、その多様性ゆえに目標、評価、実践方法が混沌としちぐはぐなものとなりがち側面がある。

効果的なプログラム実施のためには、プログラムの目的を機軸にししながら、目標、評価、実践方法の構造的設定に配慮することが鍵となる。あるいは、学生や地域の事情で可能な目標、評価、実践方法を踏まえて、プログラムの目的を見直しや検証を行うといった検討も必要となる。

3) 事前学習・実習・事後学習の設定と有機的連関

ともすると現場での実践活動にのみ目が向きがちである。現場での実践はサービスマーケティングの最重要のプログラムであると言えるが、その効果を高めるためには事前・事後学習の適切な設定が欠かせない。また、これは学生のみではなく、地域においてもそのサービス効果（地域づくり効果）を高めるためには、事前事後の活動設定が大事であると言える。学生にあっては他の学習分野、地域側にあっては既存計画や取り組みとの連関も見据えながら、事前・事後の学習・活動の設定を行っていくことが求められる。

4) 結果と課題の抽出と次回活動への効果的反映のための仕組み

サービスマーケティングは、学生の学習、地域の実践活動の双方を改善し変革していく可能性を持ったプログラムである。当該プログラムを「やりっぱなし」にせず、結果を踏まえて課題を抽出し次回の活動へと効果的に反映させていくことを念頭におきたい。そのためプログラムの実施に合わせて実行できるアンケートやヒアリングなど質・量的データの収集や活用策検討の道筋などを仕組みしておくことが大事である。

5) 収集資料等の保存と活用

上記4)とも関連するが、プログラム実施に当たっては非常に多岐にわたる多様な資料やデータが集められる。こうした学習資源の適切な保存・整理・管理・活用が求められる。

(2) SLプログラム設定シートの開発と構成内容

前節の視点を盛り込んだSLプログラム設定シートの開発を行った。作成したSLプログラム設定シートの構成内容と様式は次の通りである。

1) テーマ・目的

地域・大学(学生)双方の視点から共通・総括的するテーマ・目的を設定する。

2) 専門分野との関連性

学生の学習・キャリアビジョンの視点から関連性の高い専門分野を設定する。

3) 目標・評価・方法(Plan)

学生・地域・中間支援それぞれの視点から、目標・評価・実施方法の方針を設定する。

4) 学習内容(Do)

事前学習(導入・準備)・実習・事後学習(まとめ)の3つのステップごとに、学生・地域・中間支援のそれぞれの実施内容を定める。

5) 実施結果と課題の分析(Check)

学生・地域・中間支援それぞれの観点から実施結果と課題を抽出する。

6) 次回活動に向けた視点(Action)

学生・地域・中間支援のそれぞれの視点から次回活動に向けた改善案や新たなアイデアを考案すると共に、それらを統合して次回の新たな活動プランの方向性を導出する。

7) 実施状況写真・現地参考情報・資料等

現地実習の状況写真や参考資料等の情報を記録。活動結果の蓄積を図る。

8) 総括及び次回への展望

PDCAサイクルがまわっているか再確認するもので、3)～6)の概要を記載すると転記される。学生・地域・中間支援それぞれの実施の流れを確認し、有機的に連関しているか検証をする上で役立つ。

(3) SLプログラム設定シート活用のために

本設定シートを有効活用していくために次の通り記載のための手引きを示す。

1) 情報収集、住民・関係者とのコミュニケーション、実習構想の取りまとめ

テーマ・目的や専門分野との関連性を定めるいわゆる「構想段階」では、既存文献等による情報収集はもちろん、住民・関係者間での信頼関係を涵養しながらコミュニケーションを密にしていく事が大事である。目標・評価・方法とも関連させながら、地域側のニーズ、学生側のニーズを把握し、それぞれの事情に寄り添い温かい目を持った上で、冷静に共通項・相違点等を明確化しながら有効なテーマ・目的を設定していくこと。

2) 目標・評価・方法の設定方法（ロジックモデル的思考と設定ポイント）

目標・評価・方法を定めるにあたっては、この3つの要素が有効なつながりを持っていることが大事である。学生と地域の双方のニーズを踏まえながら、まず目標と評価指標を設定する。

地域側においては、既存の地域計画等から大まかな活動の方向性を押さえつつ、地域実践者とのコミュニケーションを通じて、当該実習における目標・評価指標を設定していく流れ等が考えられる。

