

テーマ・目的	
専門分野との関連性	

1. 目標・評価・方法

plan	キーワード	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)			①関心・意欲・態度	
			②思考・判断・表現	
			③知識・技能	
地域 (サービス視点)			①地域保全・継承	
			②新たな視点獲得・つながりづくり	
			③地域活性化	
中間支援 (ネットワーク視点)		(現地側)	コミュニケーション コーディネート ファンリレーション 技術の向上	
		(外部側)	コミュニケーション コーディネート ファンリレーション 技術の向上	

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	キーワード	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生				
地域				
中間支援		(現地側)		
		(外部側)		

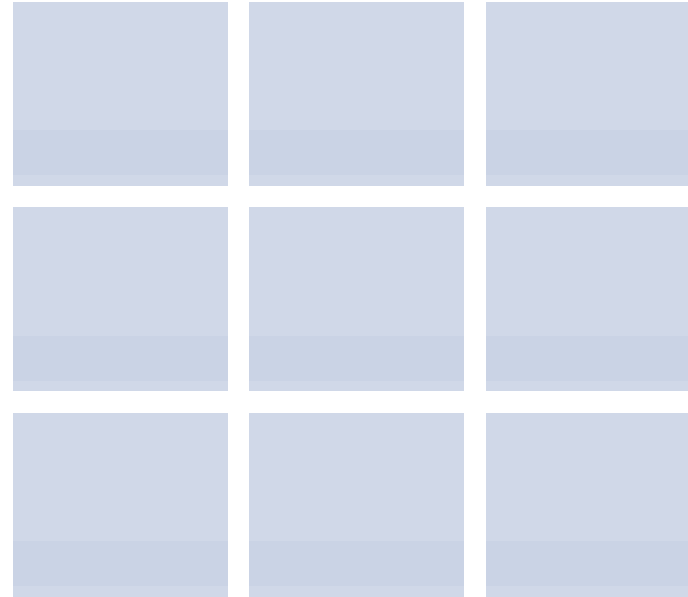
3. 実施結果と課題の分析

Check	キーワード	結果	課題
学生			
地域			
中間支援			

4. 次回活動に向けた視点

Action	キーワード	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生			0
地域			
中間支援			

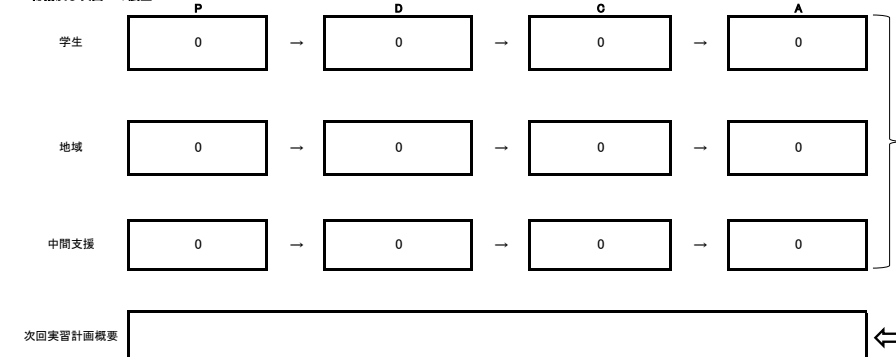
5. 実施状況写真



6. 現地参考情報・資料等

. .	
--------	--

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	発酵の伝統産業と地域づくりー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ー
専門分野との関連性	発酵学 地域経済学 食・栄養学 文化伝承・民俗学

1. 目標・評価・方法

Plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法	
学生 (ラーニング視点)	伝統食文化の基礎知識と課題把握	日本の伝統的調味料である味噌作りを通じて、発酵食品の特徴や手仕事に対する理解を醸成する。また、「伝統」を受け継ぐ人々の想いをどのように現代に活かすことができるか、食文化の視点から自らの考えを深めていく。	①関心・意欲・態度 ②思考・判断・表現 ③知識・技能	伝統を受け継ぐ人々の考えや活動に共感し、その思いを受け止めることができる姿勢を持っている。 菌の働きに対する自然科学視点、販売戦略に対する社会科学視点等、両面から特徴を捉えることができる。 味噌作り・発酵食品作りの基本的知識を身につけている。	「伝統産業」への理解と、現場感覚から発酵学の理解を促す事前学習の設定。
地域 (サービス視点)	保全・継承のためのPRと新たな活用策の検討	伝統製法を守る味噌造りの紹介により、若者層への興味関心を引くことで、地域内外の人々に対する伝統製法に対する理解を高める。また製品を活かした新たな活用アイデアの参考となる知見を得る。	①地域保全・継承 ②新たな視点獲得・つながりづくり ③地域活性化	地域内外と連携した伝統製法の靴・味噌造りの継承とその将来像を描くことができる。 独特の伝統味噌を活用した新たな商品開発のアイデアを得ることができる。 味噌作りによるまちづくり活動への波及展開策のための新たなアイデアを得ることができる。	菌の不思議さと魅力を作り手の視点から提示し、靴から味噌作りまでの一連の過程を加工プロセスに沿って紹介。 ・製品・新商品を試食させ、若手購買層の反応を確認。 ・地域の伝統産業が持っている手仕事の魅力と価値、歴史ある独特の蔵建築の解説。地域資源としてPRするためのアイデア聴取。
中間支援 (ネットワーク視点)	技術者・専門家間の連絡調整とニーズ把握	(現地側) 効果的な見学時期・時刻の調整 地域資源の教材化による魅力PR策の考案 (外部側) 発酵、教育学(伝統文化の継承)、経済学(伝統産業ビジネス)の専門教員間の調整及び現地との調整	コミュニケーション コーディネーター ファシリテーション 技術の向上 コミュニケーション コーディネーター ファシリテーション 技術の向上	指導・説明法のレクチャーによる指導力の向上と現地側からの信頼獲得 中間組織としての知識、データの蓄積 学習ポイントの提示による教員側からの信頼獲得。伝統産業と受け入れ技術ノウハウの蓄積	関連文献の収集と、実習設定に当たっての関係者打ち合わせを活用した分野知識の知見蓄積

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	蔵見学による情報収集と現地講師とのディスカッション	①機械化や自動化との対比から伝統産業を考える。 ②食について機械化された方法と手作業との違いに着目しながら、様々な食品の製法を調べる。 ③味噌の基本的製法を確認する。	①味噌蔵見学 ・伝統的な麹・味噌作り見学 ②現地講師からのお話を聴講 ・菌の不思議なお話 ・販売と経済・経営についてのお話を調べる。 ③製品試食 ④現地講師を困らせた成果報告と意見交換・ディスカッション	・実習に行く前後で変わったこと、新たに知ったこと等をグループでプレゼン。アイデア提案等を含めた成果を地域還元。 ・学生同士で相互評価やフィードバックの実施。 ・次年度の学生向け手引書作成。
地域	現場ニーズの伝達と新たなアイデアを得るための逆質問の実施	・解説用の資料・パネル等の準備(又は資料用の素材を中間支援側に提供して準備) ・学生からの意見やアイデアを引き出すための「逆質問項目」の準備(目標に掲げる保全・継承、PR、波及活用のための地域外部・若者に対して求める要素の絞り込み)	①蔵見学案内 靴造り 味噌造り ②講演 伝統製法(手仕事)の魅力、発酵の不思議、大量生産販売とは異なる経済学 ③ディスカッション・意見交換 PR・発信のポイントを確認し、若者・学生感覚からのアイデアを収集する。	・学生からの学習成果還元の方法検討。 ・次回実習に向けての大学・学生へ向けての要望の整理。
中間支援	複数専門家による地域ー大学間ニーズを踏まえた実習支援	(現地側) 大学や学生側のニーズ把握 実習説明内容の検討(見せ方・手順) (外部側) 地域ニーズの把握 大学への伝え方の検討	地域キーパーソンの紹介 味噌造りをとりまく地域産業の概要についての提示 実習内容の関連分野の概要を提示。 関係教員の紹介と各教員からの専門分野の解説における司会進行。	学生からの学習成果の受け取り。 他の地域資源・伝統産業分野への波及展開策の可能性検討。 学習成果の受領と発信。教員間への情報提供。各教員からの今後の連携授業方策の要望・意見整理

3. 実施結果と課題の分析

Check	概要	結果	課題
学生	発酵学の基礎知識不足・見学の適時性	伝統産業への興味が深まった手仕事による「菌」の働きによりその働き方に対する共感。大量生産・販売型ではない経済の考えへの気づき	味噌玉づくりの場面は重要な加工工程だが、今回現物を見ることができないなど、時期的に見学することが難しい製造工程や施設がある。発酵学についての基礎知識がないため、菌の働きの真の不思議さについてより深い理解に至るには難があるように感じられる。
地域	学生の知識レベルに合わせた対応	若者向けの解説・説明ツールを準備し、解説者1名で、7名の学生を靴造りから味噌造り、試食まで案内した。	学生からの質問は初歩的なものや想定外のものも多く、当初の意図と結びつかず「はくはくになる場面も見られた。7名の見学であったが、スペースの都合上解説しにくい点もあった。販売促進や伝統の継承のための外のアイデアを十分に得ることができなかった。
中間支援	柔軟な進行管理・マッチング対応の必要性	中間支援者として、地域側から1名、大学側から1名、教員1名で実施。各自設定された当初の役割分担で学生の引率を行った。悪天候に見舞われたが、当初予定されたプログラムをすべて実施した。	題材に関連させた形で地域側・学生側のニーズに十分こたえきれなかった面があった。現場でのアドリブの動きも多く、現地講師の話に対する十分な補足説明や解説を行うことができなかった。

4. 次回活動に向けた視点

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	知識習得と活用視点を融合したプログラム検討	適時性の把握とプログラム設計 新製品開発の方向性などプロジェクト要素を入れ込んだ実習活動の実施	地域料理調理実習による伝統味噌特性を生かした新たな活用策と商品開発の検討
地域	活用視点から実施時期提示・アイデア引出方策の検討	中間支援組織と連絡を密にして、学生の事前学習成果を参照。若者視点からの伝統味噌作りへの活用や地域づくりへの波及要素等アイデア引き出しの逆質問項目を準備。	1 地域の味噌を利用した郷土料理・地域料理調査を事前実施。 2 靴・味噌作り見学 3 試食を踏まえて、食材を選定し、伝統製法の味噌の特徴を利用した料理実習の実施 4 調理実習成果を踏まえた新製品開発アイデア企画作り
中間支援	複合プログラム実施による専門家間調整活動の緊密化	地域キーパーソンの取組と、学内関係教員の専門分野との順応的なマッチング策について検討する。(味噌＝発酵学、栄養学＝食文化＝伝統産業＝経済学など)	