学生においても同様であり、地域ニーズを踏まえながら、関連する学習上の目的を明確化し、当該実習活動における目標・評価指標を設定していく。目標と評価指標が設定されたら、それを達成するための有効な方法を検討に入る。また、学生・地域の両者を有効につなぐための中間支援組織の役割と機能を目標・評価・方法に対応させて記載していく。

目標・評価・方法、及び学生・地域・中間支援のそれぞれの要素について、ニーズや状況を把握しながら、相互の関連性に着目し、プログラムとして成り立つように構造的・論理的な設定に配慮していくことがポイントとなる。

3) 学習段階ごとのプログラム設定（事前・実習・事後）

目標・評価・方法の方針を定めたら、具体的なプログラム（学習・実践内容）の設定を行う。この際、特に農林業等にかかわる地域側のタイミング（適時性）、参加学生の規模等の物理的条件等にも配慮して設定する必要がある。

当日の実習内容はもちろん、事前・事後学習を具体的に明確に定める必要がある。特に地域視点に立って考えると、当日の体験学習活動による貢献だけでなく、事後のフィードバックが重要である。他方で地域現場での学生の学習効果を向上させるためには、地域での情報を的確に把握し理解するための知識を得ておくなどの事前学習が重要であると言える。

学生・地域側のそれぞれの視点に立ちながら事前学習・実習・事後学習を有効に設定していくと共に、そのために中間支援の役割と機能を設定し、SLプログラムが有効に実施さ

れるように具体的なプログラムを作成していく。

4) 実習実施段階での情報共有とコミュニケーション（実施結果と課題の分析）

実習実施段階は、学生・地域・中間支援そして教員が一堂に会する場面でもある。現場では、様々な準備を経てもなお情報共有やコミュニケーションの不足を痛感するものである。実施の段階においても結果と課題を見据えて丁寧な記録やデータ収集の努力をしていくことが大事である。実習後の事後学習へ活かすと共に次回プラン設定に活用していく。

5) カリキュラム実施後のアクションと次回プランの設定

結果と課題を踏まえて、改善案や新たなアイデアを検討すると共に次回活動プランを導出する。その際、現地での実践結果や事前・事後学習の成果も活用して、当初の目的や目標、評価指標も合わせて再検討していく。

特に地域側の展開状況と学生の学習進行状況やキャリアヴィジョンを勘案に入れながら、新たな視点や要素を加えるなど、プログラムの継続性を担保すると共にマンネリ化しないような配慮が必要である。

(4) 試行プログラムを踏まえたシミュレーション

本研究において試行プログラムの実践地として取り上げた中から、山梨県小菅村、長野県木曾町、静岡県南伊豆町の活動を題材として、サービスラーニングプログラム設定のシミュレーションを行った。

本研究の試行プログラム実践では、物理的制約から当日の実習活動の一部しか取り扱えなかった。そのため学外関係者も交えた検討委員会を組織し、事前・事後学習や現地フィードバック、次回プラン策定などを中心にシミュレーションした。このためシートにおける「3実施結果と課題の分析」、「4次回活動に向けた視点」はあくまで想定されるシミュレーションであり、今回の試行プログラムの実践を直接的に反映するものではない。特に地域側協力者に対する課題等の記載は、あくまでシミュレーション上の想定であり、今回協力いただいた現地側に責があったものではないことを確認しておきたい。

以下にシミュレーションされた9つテーマと作成したSLプログラム設定シートを示す。

①山村の森林施業体験（間伐）と畑作業 - 学生の山村生業に対する理解深化、及び山村地域活性化のための森林・畑活用策の着想を得る - （山梨県小菅村）

②発酵の伝統産業と地域づくり - 伝統製法の味噌造りの保全・継承と若者視点からの新たな活用策の模索 - （長野県木曾町）

- ③酒造りを通じて、地域文化、環境、経済の理解と多様な活用可能性について検討する - 酒を活かした地域活性化策検討、教育・学習活用プログラムの実践、若者の飲食文化・嗜好性調査 - (長野県木曾町)
- ④カブ収穫・すんき加工を通じた郷土料理の栄養学及び食文化・民俗学的理解、農業・農村女性の生業の学習 (長野県木曾町)
- ⑤暮らしに身近だった伝統素材、竹の産業としての活用を考える—竹林整備作業を通じた里山・暮らし・生業の復権と共感— (静岡県南伊豆町)
- ⑥竹林整備・活用を通じて体験する里山の生物多様性と地域の暮らしづくり (静岡県南伊豆町)
- ⑦地域の里山と食文化への理解を深めるタケノコ収穫・調理実習・産品レシピ作り (静岡県南伊豆町)
- ⑧獣害対策を通じて学ぶ里山の生態系と新たな活用可能性 (静岡県南伊豆町)
- ⑨地域の子ども達と体験する里山・竹林の魅力と農山村の学習活用の可能性 (静岡県南伊豆町)

6. おわりに 今後の課題と展望—地域教育機関との連携を視野に入れて—

本研究は、農大におけるサービスラーニングの視点を導入した実習プログラムの設定に関わるものであった。

学生ニーズと地域ニーズの双方を見据えながら、目標・評価・方法や、事前学習・実習・事後学習を構造的に設定方策を開発した。また PDCA サイクルをまわしてプログラムの螺旋的展開を図るなど試行プログラムの実践とシミュレーションを通じた考察・検討を行ってきた。

(1) 残された問題 - 地域の人材育成に寄与するために -

本研究では、学習プログラム設定上の考察を行うことができた半面、実習活動がもたらす地域の活性化への貢献やとりわけ地域人材育成への寄与という点では十分に検討できなかったという反省がある。

「人物を畑にかえす」を理念として掲げる農大としては、サービスラーニングの考え方を活かしながら、実質的に地域の人材育成に寄与していく視点が欠かせない。しかし大学における最新の知見を織り込んだ授業カリキュラムというものは、必ずしも地域の継続的なニーズとマッチングが図れない場面も出てくるだろう。

地域貢献で重要な要素は、継続性と地域側の主体性である。これは大学教育の制度的・組織的な面では対応できないこともある。地域人材育成ということを考えた場合、大学教育だけで完結しえない各地域に根ざした教育的視点を持つことが大事だといえるだろう。継続性や地域の主体性を担保した地域人材育成という点でも、今後、大学授業と地域とのつながりのみでサービスラーニングを検討するだけでは限界があるといえよう。

(2) 今後の検討課題 - 地元教育機関と連携する地域に根ざしたカリキュラム開発を -

継続性と地域の主体性を確保し、地域に根ざした人材育成を図っていくためには、地域の教育・研究機関と連携するカリキュラムの更なる検討が必要であると考えられる。

地域の農林系研究機関や、農林系高校等との交流、小中学校の総合的な学習の時間との連携などが考えられる。大学のサービスラーニングを通じて、これら地域に根ざした教育機関との連携・協働を深めることで、継続的な地域人材育成への道を開くことができる。

今後、本研究によるサービスラーニング設定の知見を学内側からの授業検討に活用することだけに留まらず、実習地の教育研究機関との連携・協働を視野に入れた制度的・組織的・カリキュラム的検討まで視野を広げていくことが求められている。このことこそ、農大がサービスラーニングに取り組む本質的意義として地域貢献と地域人材育成に寄与していくために必要不可欠であるといえよう。そのためにも本研究調査の成果を活用した実践活動の蓄積と公開発信が望まれる。

資料編

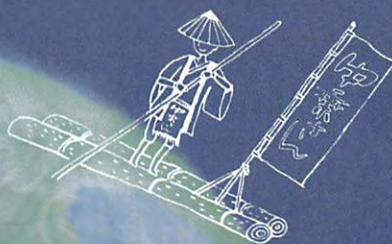
信州 木曾町で

知りながら

見ながら

聴きながら

食べながら



信州 木曾町

はっこうのがっこう

School of the fermentation

#04

木曾、そして世界の発酵文化への誘い

発酵のまち、信州木曾町と東京農業大学による発酵三昧の2日間。

木曾、そして世界各地に点在する風土が醸してきた多様な発酵文化について、アカデミックなプログラムを通じ、ミクロな菌たちが醸し出すマクロな世界観を味わいながら学びます。

2016.9.10 Sat-11 Sun

場所 / 木曾町内の酒蔵・味噌蔵・漆器店・木曾福島保健センター

開催時間 / 【Day1】13:00-19:00 【Day2】9:30-14:00

参加費 / 8,000円(税込) ※day1・2のいずれか一日のみの参加は4,500円(税込)となります。

主催 / スローフード木曾 共催 / 木曾町・木曾町地域資源研究所

協力 / 東京農業大学・有限会社小池靴店・株式会社中善酒造・七笑酒造株式会社・海老屋漆器店・有限会社よし彦・四季の会

後援 / 木曾町観光協会・木曾町発酵のまちづくり懇話会

Day1.