5. 実施状況写真



小池靴店の外観。店舗裏の蔵は斜面に接した半地下の特別な構造となっている。



麹菌を均一化することがポイント。唐沢専務から専用の道具を前に手作業の過程を聞く。



「菌の動きに合わせて人が作業を行っている」仕込みをする作業部屋でお話を聞く。



蔵の中で、出荷前の麹の実物を見学。菌の働きがもたらす不思議な光景が広がる。



味噌作り最初の段階となる米を洗う道具を見る。丁寧に綿密に仕込まれた道具の数々。



味噌玉の発酵部屋を見学。ここでは在場菌が有効な働きをするという。



店のロゴがあらわれた前掛け。道具などは先代から引き継いで大事に使用している。



店舗では、手作りの独特の風味を買い求める客層や販売の理念についてお話をうかがった。

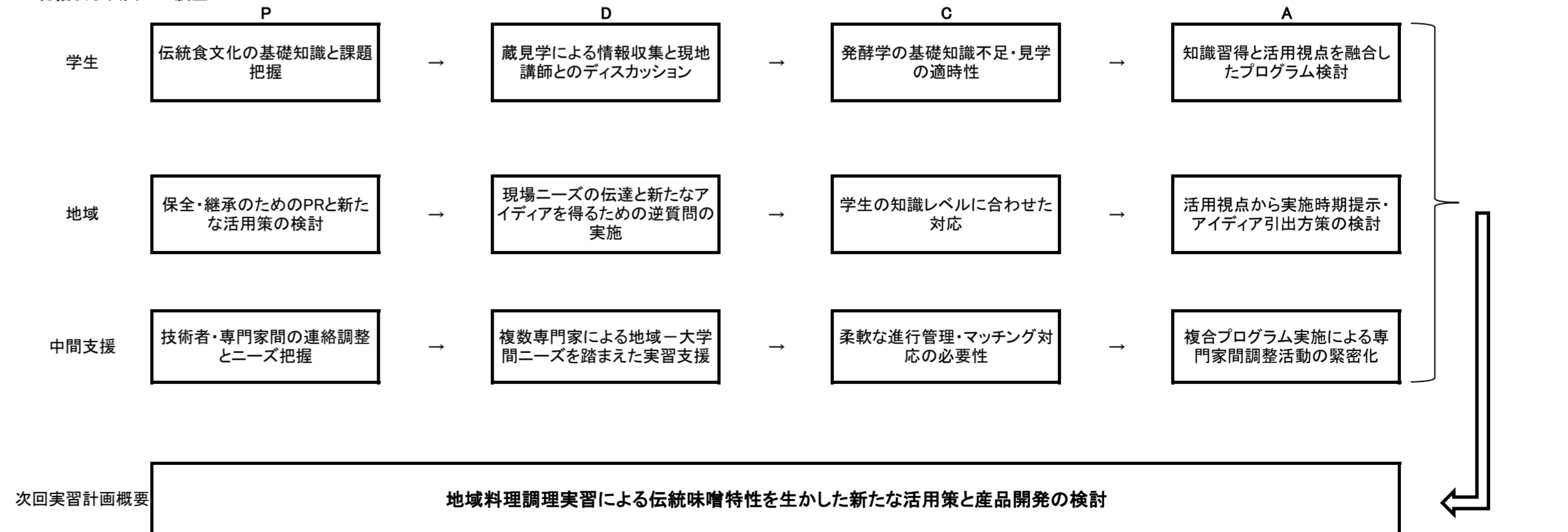


様々な種類の味噌、せんべいなどの新しい商品も開発されており、試食させてもらった。

6. 現地参考情報・資料等

橋詰敦夫(2013)「木曾ノオト-『すべて山の中である』こと」の価値」木曾町	
--	--

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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を考える -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-
専門分野との関連性	発酵学、経済・経営、農業(稲作・棚田保全)、林業(水源涵養)

1. 目標・評価・方法				
plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	既存日本酒イメージの転換と多様な機能への気づき	①関心・意欲・態度	日本酒に対する既存イメージを転換し、その魅力や可能性に若者視点から関心を抱くことができる。	・文献等による調査により、酒造りの歴史・文化的背景の学習や関連する学問分野を把握する。 ・現地実習により酒蔵の見学及び経営者・杜氏を講師とする講話聴講。 ・日本酒の多様な機能や魅力を様々な分野と組み合わせPRし、活用方策についてアイデア企画を作成・還元
		②思考・判断・表現	教育、交流、文化、環境保全など自身の専門分野と結びつけた活用や地域づくりについて意見が持てる。	
		③知識・技能	酒の多面的要素、水(環境)、米(農業)、伝統(地域)、人(担い手)等の基本的知識・技能を身につけている。	
地域 (サービス視点)	関係者層の増大と若者への普及、都市部へのPR、地域づくりへの波及	①地域保全・継承	人手不足解消のため関わる人々の層を厚くしたい。実習受け入れを通じて、外部の人々がどのような関わりを持てるか検討する。	・酒蔵見学の案内。見学前後に、経営者及び杜氏のそれぞれから講話を実施。 ・ディスカッション時間を活用して、興味関心嗜好等について意見聴取する。
		②新たな視点獲得・つながりづくり	若者の日本酒離れを打開するための視点・アイデアを得る。	・交流や新たな活用方策などの分野とも組み合わせたアイデア等の還元を求める。
		③地域活性化	リピート率の向上等、酒造りの取組が持つ地域づくり波及要素を外部との交流の視点から明確化する。	
中間支援 (ネットワーク視点)	関連分野間の調整と情報の効果的発信の向上	(現地側) 指導・説明ポイントの打合せ 関連分野の拾い出し 現地ニーズの整理(人手・活用方策)	コミュニケーション コーディネート ファシリテーション 技術の向上	指導・説明法のレクチャーによる指導力の向上と現地側からの信頼獲得 中間組織としての知識、データの蓄積
		(外部側) 学生等に認識させる部分の共有化、 学習ポイントの共有化	コミュニケーション コーディネート ファシリテーション 技術の向上	学習ポイントの提示による教員側からの信頼獲得。受け入れ技術ノウハウの蓄積 複数分野を横断するプログラム調整と関係者打ち合わせ。分野別授業配置状況、授業ニーズの確認。以上を踏まえたプログラム設定。

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)				
Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	酒蔵見学を主体とした現地一次資料による学び、イベント手伝い	・日本酒の基礎知識(食、栄養学、民俗等多方面から)。 ・若者の飲食文化の把握。飲みやすい酒、飲みにくい酒の比較検討等。 ・受講生アンケートによる嗜好の数値化 ・酒造りの基本的知識、お酒の歴史、法律、政策等について調べる	①酒についての講義 現地講師(酒蔵経営者・杜氏) ②酒蔵見学 ・原料から販売まで ・店舗見学と試飲 ③教員・現地講師を交えたディスカッション ④蔵開きイベントの手伝い	・日本酒に対するイメージ変容の確認 ・酒造りを支える周辺要素の振り返り(水、米、人、伝統と思い) ・酒を通じて日本の伝統、地域社会、交流・教育との関係を考える。 ・学科分野と関連付けたプレゼンテーション(道具・環境・農業・交流・伝統文化・地域づくり等)
地域	酒造りに関するニーズや新たな活用・交流策等のアイデア収集	・酒づくり関連のプレゼン資料等の準備。酒造りに関わってもらうためのニーズ状況等のデータ準備。 ・蔵から店舗案内対応スタッフ配置。 ・ディスカッションにおいて、PRやアイデア収集を効果的に行うための質問項目準備 ・イベント等の手伝い配置設定	①酒についての講義(経営者・杜氏) ②酒蔵見学案内の実施 ③ディスカッションにおけるニーズ発信、アイデア収集 ④蔵開きイベントの手伝い手配	・学生フィードバックのための追加資料の提供。 ・フィールドバック時に求める要素、成果物・企画案の方向性について要望の提示(興味関心に関する情報、若者嗜好性データ、活用アイデアなど)。 ・学生側提案企画の検討。
中間支援	経営者・杜氏双方のニーズ把握。学生の既存知識に合わせた現地関連資料の収集提供	(現地側) 経営者・杜氏からの現地ニーズ把握。実習での提示資料・データ等の取りまとめ支援。事前学習資料のとりまとめと提供。 (外部側) 現地情報取りまとめと、酒に関連する学習情報や関連性の高い学内専門家情報の収集と学生への提供	・現地講師による案内解説の補助支援 ワークショップ時における現地講師及び学内研究者のディスカッション進行支援	・学習成果に対する要望等の資料取りまとめと提示 研究者との調整により、学習成果還元を見据えた専門情報の提供支援 成果物の現地への還元調整。

3. 実施結果と課題の分析			
Check	概要	結果	課題
学生	酒の多面的魅力の理解向上、一方でサービス要素創出は要検討	蔵の見学と講話を通じて、仕込み・加工の実態に触れ、普段なじみのない日本酒の多面的な機能(コミュニケーション、伝統、地域環境保全)について説明を受けた。今回、お手伝いプログラムは組まれず、試飲と意見交換を行った。	蔵の内部でのサービス(お手伝い)は、専門性が高いため設定が難しかった。そのため、酒造りをめぐる他の課題、地域こだわりの酒米の栽培や水の保全など、周辺領域での貢献要素の検討が必要であると考えられた。現地での文献等の関連情報収集も一層行っていく必要があると考えられ
地域	学生たちへのインパクト与えられたが、データや学習成果還元が課題	現場の生の経験を提示することができ、学生たちにはインパクトを与えることができた。	酒造りの要因として、若者の飲食文化や嗜好性についての情報を十分に収集することができなかった。当初予定していた酒蔵を活用した新たなアイデア企画に関する意見収集が十分に行えなかった。
中間支援	酒を通じて地域多様性を提示、今後その活用のための学習設定が必要	地元複数の酒蔵を案内し、その両者を比較しながらそれぞれの特徴・メリデメについて紹介し、地域の多様性を知るための支援を行うことができた。	酒蔵支援という側面でのプログラム設定、ニーズ調査が十分ではなかった。事前事後学習に提供する資料・データ等を関係者から収集し把握する作業があまり行うことができなかった。

4. 次回活動に向けた視点			
Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	酒及び関連産業実習設定、都市側でのイベント企画実習	酒に関連する地域要素を盛り込んだ学習活動設定。都市側で行える食イベント等での学習活用(経済・流通)。日本酒についての若者嗜好性に関するデータ検討。	日本酒文化の保全活性化を軸とした地域での棚田・里山保全など他分野学習の波及と、取組成果を活かした都市部PRイベント実施等のプロジェクト型学習の実施する。
地域	実習活動を通じたマーケティング調査等への活用	・都市・若者の嗜好性調査(マーケティング活用)ツールとしての利用検討 ・企画・アイデアの素材となる活動要素・ニーズ等の提示	・酒蔵見学を出発点にして、酒米作り手伝い(棚田での米作り)、仕込み水保全(里山・山林保全)を実習として実施。 ・現地での知見と都市側のニーズ調査・嗜好性分析調査を組み合わせを行い、成果を活かして都市部でのPR活動(大祭祭等)を活用して日本酒と郷土つまみによる交流イベント開催等)を実施。 ・日本酒を軸とした交流から、コミュニケーション、教育、文化の保全伝承など学習の話題を広げていく。
中間支援	酒・農業・林業、都市などを結んだ実習支援	酒、酒米栽培農家、山林経営者(水関係)、酒類取扱業者等関係者情報の収集とニーズの把握。地域・都市部双方を視野に入れたプロジェクト型の実習方策の検討	

5. 実施状況写真



七笑酒造では、社長に蔵の中を案内してもらい、酒米の運搬システムについて説明。



仕込みの過程の見学は菌の働きの魅力を実感できるもの。



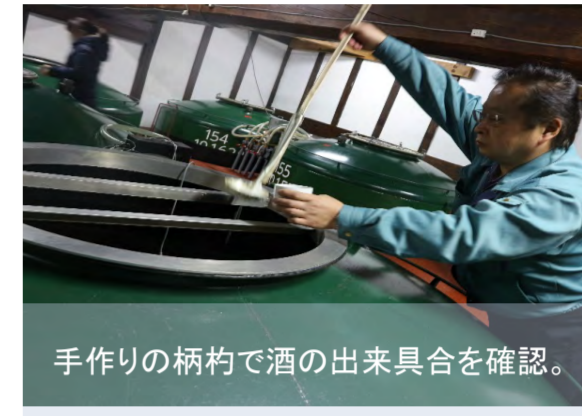
発酵途中にある酒の不思議な光景。



酒づくりの過程をそれぞれの作業場所と道具を前に説明を受ける



仕込み期間を綿密に記録し、必要な作業を行い良酒を醸していく。



手作りの柄杓で酒の出来具合を確認。



中善酒造では、原料へのこだわりや取組み途上の酒米のお話を聴く。



杜氏の方から酒造りの現場の声をお聞きできた貴重な体験。

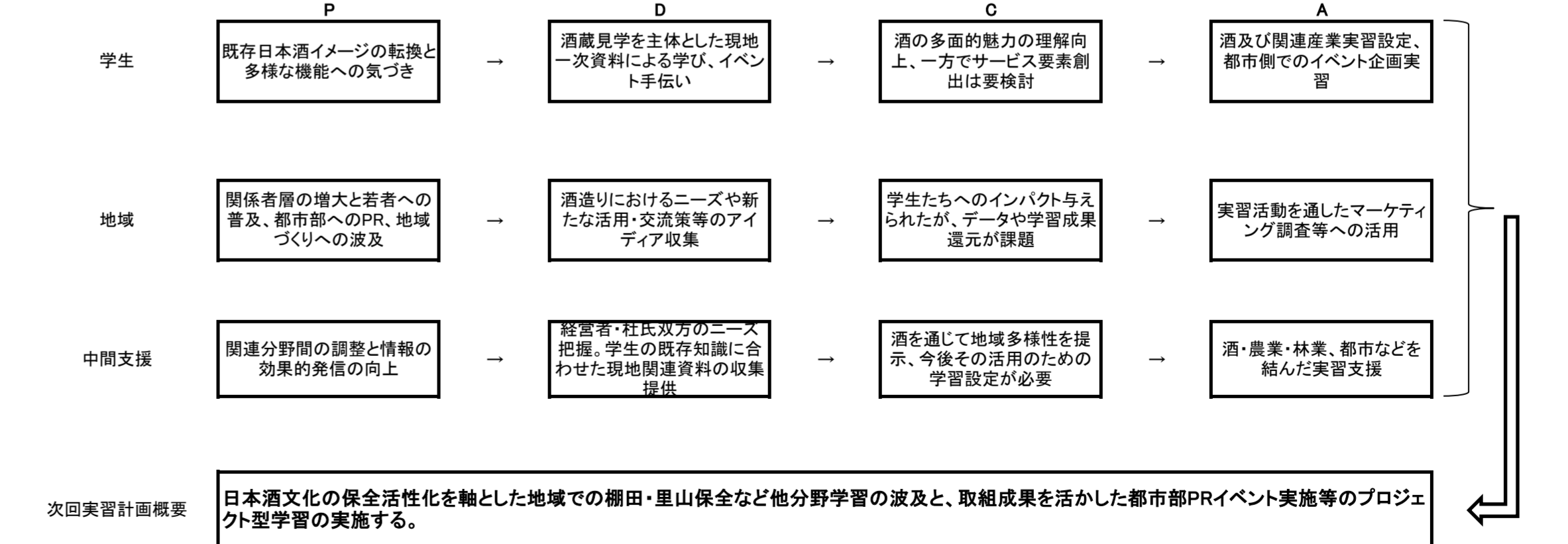


出来立ての酒を試飲。絶品の味。もちろん成人になった学生限定です。

6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> 橋詰敦夫(2013)「木曾ノト-『すべて山の中である』ここの価値」木曾町 リーフレット「和らぎ水」のすすめ パンフレット「七笑」
--

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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
専門分野との関連性	栄養学、発酵学、農村経済・経営、民俗学(食文化、農村女性等)、地域研究・地域課題(耕作放棄地・景観形成、担い手・継承、移住定住)

1. 目標・評価・方法

Plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	伝統野菜・料理・加工技術の基礎知識と担い手の農村女性理解	・伝統野菜や伝統料理が持っている特徴と効能を科学的知見から理解する。 ・農村女性と協働作業を行うことを通じて、農村の暮らしの営み、楽しみに共感する。 ・農村の生産者・生活者の視点から知恵と技術の価値、それを取り巻く現代的課題について理解を深める。	①関心・意欲・態度 ②思考・判断・表現 ③知識・技能	・地域食文化に関する幅広い情報収集学習の実施。特に漬物文化について様々な事例を学ぶ ・地域の畑作農業と加工活動を地域の女性たちとの協働で実践。学生として人手としての寄与とは何か女性たちとディスカッションを行う。 ・実習後、地域の日常に寄り添った活用アイデアを提示すると共に継続的な関わり方を検討する。
地域 (サービス視点)	外との連携による食・畑作業人手不足解消と生産品のPRと活用アイデア作り	・畑での収穫、加工作業共に恒常的な人手不足。実習プログラムを通じて継続的な人的資源の確保。 ・すんき活用の情報収集。若者へのPR発信や活用の新たなアイデア収集 ・耕作放棄地などの地域課題に対して、次世代への訴求要素の把握、支援・関わりを得るための方策検討	①地域保全・継承 ②新たな視点獲得・つながりづくり ③地域活性化	・収穫作業、すんき加工手伝い内容を提示し、実習指導を行う。 ・実習後のディスカッションにおいて、事前学習と実習経験を踏まえた、すんきの新たな活用アイデアや発信方策についての意見交換。 ・若者にとって魅力的な要素・訴求要素は何か意見聴取を行う。事後学習において都市との連携アイデアを収集する。
中間支援 (ネットワーク視点)	食・農の最新ニーズ把握と研究機関とのマッチング能力向上	(現地側) 地域ニーズとりわけ女性視点からの要望事項の取りまとめ(負担要素の洗い出しと提示) (外部側) 関連研究機関や学内研究室に対する調整・連携・情報収集能力の向上	コミュニケーションコーディネーターファシリテーション技術の向上 コミュニケーションコーディネーターファシリテーション技術の向上	指導・説明法のレクチャーによる指導力の向上と現地側からの信頼獲得中間組織としての知識、データの蓄積 現地研究機関と学内関連研究室とのネットワークづくり 事前学習活動を踏まえた、効果的な現地実習の人・場所・時期の調整設定を行い、プログラム進行を現地側からマネジメントする 実習プログラム調整にあわせて、現地及び学内研究室の取り組みを把握。社会的活動と結びつ要素抽出を行い実習情報として活用できるように整理。

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	カブ収穫とすんき加工実習、ディスカッションによる地域価値・課題双方の意見交換	・農村地域の名産品調査プレゼン ・畑・漬物・すんきについての基礎知識(文献調査と漬物作り体験) ・郷土料理の担い手である農村女性(おかあさん・おばあちゃん)について考える(民俗学や実践事例等) ・新たな担い手としての1ターン・Uターンの現状と課題	①カブ収穫のお手伝い ②すんき加工のお手伝い ③試食体験とお話 ・畑の1年についての話 ・村の暮らしと料理文化(新たな担い手お嫁さん1ターン・Uターンの)	・畑と郷土料理についての振り返り ・担い手としての農村女性の役割と機能についての振り返り ・外部者として住民とともに協働作業を行うためのポイントについて考える ・食と農を支える農村の人々との協働・連携の新たな方策を考える
地域	実習指導と新たな活用アイデア情報収集	・カブ収穫やすんき加工の今期適時シーズンの確認とスケジュール調整 ・学生の事前学習情報の受領と、最も効果的な手伝い・支援内容について検討、提示。 ・耕作放棄地、移住者の受入、食を生かした新たな活用方策など、地域課題や展望に関する「逆質問」の準備	①カブ収穫の指導 ②すんき加工の指導 ③試食用料理教室の指導 ④ディスカッション ・畑作 ・郷土料理 ・農村女性の暮らし方等	・年間を通じた継続的な人手確保につなげるための手伝い要素の検討 ・準備・指導等にかかわる負担軽減のための効率化策の検討 ・畑作と食にかかわる地域課題に対する学生からのフィードバック、新たなアイデアの収集。
中間支援	現地講師支援と専門研究分野との接合支援	(現地側) 現地最新ニーズ(畑作状況・加工状況の把握)、関連資料準備 (外部側) 食・栄養学・乳酸菌発酵学、道の駅・直売等の関連研究などの紹介、関係する教員が引率している場合には、現地実習活動に合わせて適宜前後にミニ講義のセッティングを行う。	カブ収穫・加工作業支援・補足説明等の実施。 食・栄養学・乳酸菌発酵学、道の駅・直売等の関連研究などの紹介、関係する教員が引率している場合には、現地実習活動に合わせて適宜前後にミニ講義のセッティングを行う。	事後学習成果への要望提示、学習成果還元物の現地協力者への伝達。活用策の検討支援。 事後学習への情報提供。現地の農・食の最新ニーズに基づく学内研究とのマッチング検討と提示。