発酵学のバイオニアと共に
木曾町内の酒蔵、味噌蔵、漆器店を巡ります。
中山道の真ん中の木曾町の郷土が育んできた
モノ、コト、ヒトを堪能する夕べをお楽しみ下さい。

13:00

木曾福島駅前集合

13:15

発酵学の名教授陣とめぐる 木曾町内の酒蔵・味噌蔵そして漆器店

発酵学の教授陣を案内人として中善酒造・七笑酒造・小池権店・漆器店をめぐりながら、木曾の発酵文化について学びます。木曾の自然に包まれながら五感をフル稼働して気付き多き時間をお過ごし下さい。

16:45

木曾福島保健センター着

17:00

地酒と木曾の郷土食を味わいながら その魅力に迫るトークセッション

木曾の発酵文化を教授陣の科学的見地に加え、ドミニク・チェン氏による社会デザインの見地から考察します。木曾町ならではの発酵料理と地酒を味わい、学びましょう。

19:00

木曾木遣り復興による木曾木遣り唄

19:30

Day1. 終了

Day2.

フードデザイナー監修の世界各地の創作発酵ピンチョスを食べ比べます。あわせて、異なる大陸、文化ごとの特性について教授陣の解説をIT社会の見地と融合したトークで多様な風土が醸す魅惑の世界を感じ、学びましょう。

9:30

木曾福島保健センター集合

10:00

グローバル発酵リレートーク

世界各地の創作発酵ピンチョスを味わいながら、多様な発酵食文化を多角的な観点で繰り広げられる贅沢なひととき。

14:00

Day2. 終了

発酵学の教授陣



岡田 早苗氏

東京農業大学名誉教授、木曾町地域資源研究所長、スローフード木曾顧問。元東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授。菌株保存室長。専門分野は微生物学、微生物利用学、微生物分類学。植物性乳酸菌を世に広める。主な著書に「乳酸菌実験マニュアル」、「乳酸菌の科学と技術」、「発酵乳の科学」など。



館 博氏

東京農業大学農学部醸造学科卒。同大学院農学研究科博士前期課程農芸化学専攻修了。同大学助手、講師などを経て、2002年教授に。2014年まで短期大学部部长。2010年には「醤油功労賞」受賞。万能調味料の謎を解くため、研究一筋40年、自他共に認める醤油博士。著書に「しょうゆの絵本」、「しょうゆが香る郷土食」など。



穂坂 賢氏

東京農業大学農学部醸造学科卒。同大副手、同短大助手、講師などを経て、2008年より短期大学醸造学科教授。現在は東京農業大学生物科学部醸造学科教授。研究テーマは自然界からの有用酵母の分離と分離酵母による酒類醸造。

ナビゲーター



ドミニク・チェン氏

UCLA Design/MediaArts卒業。博士(学際情報学、東京大学)。2008年度IPA未踏IT人材発掘・育成事業でスーパークリエイター認定。(株)ディヴィデュアル共同創業者取締役、NPOコムンスフィア理事。2004年よりクリエイティブ・コムズに普及に従事。主な著書に「インターネットを生命化する〜ブロックチェーンの思想と実践」、「フリーカルチャーをつくるためのガイドブック」など。2016年度日本デザイン振興会グッドデザイン賞「情報と技術」フォーカスイシューディレクターを務める。

料理提供



中山 晴奈氏

フードデザイナー

筑波大学卒、東京藝術大学大学院修了。美術館でのワークショップやパーティーのスタイリングをはじめ、日本各地の行政と資源発掘や商品開発などの食を通じたコミュニケーションデザインを行う。慶応義塾大学SFC研究所上席所員、NPOフードデザイナーズネットワーク理事長。



四季の会

木曾の伝統食・郷土食を守ってゆこうとする木曾町の主婦の方々の集まり。地元産農産物の栽培、加工、郷土食体験指導をふるさと体験館きそふくしま内の食堂「四季」を中心にやってきた。伝統的な食文化の保護と新しい味の開発に取り組んでいる。