3. 実施結果と課題の分析

Check	概要	結果	課題
学生	単発性の問題、乳酸菌等の基礎知識、地域の社会的課題不足	現地コーディネーターより情報提供・解説を受ける。悪天候のためカブ収穫は行わず、すんき加工のみ実施。休憩時間を利用した指導講師(女性)との情報交換。	悪天候により農場を十分に見学することができなかった。加工作業の見所が、乳酸菌の働き等に関する基本知識の不足でよく把握できなかった。ディスカッションでは農と食をとりまく地域の社会的状況(新規参加・女性の立場性)など想定しない話に対する考察を深められるかが課題。
地域	すんきだけでなく他の多様な食や農作業への波及活用の必要性	すんき加工指導を実施。当初予定の数量の加工を行うことができた。ディスカッションにおいて、すんきだけでなく干し柿などの他の手作り産品も提供し、試食PRを行なった。	・加工場の施設面積にあわせた作業配置・道具類の準備が必要。 ・畑作・食に関する学生からの意見・アイデアを聴取するため、地域ニーズの提示準備がより必要。1年を通じて必要な人手需要と結びついた情報整理・提示(作業内容・おもしろさ)が必要。
中間支援	地域の総合的なサービス要素を高めるための行政部局間連携の必要性	現地・学内の両中間支援者が事前に情報交換を実施。事前の下見などは行わなかった。当日は、現地支援者を中心に実習の進行管理を行った。適宜基本的な地域情報や関連情報を提示した。	・畑作および食(すんき)は、特に地域の人のかわりの深い取り組みであり、地域へのサービス要素を高める実習の入り方には注意が必要。事前に学内中間支援者が下見を行い、現地コーディネーターと合意形成度を高めておく必要があると考えられる。

4. 次回活動に向けた視点

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	通年の実習設定、料理等活用面からの社会・自然両分野学習・実践	天候状況に応じた学習プログラムの充実＝領地教室等。地域食を軸とする通年の学習計画作成。春ホウ葉巻、秋口カブ植え作業、冬、収穫とすんき加工など。民俗学的視点導入した農村女性理解のための事前学習の充実化。	春夏秋冬の木曾の畑作と多様な食材・加工から学ぶ郷土料理文化の学びと新たな活用実践
地域	通年の手伝い要素提示と産品による都市部との連携提供	通年の作業内容の整理と求められる手伝い要素の抽出し、食材の新しい活用方法や販売促進のためのアイデア収集と実践を促進。実習内容に都市部への訴求方法など、産品の価値PRを検討する内容の盛り込む。	年間を通じた学習プログラムパッケージを設定し春夏秋冬の村の畑作と食の関係について学ぶとともに継続的な手伝い支援と新たな活用方策、都市部への販売実践などを通じた地域貢献方策を模索していく。 ・5月 ホウ葉巻き 採集・加工手伝い・料理教室 ・9月 カブ植え付け手伝い・料理教室 ・11月 カブ収穫、すんき漬加工手伝い・料理教室 ・冬季 都市部での販売PR実践、新産品・料理等の検討実践(菓草その他活用も含めた次年度に向けた事前学習の実施)
中間支援	各部署のニーズ把握と部局間連携・信頼関係の構築	地元自治体の地域活性化関係政策の情報整理とニーズ把握し、実習要素への追加情報として提供。特に耕作放棄地、移住・定住、地域産品販売促進など複数要素と絡むため、自治体内の複数部署との連携・信頼関係構築する。	

5. 実施状況写真



原料のカブは、茎・葉の長いものがすんき作りでは有効。



作業の手始めはカブと葉の切り分け作業から



カブは細かく刻んで一緒に漬け込むことで味に深みが出る。



仕込み作業。ベテランの女性が行う大事な工程。



収穫後のすんき畑。残渣は畑に戻して肥やしにする。



お母さん方との談話。手作りの干し柿を食べながら、すんき作りの魅力・面白さを聞く。



袋詰めされたスんき。作業のお礼として、お土産として一部をいただいた。



スんきそば。なべてしゃぶしゃぶのようにして食べる独特のスタイルでいただきました。

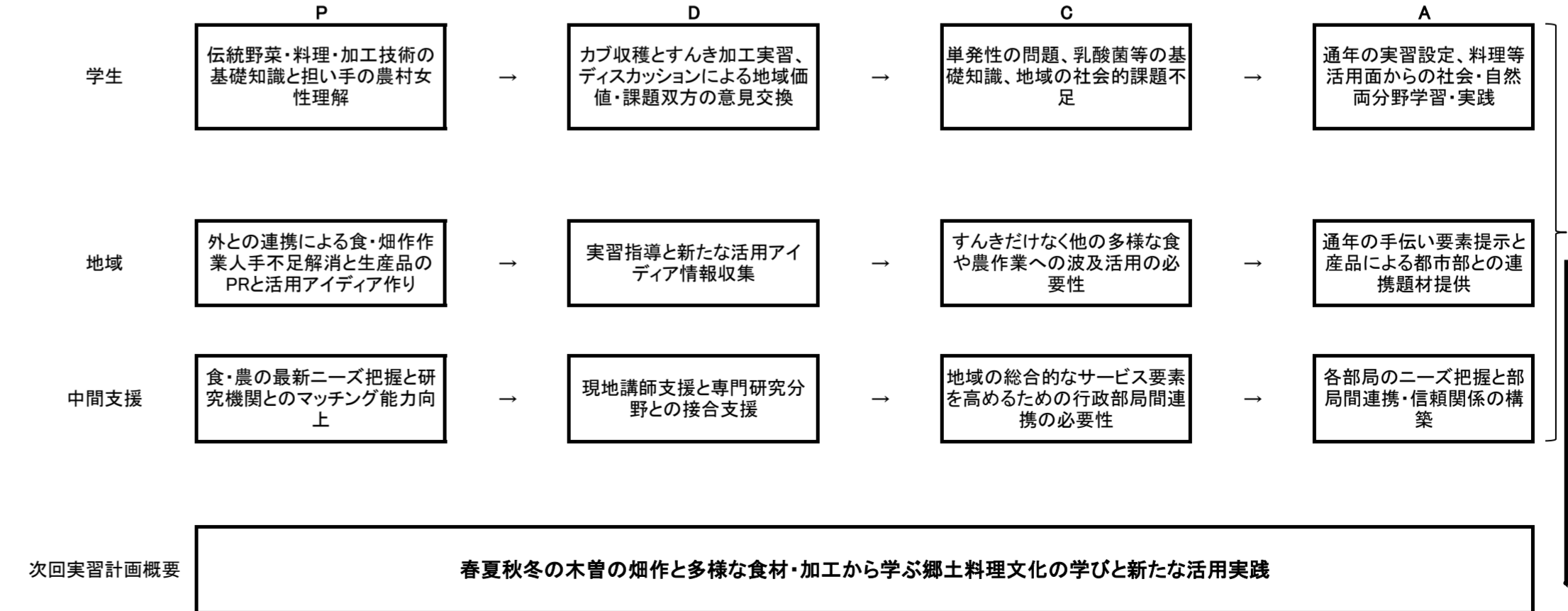


数々の郷土料理。地域外のお嫁さんも新たな料理を作るなど数が増えているという。

6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> 橋詰敦夫(2013)「木曾ノト『すべて山の中である』ことの価値」木曾町 四季の会(H21)「つぐまいか木曾の味」ふるさと体験館きそふくしま 岡田早苗監修(2014)「無塩の漬物木曾のすんき-おいしく食べよう植物性乳酸菌」木曾すんき研究会
--

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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—
専門分野との関連性	特用林産物利用 チップ・炭などの農業資材、流通・ビジネス

1. 目標・評価・方法

plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	竹利用の歴史と現代的課題について知り、新たな活用可能性について考える	竹林・竹材の利用の歴史と現代的課題、活用(産業利用等)実態について、現場で携わる人々の視点から理解を深める。このことを通じて現代における里山資源を活用した新たな生業(暮らしと仕事)の可能性について考える。	①関心・意欲・態度 ②思考・判断・表現 ③知識・技能	・竹利用の歴史や現状についての調査(文献調査と現地での見学・ヒアリング)。 ・現地で竹林整備・処理・活用などを現地作業者と共に実習する。 ・竹の現状と課題を踏まえながら、新たな活用策、産業化への展望について、現地活動者との意見交換や企画・アイデア提案を行う。
地域 (サービス視点)	学生等の若者と連携した竹林保全継承と産業化のためのアイデア開発	・竹林課題の低減のための新たな人手確保策の検討。 ・現状の活用方法について振り返るとともに、課題や展望を明確化する。 ・産業化の方向性・妥当性の参考とするため、都市部や若手世代層の関心領域やニーズについて新たな視点を獲得。	①地域保全・継承 ②新たな視点獲得・つながりづくり ③地域活性化	・受入れを契機にした地元竹林活動情報の集約と整理。提示資料の作成。 ・保全・整備・処理・活用活動における手伝い、現地案内・解説。 ・意見鑑交換会・情報交換会を通じたディスカッションの実施。事前学習・事後学習情報や学生アイデア・意見等の収集と検討。
中間支援 (ネットワーク視点)	竹関連キーパーソンとのネットワークと学内関連研究室とのマッチング形成	(現地側) 町内関連活動・キーパーソンとの情報収集・整理・提供、プレゼン支援。関連産業・事業者等の地元情報収集。 (外部側) 関連研究室等の情報交換・ネットワーク。林政・環境・ビジネス・農場等と関連する学内部署との連絡調整。	コミュニケーション・コーディネーター・ファシリテーション技術の向上	事前・事後学習を通じて、大学と連絡をとりながら、関連する地域主体からの情報収集し、活用可能なデータベース化を図り提供する

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	竹及び里山生態系の理解と竹林整備・素材活用実習、ディスカッションの実施	・竹の生態に関する他の樹種との比較理解(文献調査等)。 ・里山環境における竹の位置付け等農地・林地調査(農政の制度調査)。 ・竹利用の歴史と現状について文献調査及びディスカッション、課題や展望について検討。	①作業装備等の着用方法、ノコギリ・ナタ等道具の使い方。 ②竹林見学(侵入竹林・拡大竹林・整備竹林など現状確認) ③竹間伐、ボラス竹炭、チップ化作業チップ化の手伝い ④竹炭、チップ活用現場(たい肥化・農場等)での手伝い ⑤整備・活用・産業化の課題と展望について意見交換(オプションプログラム タケノコ、里山動植物等の試食、竹クラフト・遊び等)	・活用されている竹炭・チップ・堆肥等の農場での利用実態と結果還元。費用対効果を含めた経済分析。 ・竹製品の消費者視点(ニーズ)からアイデアの導出。 ・竹利用製品や体験プログラム等のサービス等の考案と都市部での試行販売・提供、結果還元。
地域	竹林整備及び竹材処理作業の指導、都市・若者ニーズからの新たな活用方策の情報収集	・地域の竹利用実態の把握・データ等の整理と提示資料作成。 ・作業手伝い項目(特に人手が必要な整備・作業内容、スケジュール)の確認・設定。 ・竹の産業化に向けた活用アイデア収集のための学生への逆質問内容の検討(課題の洗い出し、目指す方向性の明確化(都市部・若者ニーズ等の情報収集))。	①ヘルメット、軍手、長靴等着用。ノコギリ・ナタ等の道具の使い方の指導。 ②竹林案内(侵入竹林・拡大竹林・整備竹林など現状確認) ③竹間伐、ボラス竹炭、チップ化作業チップ化の作業指導 ④竹炭、チップ活用現場(たい肥化・農場等)での作業指導 ⑤整備・活用・産業化の課題と展望に関する意見交換(オプションプログラム タケノコ、里山動植物等の試食、竹クラフト・遊び等の指導)、学生アイデアの収集。及び事後学習で取り組んでほしい活動の提示。	・事後学習成果・データ等のフィードバック結果の検討。 ・既存産品・商品等の農場等大学施設での利活用(たい肥、炭、チップ等)と結果データの還元。 ・新規アイデアの都市部での試行販売・体験プログラム提供のためのサンプル産品準備、実施結果フィードバックの受領。
中間支援	実習支援・補助解説、竹・里山環境等の地域データ及び関連研究室情報提供	(現地側) 現地資料取りまとめ補助・支援。プレゼン資料等の作成支援。情報の大学への提供 (外部側) 学内関連部署との連携(林・ビジネス等)、学外研究機関との連絡支援	案内・解説等の補助。教材資料等の提示支援。 学生からの質問、意見、アイデア提示等の支援。関連研究室情報等の提示・案内。	事後学習成果などの地域主体への連絡。活用方策の調整と大学への要望集約、連絡。地元関連事業者等とのマッチング検討・連絡 実習で得られた地域資源や活用アイデアの学内研究室への広報・利用・検証活動の情報提供・支援

3. 実施結果と課題の分析

Check	概要	結果	課題
学生	里山・竹の多様性の理解不足による実習消化不良	当初予定通り現地活動を実施。実習地域における活動者の声や想いから、竹が単なる課題・問題ではなく、有用性や今後の産業化の可能性について、農資材としての活用から新素材開発まで様々な視点から考えることができた。	里山の生態系や竹の生活史についての理解が十分でなく、フィールド特有の竹の特長など現地活動者の説明を十分に理解することができなかった。そのため、現地のシーズ・ニーズ等を踏まえた新たな活用アイデアについて十分に検討することができなかった。
地域	学生知識量に対応したアイデア収集の方策検討	竹林整備、ボラス炭作り、チップ化作業の指導と、堆肥活用など竹利用の現在の取り組みを案内。時間が余ったためシイタケ栽培やミカンの栽培、竹林が拡大したり巨木化した里山の状況などを案内した。	竹の他、地域の里山利用について案内解説を行ったが、学生達の既存知識量と対応しておらず、十分に伝わらなかったように感じる。そのため、竹・里山利用の活用アイデアを学生達から効果的に引き出すことができなかったと考えられる。
中間支援	補足説明と情報の充実化が課題	道具・作業手順など、現場での補足説明を行い、現地実習活動についてはスムーズに行うことができた。途中機材のトラブルがあったが、代替のプログラム(里山案内)を行った。	現地では竹を軸に里山の現状と課題、様々な活用と今後の産業化への努力について取り上げられたが、それを補足し理解を深めるための情報提供やサポートが十分にできなかった。地域の里山問題については間口が広い課題でもあり、対応が十分できなかった。

4. 次回活動に向けた視点

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	竹・里山キーワードで多分野にわたる実習要素の組み合わせ	竹を軸にしながら里山の生態系や様々な生業・産業についても視野を広げる事前学習を組み込む。また他のテーマ(保全、獣害、食、交流)との組み合わせながら学習を進めることができる体制を構築する。	竹がたつぐ里山地域資源の理解と新たな活用可能性の発掘—素材利用、食、観光、教育産業まで—
地域	地域課題と連動した取り組み素材の厳選と波及誘導	学生の事前学習状況の把握を行い、地域課題と連動しながら、取組める素材を厳選していく。各素材に対応したプログラムの組み合わせから、若者・都市部視点を導入した産品化・活用方法を引き出ししていく。	素材利用に限らず、食、観光(空間利用も含め)、教育活動まで幅広い視点から、地域の里山の代表として竹の活用方策を考える実習活動を実施する。南伊豆で課題となっている獣害、耕作放棄地、侵入・拡大竹林の現状を知るとともに、竹林をはじめとする里山環境に人手が加わることで産業化する地域資源の可能性を地域住民と共に模索する。竹林・観光タケノコ園、郷土料理、伝承野菜、ジビエ加工場の利活用を検討。学内資源としては林業から食、観光、教育まで幅広い分野を用いて、現地の時期に応じて組み合わせが可能な実習を行う。
中間支援	竹を軸とした分野間の研究室・活動団体連携作り	竹だけにとどまらず幅広い里山情報の提供が求められている。素材利用の産品だけでなく、食・観光・教育などの他産業との関連性についても検討できるような実習指導体制の調整を行う。	竹がたつぐ里山地域資源の理解と新たな活用可能性の発掘—素材利用、食、観光、教育産業まで—

5. 実施状況写真



周囲の里山がモウソウチクを中心とした竹林に囲まれている南伊豆の集落



産業化に向けて様々な竹の実験栽培を行っている山本さんから実地解説



整備されている竹林・タケノコ園を見学



ボラス竹炭作りのため、竹林内で火を焚く。きちんと手順を踏めば危険ではない。



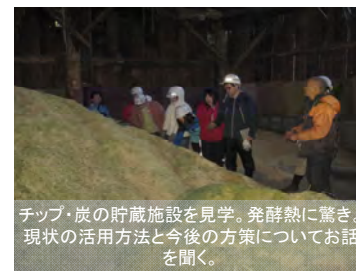
最後に水をかけてボラス竹炭が完成する。最後まで作業は綿密に行われる。



移動式チップパーを竹林内に持ち込み、間伐竹をチップ化する。



間伐区を用いたクラフト遊びを竹林内で体験。写真はスピーカーの試作品。



チップ・炭の貯蔵施設を見学。発酵熱に驚き。現状の活用方法と今後の方策についてお話を聞く。

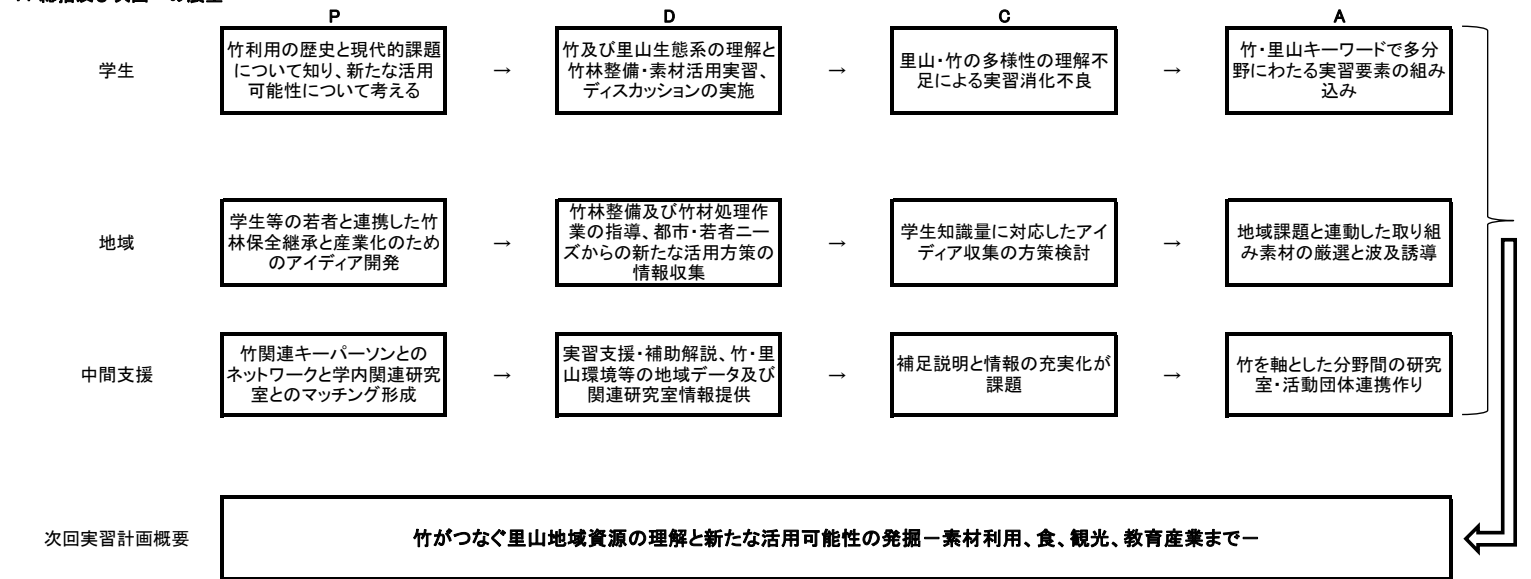


指導をいただいた一条竹の子材の菅さんとともに。

6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> 遊休地で稼げる魅力品種 南伊豆一条菊村 ふじのくに「加茂十一野菜とは」