次回
開催

はっこうのがっこう #05 2017.1.21(sat)-22(sun)
「すんきにどぶろく、そして日本全国津々浦々の発酵ワールド」

お申し込み・お問い合わせ

スローフード木曾事務局 tel: 0264-22-4390 mail: slowfood@town-kiso.net

おいしい！
たのしい！
ふしぎ！
こどものための
はっこう教室

信州 木曾町

はっこうのかっこう

For Kids



#05

こどもはっこう教室

木曾町にゆかりのある発酵食品を
おいしくてたのしい創作料理プレートで味わいながら
そのふしぎの世界をアートで表現。
微生物たちが繰りなすバイテクノロジーを通じて
こどもたちの未知なる可能性を導きます。

2016.12.18 Sun

場所 / ふるさと体験館きそふくしま 参加費 / 500円(税込)

開催時間 / 10:00~13:00

主催 / スローフード木曾

協力 / 木曾町・特定非営利活動法人ふるさと交流木曾・四季の会 後援 / 木曾町発酵のまちづくり懇話会・木曾町地域資源研究所

創作はっこうおこさまランチ & はっこうガーランドをつくろう!

10:00-13:00

はっこう食品をつくりだす生き物のおはなしをもとに、菌のモチーフで木のガーランドをつくったり、はっこう食品を使った色々なお料理を組み合わせでおこさまランチを作ります。

からだど、おいしさと、アートのバランスの取り方を楽しみながら学べるひとときです。

プログラム /

- 9:50 ふるさと体験館集合・受付
- 10:00-10:15 発酵について学ぶ授業「はっこうってなんだろう？」
- 10:20-11:20 はっこうガーランドづくり体験
- 11:30-12:30 創作はっこうおこさまランチづくり・試食
- 12:30-13:00 感想・まとめ

対象 / 3歳～12歳

定員 / 30名

持ち物 / エプロン、三角巾、使い慣れたハサミ



※イラストはイメージです。

「自分が住む町の発酵文化に触れてほしい」という趣旨から、参加は木曾町内に住むお子様を優先とさせていただきます。

小学生未満のお子様は保護者の方の同伴が必要となります。

保護者の方がランチ・おやつプレートをご希望の場合はお一人様500円(税込)となります。

原材料の一部に卵・乳・小麦・蕎麦・落花生・えび・かきを使用しているものが含まれます。食物アレルギー対応に関しましてはお問合せ下さい。

アート指導



メモリ (代表/榎本浩実 他2名)

長野県林業大学校卒。2015年より木曾町地域おこし協力隊。現在は主にふるさと体験館きそふくしまで林業体験、木工、郷土食体験の指導に携わる。

林業や木のある暮らしを軸にしたコミュニティデザインに纏わる活動を展開中。

林業女子会@しなの代表

料理提供



四季の会

木曾の伝統食・郷土食を守ってゆこうとする木曾町の主婦の方々の集まり。地元産農産物の栽培、加工、郷土食体験指導をふるさと体験館きそふくしま内の食堂「四季」を中心に行ってきた。伝統的な食文化の保護と新しい味の開発に取り組んでいる。

お申し込み・お問い合わせ

スローフード木曾事務局 tel: 0264-22-4390 mail: slowfood@town-kiso.net

信州 木曾町で
知りながら
見ながら
聴きながら
食べながら

信州 木曾町

はっこうのがっこう

#06

すんきにどぶろく

そして日本全国津々浦々の発酵ワールド

スローフード国際本部の味の箱舟として登録されている木曾の誇れる資源すんき。
体験し味わい、学びを通じて日本古来の発酵の魅力に迫る2日間。

2017.1.21 Sat - 22 Sun

場所 / 【Day1】木曾福島保健センター 【Day2】御料館

参加定員 / 【Day1】45名 【Day2】50名

開催時間 / 【Day1】13:00-19:00 【Day2】9:45-14:00

参加費 / 9,000円(税込) ※いずれか1日のみの参加の場合は5,000円(税込)となります。

主催 / スローフード木曾 協力 / 東京農業大学・四季の会・木曾町 後援 / 木曾町発酵のまちづくり懇話会・木曾町地域資源研究所

Day1.