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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
専門分野との関連性	健康、栄養学、里山環境、食・調理技術

1. 目標・評価・方法

Plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	タケノコの食利用の基礎知識と里山・食文化とのかかわり、新たな活用考察	竹の食利用・食産業の基礎知識・技術について理解を深める。竹と食の具体的事例を通して、食文化、里山保全、健康産業、農村女性との交流、地域活性化など里山と農業と地域についての理解を促進していく。	①関心・意欲・態度 竹を食べるということが持っている多様な意味・機能に対して関心を持つことができる ②思考・判断・表現 身近な食材の一つである竹から食の利用が多様な問題や可能性と結びつきがイメージできる。 ③知識・技能 竹の保存、食用、調理方法等を通じて他にも応用可能な食・利用手法の知識・技術として身につけている。	竹の食用についての基礎知識・技術を事前学習で習得。 里山や畑等での食材収集、調理や保存などの実習を行う。 実習経験を活かして、おいしさや健康などの価値付けによる新たな産品開発、食を通じた各種サービス・交流などについて企画提案を行っていく。
地域 (サービス視点)	多様な地域料理の掘り起こしと新たなアイデア導入による地域活性化	地域で栽培する多様な種類の竹の食用方法の広報・普及。 都市部・学生との料理交流活動を通じて、新たなメニューの開発や食産品開発にいかしていく。 加茂十一野菜、獣害対策によるイノシシやシカなど他の郷土料理食材も関連付けて取り上げて、郷土食文化の活性化に活用していく。	①地域保全・継承 タケノコ料理、伝承野菜、地域・郷土料理の継承と発信。 ②新たな視点獲得・つながりづくり 都市部・若者視点からの新たなレシピ開発と活用。 ③地域活性化 タケノコをはじめとする地域の食材や女性の力を活かした活性化策の検討	既存の竹料理について整理把握、解説(レシピ資料を実習を通じて作成)。 ・収穫と調理の指導の実施や意見交換を通じて、地域食の価値や可能性について検討する。 実習プログラムや学生からのアイデアを参考にしながら、新しい郷土料理の開発や、産品化・地域活性化への活用検討を行う。
中間支援 (ネットワーク視点)	食を通じた関係者(地域・学内)のつながり作り	(現地側) 地域の林家、農家、女性等食を通じた新たなネットワーク作り支援 (外部側) 食・栄養分や研究室との新たなネットワークと実習支援体制作り	コミュニケーション コーディネーター ファシリテーション 技術の向上 コミュニケーション コーディネーター ファシリテーション 技術の向上	食を軸として地域活性化に資する地域キーパーソンを発掘しネットワーク関係を構築する。 実習活動に対する食・栄養分や研究室への理解を深め、継続的な支援体制を構築する。 実習活動を契機として、食・栄養関係研究室へ情報提供、収集活動を行い、協力・連携体制を作っていく。

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	収穫体験と調理実習、産品・レシピ検討	・竹の食用についての基礎知識(栽培方法、収穫・処理の仕方、保存、調理方法)の理解 ・地域における食文化や郷土料理についての情報収集 ・栄養学的観点からの成分調査、健康と関連、簡単な竹料理の実践	①竹林見学・軽保全整備作業 ②タケノコの収穫(収穫の仕方、道具などの使用方法習得) ③地域の食材探訪(畑、蔵、台所まで) ④調理実習 ⑤指導者との試食会と情報・意見交換会(他の郷土食材・料理、行事食などの存在等も含め)	・タケノコ・地域食を活用した新しいメニュー開発 ・タケノコ地域食を活用した地域・サービス企画作り ・新しいアイデアの試行実施(大学内)と地域への提案
地域	収穫体験・調理実習指導、アイデア収集・検討	・栽培タケノコごとの特徴の解説・提示資料の取りまとめ ・既存レシピの解説・提示資料の取りまとめ ・新しいアイデア作り当たりの要望事項の整理(ユーザー、客層などの情報も含め)	①竹林見学・軽保全整備作業の指導 ②タケノコの収穫(収穫の仕方、道具などの使用方法習得) ③地域の食材探訪(畑、蔵、台所まで) ④調理実習指導 ⑤学生との試食会と情報・意見交換会	・新たなアイデアによるメニューの試作。メンバー間での検討。 ・学生への試食や要望事項の取りまとめ
中間支援	実習補助、関連食農情報の提供	(現地側) 地域食・農業関係の基礎データ収集。地域女性組織等へのアプローチ。 (外部側) 食品・栄養関係研究室の情報収集と協力要請。	指導補助。現地講師の解説・指導の背景となる地域食・農業関係の資料・データの提示。 現地実習要素とつながる学内研究・教育要素について提示、案内、紹介。	事後学習への追加情報提供支援。学生からのフィードバックの地域連絡と検討機会の設定。 事後学習における関連研究室からの情報提供、指導機会の設定。アイデア試行実施の調整・支援

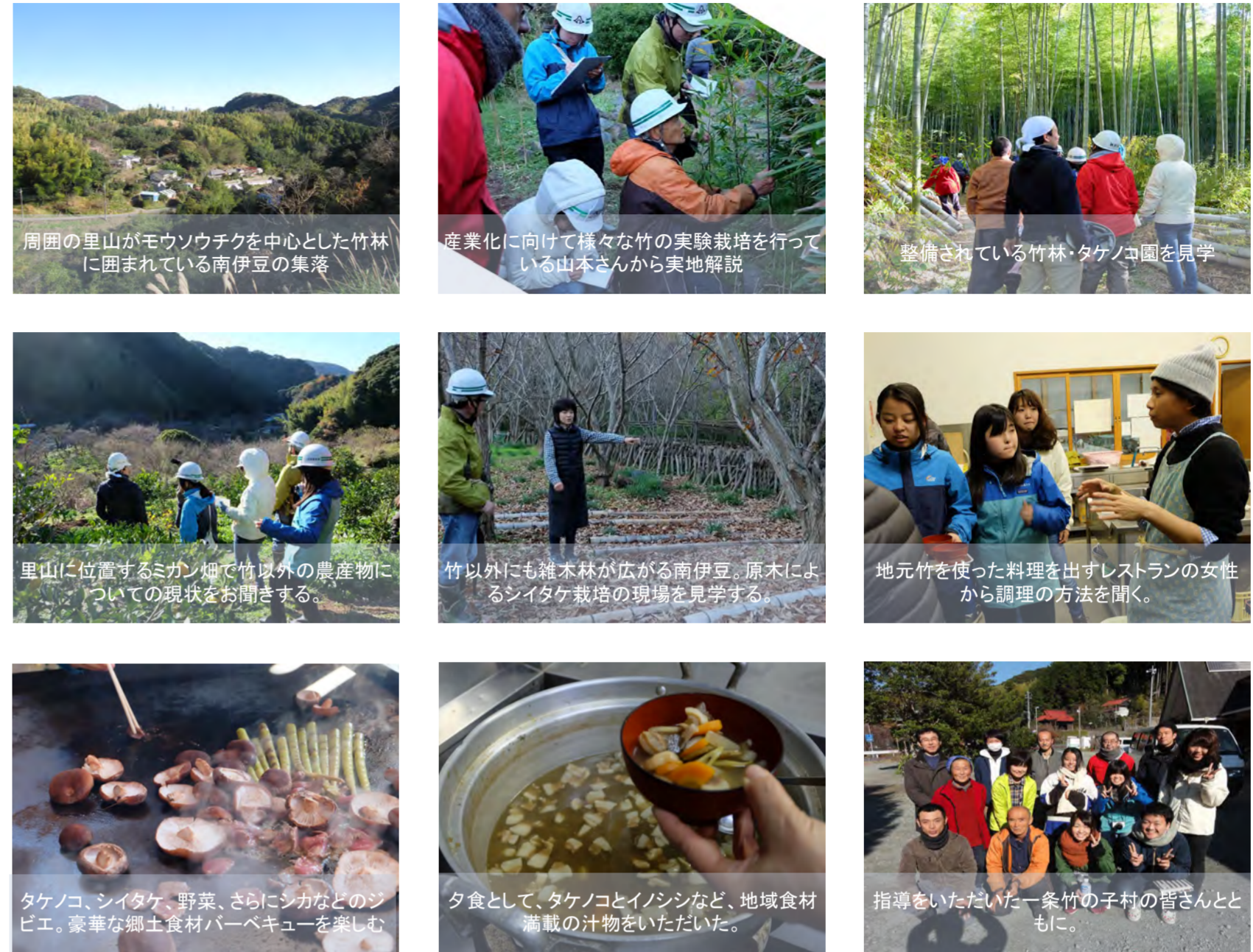
3. 実施結果と課題の分析

Check	概要	結果	課題
学生	情報不足による調理実習未実施とレシピ開発の困難さ	タケノコだけでなく、当初事前学習では想定していなかった獣害対策で得られたイノシシやシカなどジビエ食材についても試食体験することができた。「加茂十一野菜」など伝承野菜の存在についても知る事ができた。	連絡・準備不足により、調理実習に十分に関わることができなかった。また食材に対する知識理解が十分でなかったため、有効な質問ができず新たなレシピ開発に向けて参考となる情報を十分に収集できなかった。
地域	地域のタケノコ以外の食材への着目の必要性	タケノコ村食堂施設での料理紹介を行った。レストラン運営における課題についても情報交換を行った。 獣害対策によるシカ・イノシシをバーベキュー形式で提供し、被害実態など地域課題について情報交換を行った。	レシピ資料等の準備不足で、学生への情報提供が十分でなかったことが懸念される。タケノコとジビエの料理が中心だったが、他の地域伝承野菜や三歳などの料理など地域の多様な食材のPR・活用策の検討については十分に意見交換することができなかった。
中間支援	地域食の観点からの幅広い食材情報収集必要性	当初想定していた食材以外の要素を組み込んだ実習が行われた。調理実習のための調整を行わなかった。意見交換については地元女性とともに活発に行い、実習に必要な要素などを把握することができた。	調理実習要素やタケノコ以外の他の食材について、事前の情報把握が十分でなかったため、事後学習における学習を地域の多様な食にまで広げて波及展開させることができなかった。

4. 次回活動に向けた視点

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	各種タケノコ収穫に対応する通年レシピ開発	現地の実習で想定される地域食材に合わせた基礎的調理技術の事前学習。通年で各種タケノコが収穫される地域特性を活かし、ジビエや山菜や野菜など他の食材も活用した通年の食活動を検討。	食農文化への理解を深める通年タケノコ栽培と地域の多様な食材を組み合わせた新たな地域郷土料理カレンダー作り
地域	地域ニーズ把握による各種開発レシピへの要望整理	地域食・料理活用に関する基礎的資料の取りまとめ。地域及び客のニーズの取りまとめ。以上を踏まえたタケノコを軸とした新たな地域食産品開発など。	・雷竹、破竹、真竹、緑竹、四方竹等多様なタケノコ栽培・収穫に合わせて地域を訪問。 ・各種タケノコ収穫の季節に応じた他の食材(ジビエ、野菜等)を組み合わせた調理実習、レシピ開発の実践。 ・通年の地域郷土料理カレンダーの作成と、首都圏でのPR発信活動(農大「収穫祭」等での提供・PR)。
中間支援	竹以外の地域食材に関連する情報ネットワーク作り	タケノコ以外の地域食材に関連する関係者(地域・学内双方)の情報収集とネットワーク作り。通年で実施可能な要素の把握と関係者への情報の提供。	

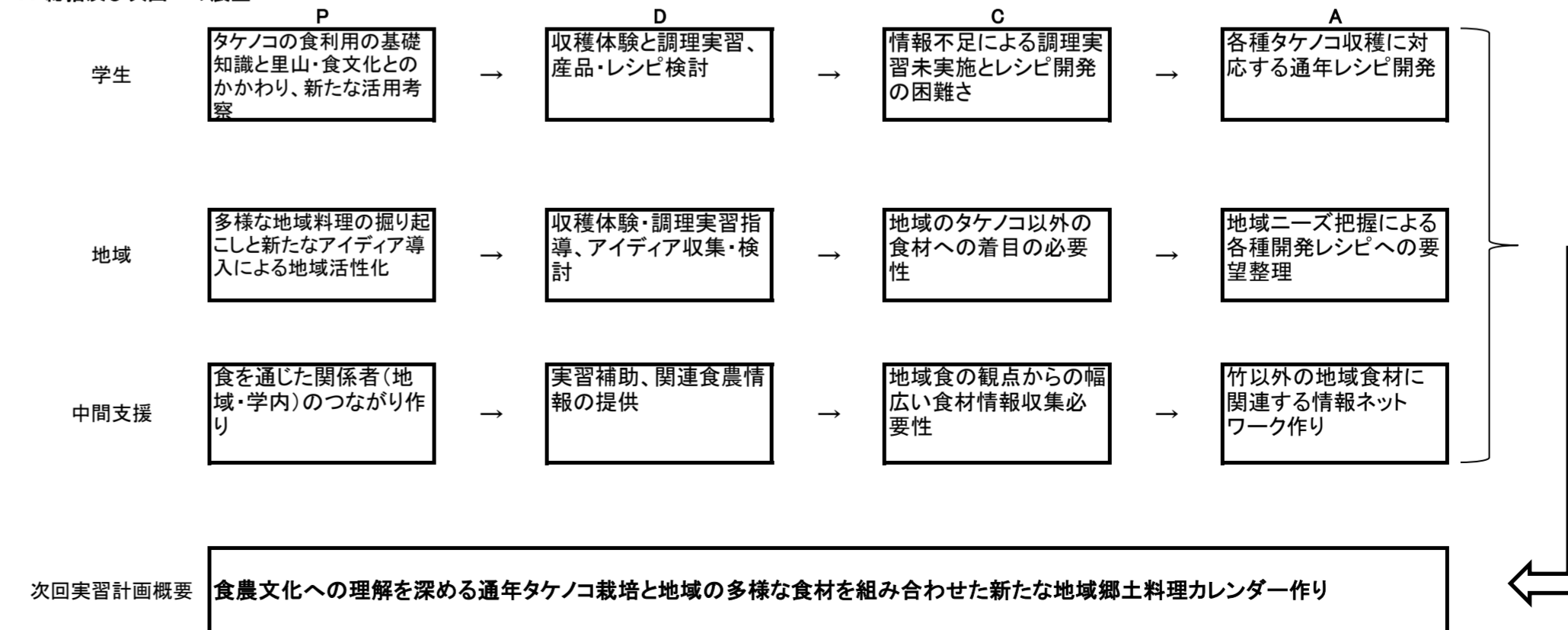
5. 実施状況写真



6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> ・遊休地で稼げる魅力品種 ・南伊豆一条筋村 ・ふじのくに「加茂十一野菜とは」
--

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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
専門分野との関連性	生態系、野生生物、猟文化、食品加工と活用

1. 目標・評価・方法

Plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	里山・竹林における獣害の実態と暮らしへの影響、社会的関係について理解を深める	里山・竹林での保全整備実習を通じて、地域現状や地域の暮らしや人々の思いなどに体験的に触れる。獣害が抱えている多様な課題との関連性を理解。里山と人々のライフスタイルの変化、過疎化による山への手入れ不足等。ジビエ利用など資源としての可能性について考察する。	①関心・意欲・態度	獣害問題と自分たちの暮らしや生活との関わりについて理解し関心をもつ
			②思考・判断・表現	獣害問題が起こる多様な背景や影響について理解し、解決に向けた意見を持つ。
			③知識・技能	里山・竹林と獣害について、各要素の基本知識を関係付けて知る。対策整備の基本技術を身につけている。
地域 (サービス視点)	獣害対策に対する理解促進、ジビエ等新たな活用策の検討	獣害対策に対する理解促進・発信。対策のためのアイデア、駆除獣のジビエ利用などの有効活用策を検討する。以上を通じて、里山・竹林整備保全活動に参加者の増加や、対策が地域活性化への効果を持つような活用へと転換を促していく契機とする。	①地域保全・継承	獣害対策の現状を伝え、獣害に対する理解を促進する。
			②新たな視点獲得・つながりづくり	遠因となる里山手入れ不足の解決やジビエ等の有効利用に対するアイデアを創出する。
			③地域活性化	地域の生態系や、ジビエ等の新たな活用による地域活性化方策の検討反映
中間支援 (ネットワーク視点)	獣害に対応できる地域・学内関係者ネットワークの構築	(現地側)獣害対策関係者の情報収集と連携調整を実施。有効な対策や活用方法を考案・実行するための支援活動にいかしていく。 (外部側)現地の被害実態や活用ニーズを把握し、学内関連研究室と連絡調整。実習学習と現地対策双方のマッチングを支援。	コミュニケーションコーディネート ファシリテーション 技術の向上	現状把握と関係者情報収集、連絡調整のための環境づくり
			コミュニケーションコーディネート ファシリテーション 技術の向上	学内関連研究室とのネットワーク作り 現地ニーズに関する情報提供、実習内容への反映。
			獣害対策に関連する各種関係主体の情報収集と整理、関連資料の提示。学生からのアイデア提案のとりまとめと地域への伝達。	

2. 学習内容(事前・実習・事後学習)

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	里山・竹林生態系の基礎理解と獣害対策・保全整備の体験	・里山・竹林と生きもののかかわりに関する基本解説。 ・獣害についての全国的被害実態や取り組みについて情報収集。経済被害以外にも何があるか、捕獲動物の活用の現状を情報収集し、ディスカッションする。	①里山・竹林見学(被害実態、罟・檻などの仕掛けなども見学) ②竹林保全整備活動(藪払い・間伐・チップ化・ポラス竹炭作り体験) ③ジビエ試食会 ④現状と対策について意見交換(都市部からできる支援・協力方策について検討)	対策・獣害について総まとめ・各班で発表 ・対策や活用策について検討、都市部住民が継続的にかかわれるようなアイデア企画作り。 ・学習結果の地域への還元とアイデア提案。
地域	フィールドの案内と新たな対策・活用策のアイデア収集	・活用フィールド、見学・作業可能な項目の洗い出し。対応する資料等の情報取りまとめ。 ・案内人、解説者等の地域キーパーソンへの声かけ・準備	①里山・竹林見学の案内(被害実態、罟・檻などの仕掛けなども見学) ②竹林保全整備活動(藪払い・間伐・チップ化・ポラス竹炭作り体験)の指導 ③ジビエ試食会 ④現状と対策について意見交換(都市部からできる支援・協力方策について検討)	学生からのフィードバックアイデアの活用可能性検討。 食肉加工業者、JA、地域の農家などと、検討会の開催。有効な対策や利用策の模索。
中間支援	関係者との連絡・情報収集、現地指導補助、事前事後学習への支援	(現地側)地域の獣害対策・実態に関する行政等資料やデータの収集と提供。関係者間調整、フィールド安全確認等。 (外部側)学内関連研究室との連絡調整(畜産・獣害・生態系等)。情報収集と学生への提供	現地行政・関連情報の提供。 指導者案内・解説の補助、追加説明の実施。 現地指導の補助(道具等の基礎知識の説明側面援助) 学内研究の関連情報提供	フィードバックされたアイデアの地域事情に応じた整理と地域伝達。 関係研究室情報を参考とする実習事後学習権等の支援。