木曾町の発酵食品の魅力論理的に学びます。
郷土に思いを馳せながら「すんきとうじそば」を
木曾のどぶろくと共に味わうひとときをお楽しみください。

13:00

木曾福島保健センター集合

13:30

名人より直伝! すんき漬け体験

木曾町が誇る塩分ゼロ! 乳酸発酵の不思議な漬物すんきを
すんきエキスパートの指導のもと作ります。

15:30

無塩乳酸発酵の世界を紐解く

乳酸菌のエキスパート岡田教授より、無塩乳酸発酵漬物す
んきの魅力をアカデミックに解説していただきます。

17:00

木曾町の発酵トークセッション

今度は食べながら学びましょう。長きに渡りすんきを作り続
けてきたすんきエキスパートの木曾のおかさん方と、東京
農大教授と奥田シェフのトークセッションを聞きながら、ど
ぶろくとすんきのフルコースを味わいます。

18:30

木曾木遣り復衆による木曾木遣り唄

19:00

Day1. 終了

Day2.

日本各地の発酵食品を用いた創作料理を味わいます。
個性あふれる品々を食べ比べながら
風土が醸す個性を学びましょう。

9:45

御料館 集合

10:00

木曾町地域資源研究所の紹介と案内

平成23年、「すんき」に代表される木曾の地域資源を科学的
に研究し、その資源を活かした地場産業の足がかりとするた
め設立された地域資源研究所をご案内します。

10:45

Day1でつくったすんきの講評

すんきは一晩で成功の可否が決まるといわれます。
前日に漬けたすんきをすんきのエキスパートから講評して
いただきます。

11:45

日本各地の発酵食品を用いた創作料理を
味わい食べ比べながら風土が醸す個性を
学ぶひととき。

奥田シェフ監修の日本全国津々浦々の醗酵食品をベースに
したピンチョス(スペインに起源する一口サイズのお惣菜)を
味わいながら日本各地の発酵文化について味覚と郷土文化
と発酵学を融合したトークセッションが繰り広げられます。

14:00

Day2. 終了

* 両日共に創作醗酵ソフトドリンクをご用意しております。
ノンアルコールでもお楽しみいただけます。

発酵学の教授陣



岡田 早苗氏

東京農業大学名誉教授、木曾町地域資源研究所長、スロー
フード木曾顧問。元東京農業大学応用生物科学部生物応用化
学科教授。菌株保存室長。専門分野は微生物学、微生物利用
学、微生物分類学。植物性乳酸菌を世に広める。主な著書に
「乳酸菌実験マニュアル」、「乳酸菌の科学と技術」、「発酵乳の
科学」など。



館 博氏

東京農業大学農学部醸造学科卒。同大学院農学研究科博士
前期課程農芸化学専攻修了。同大学助手、講師などを経て、
2002年教授に。2014年まで短期大学部部長。2010年には「醤
油功労賞」受賞。万能調味料の謎を解くため、研究一筋40年、
自他共に認める醤油博士。著書に「しょうゆの絵本」、「しょう
ゆが香る郷土食」など。



穂坂 賢氏

東京農業大学農学部醸造学科卒。同大副手、同短大助手、講
師などを経て、2008年より短期大学醸造学科教授。現在は東
京農業大学生物科学部醸造学科教授。研究テーマは自然界か
らの有用酵母の分離と分離酵母による酒類醸造。

ナビゲーター/フードプロデュース



奥田 政行氏

山形県鶴岡市生まれ、新潟県との県境で育ち、鶴岡東高校卒業
後、東京でイタリア料理、フランス料理、洋菓子、イタリアンジェ
ラートを修行。2000年栃引町にイタリアンレストラン「アル・ケッ
チャーノ」を開店。庄内の豊かな食材を生かした料理を提供し
続けるとともに、庄内の農業・畜産・水産業の発展のため「食の
都庄内」の親善大使・山形県食育体系検討委員会委員を努め
る。近年では食をツールに被災地の復興支援に国内外で活躍。

すんきエキスパート/料理提供



野口 廣子氏

木曾の郷土食文化の実践者でありパイオニア。昭和50年代か
ら集落の加工施設夢入市で笹っ子の名で親しまれる郷土菓子
やふるさと体験館で郷土食体験指導に立つ傍ら、農家民宿ひ
まわりのおかみとしてどぶろくをつくりふるまう。毎年12月に開
催されるすんきコンクールですんき名人として称され、幅広い
層に向けてすんきの作り方と魅力を伝えている。



四季の会

木曾の伝統食・郷土食を守ってゆこうとする木曾町の主婦の
方々の集まり。地元産農産物の栽培、加工、郷土食体験指導
をふるさと体験館きそふくしま内の食堂「四季」を中心に行っ
てきた。伝統的な食文化の保護と新しい味の開発に取り組ん
でいる。

お申し込み・お問い合わせ

スローフード木曾事務局

tel: 0264-22-4390(木曾町役場 農林振興課内)

mail: slowfood@town-kiso.net

スローフード木曾とは？

スローフードとは、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動、またはその食品自体を指すことばです。
スローフード木曾は下記3つのスローガンのもと平成21年に設立されました。

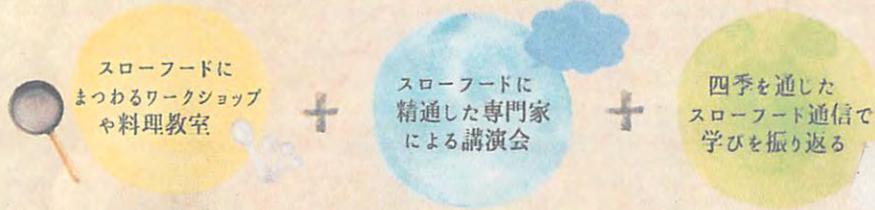
- ① スローフード食品を守り、教え、伝えましょう。
- ② 地域の人々の理解を深め、普及していきましょう。
- ③ スローフード食品の新規開発をしましょう。



スローフード木曾に入会すると？

スローフード木曾ではまず地元のスローフードについて知ることから始めます。木曾の先人が育んできた食文化と自然の恵みを五感を通じて体験して頂く機会を提供します。スローフードに興味のある方が入会すると、以下のプログラムに優先的・優待価格でご参加いただけます。

スローフード木曾のプログラム



体験と講義の両方を通じてスローフードへの理解を深め、日常生活の中でレシピや知識がエッセンスとして活用できます。滋味溢れる豊かな食卓が育む、木曾ならではのスローフードコミュニティを目指します！



スローフード木曾会員になるには？

スローフード木曾入会資格は興味のある方であれば地域を問いません。
また、食や農に携わる企業のネットワークとしてもご活用頂けます。

下記email又は電話にてお問い合わせくだされば、入会申込書と入会案内を送付いたします。

年会費は個人会員¥1,000,
企業・自営業などの賛助会員の方¥5,000です。

季節に応じたスローフード通信とイベントのご案内なども会員の皆様に随時発送します。
木曾町広報、ホームページ上におきましても同様にご案内します。

お問い合わせはスローフード木曾事務局まで
お願いいたします。

木曾町役場農林振興課

☎0264-22-4390 FAX-264-23-2121

email slowfood@town-kiso.net

旬を逃すと、 竹になっちゃうよ!



南伊豆 一条竹の子村

春の竹の子狩りをはじめ、秋の栗拾い、しいたけ狩りなど、四季折々に山の味覚が楽しめます。

春 4/1~5/5 竹の子狩り

ご注意事項：•収穫した竹の子はすべて時価でお買い上げいただけます。1kgあたりの価格は入園時にご案内いたします。•竹の子を運ぶための籠は竹林でお貸しいたします。収穫用ビニール袋は配布いたします。•ハイヒール・革靴のお客様は、長靴のご利用をおすすめします。貸長靴(有料50円)がございます。

焼き竹の子サービス

4月中旬~5/5 **無料**

草餅つき

期間中の土・日・祝開催 **有料**

季節のお食事処「たけのこ」4/1~5/5期間限定営業!

竹の子づくし。この時期、ここでしか味わえない旬の味覚をお楽しみください! (ご予約をおすすめします)



秋~四季の味覚・イベント

栗拾い
9月中旬~10月上旬
(要予約)



秋の竹の子狩り(四方竹)
10/10~10/31



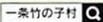
しいたけ狩り
11月~12月、3月
(要予約)



**竹細工教室
通年**
(要予約)



入園料金 •大人:650円 •小学生:300円 •幼児:無料 **営業時間** 9:00~16:00(竹の子狩り期間中は無休)

南伊豆 一条竹の子村 <http://www.minami-izu.net/takenoko/> 
 一条竹の子村 〒415-0301 静岡県賀茂郡南伊豆町一條717 TEL:0558-62-1583 FAX:0558-62-0450
 南伊豆町観光協会 〒415-0303 静岡県賀茂郡南伊豆町下賀茂157-1 TEL:0558-62-0141 FAX:0558-62-1319