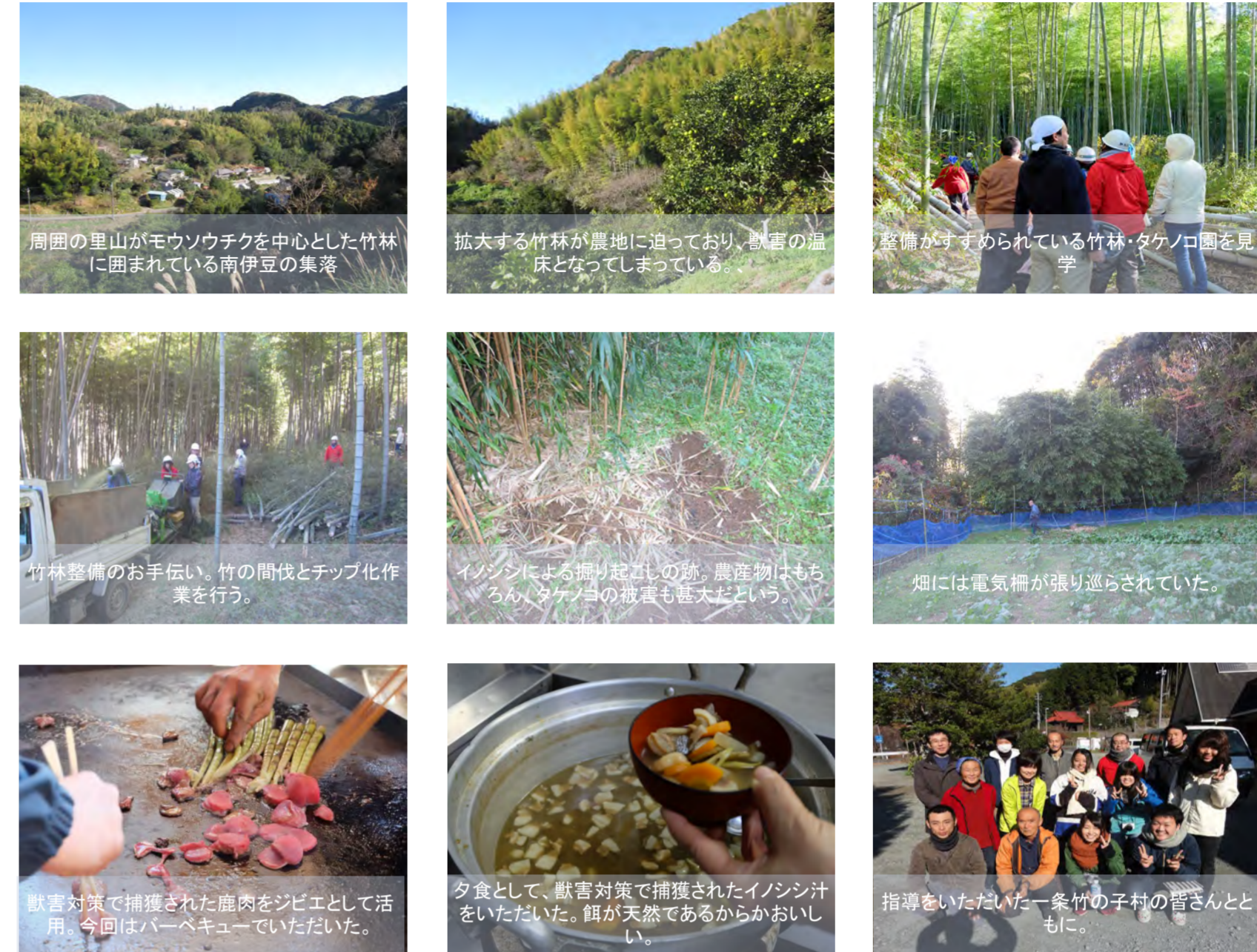
3. 実施結果と課題の分析

Check	概要	結果	課題
学生	生態系、地域の社会状況に対する基礎的理解不足	獣害の被害実態について、地元講師の案内によりインパクトのある話を聴くことができた。暮らしへの影響、対策に対する人手不足などの社会的課題などについても理解を深めることができた。	シカ・イノシシの基本的生態について理解が不足しており、獣害発生背景となっている地域特徴や、関係する地域諸主体、それに対応する対策・活用について十分にアイデア検討を行うことができなかった。
地域	獣害対策と関わり深い他業種主体との連携不足	里山・竹林整備活動の中で、獣害の被害実態や対策動向、活用の現状について案内・解説を行った。	獣害への対策と活用実態について、現場案内にとどまり、地域の他の関係主体や要素について話の幅を広げられず、新たな対策・活用アイデアについて十分に収集することができなかった。
中間支援	現地・学内情報の不足・連携不足	実習場面での説明、解説、指導補助を実施。	事前・事後学習において、現地情報や学内情報の収集が十分ではなく、適切な支援やアドバイス等を行うことができなかった。

4. 次回活動に向けた視点

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	活用を軸とした対策関係活動への視野の拡大	食肉加工業や関連する制度政策について理解を深める学習内容を設定。対策と活用の両面で新たなアイデア提案を行う。	里山の多様な主体がかかわる獣害対策と活用の可能性-保全整備、猟文化、食文化、ジビエ利用まで多角的な視点から-
地域	地域内関係者の連携強化と活用素材の精選	地元猟師、食肉加工業者、JA等の関連主体と一体となった実習対応。学生からの対策アイデアを検討する場や、都市部など地域外協力者との連携窓口の設定。	・里山・竹林における獣害被害の実態を把握するとともに、新たな保全整備対策の検討と実施を通じた有効活用策を考案する。 ・猟文化や食文化等の知見と合わせて、既存の地域食文化とあわせた新料理や産品開発を検討していく。
中間支援	関係者連絡調整態勢の強化	現地の関係主体、学内の関係研究室の情報収集能力の強化。地域ニーズ・研究室ニーズの把握と整理、実習への活用方策の検討。	

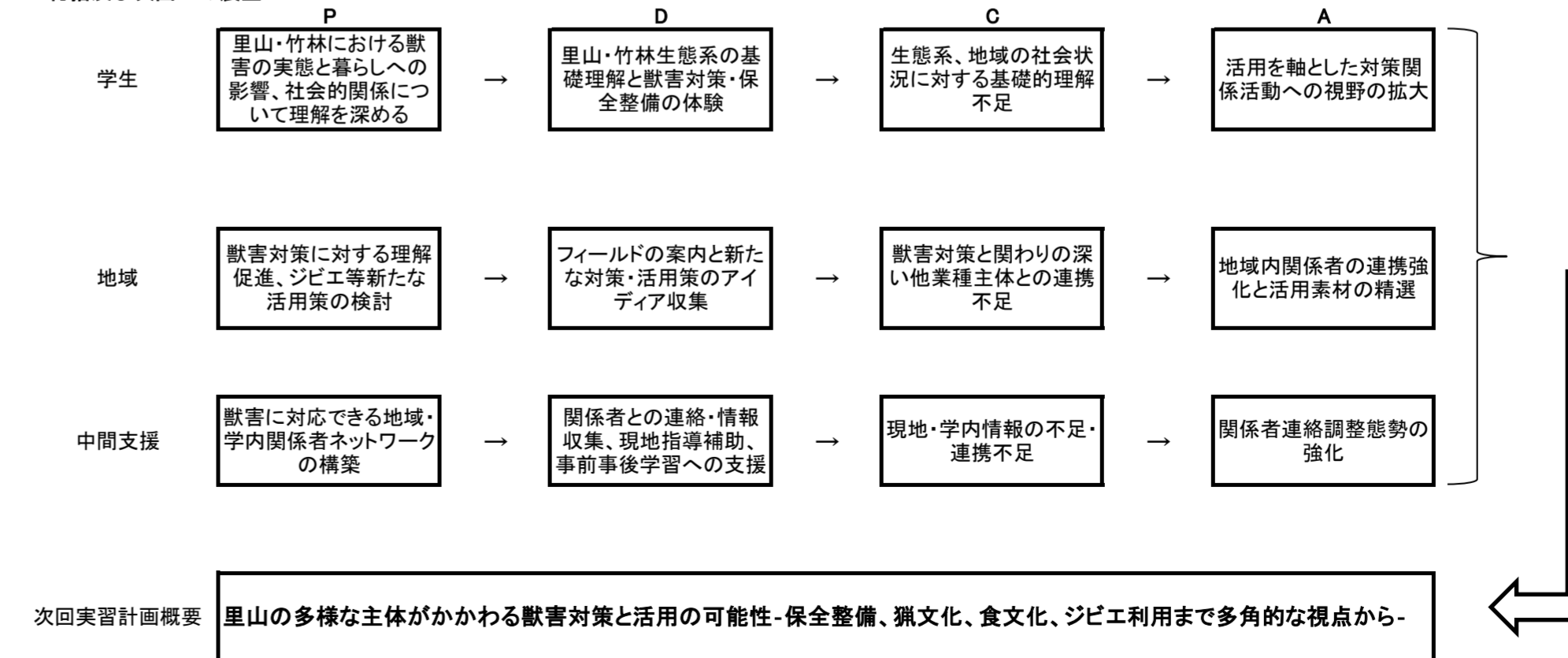
5. 実施状況写真



6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> 遊休地で稼げる魅力品種 南伊豆一条筋村 ふじのくに「加茂十一野菜とは」

7. 総括及び次回への展望



テーマ・目的	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可能性
専門分野との関連性	環境教育 食農教育 森林教育(森林レクリエーション) 観光・交流

plan	概要	目標(数値)	評価の視点	方法
学生 (ラーニング視点)	子ども達と里山や竹林の学習を通じて農山村担い手育成について理解を深める	①関心・意欲・態度 ②思考・判断・表現 ③知識・技能	①関心・意欲・態度 地域の子ども達の興味関心を把握し、共感する態度ができています。 ②思考・判断・表現 子ども達と地域の里山・竹林環境の関係性について理解し、よりよいつながりを考えることができます。 ③知識・技能 子ども達と里山・竹林活動者の双方に耳を傾け、つなぐためのコミュニケーション力が養われている。	・農山村地域の教育・学習環境・活動についての全般的動向について調べる。 ・小学校など教育機関と連携した里山・竹林を題材としたふるさと学習活動に参加し、運営のお手伝い等を行う。 ・新たな学習カリキュラム・プログラム案を検討し提案する
地域 (サービス視点)	子ども達が里山・竹林の価値や魅力に気づき、地域の誇りの醸成に寄与する	①地域保全・継承 ②新たな視点獲得・つながりづくり ③地域活性化	①地域保全・継承 子ども達の地域に対する誇りを育て、愛着意識を高める。 ②新たな視点獲得・つながりづくり 地域外の学生の参加を通じて子ども達に外の新たな視点からの地域の価値に気づかせる。 ③地域活性化 教育・交流活動を契機に新たな観光プログラム等を構想・検討する。	里山・竹林へ地域の子ども達と学生を招き、特にその魅力・価値について体験実習を提供する。 里山・竹林の食や遊び等の提示。 学生のアイデアを活用しながら継続可能な子ども達への里山・竹林の体験メニューや遊び場・居場所作りを検討していく。
中間支援 (ネットワーク視点)	学校・教育関係者の里山・竹林理解と教育利用促進のための関係作り	(現地側) 里山・竹林活動への学校・教育関係者の参加促進支援。 (外部側) 地域教育機関と連携した大学研究室の交流促進	コミュニケーション コーディネーター ファンリテーション 技術の向上 コミュニケーション コーディネーター ファンリテーション 技術の向上	学校と地域の連携を里山・竹の体験プログラムを契機に関係者間で設定・情報共有や検討の場を設けていく。 里山・竹の体験活動を契機に学生のアイデア等も含みながら、関連研究の地域教育機関との連絡・連携を構築していく。

Do	概要	事前学習(準備)	実習	事後学習(振り返り)
学生	地域の里山・竹林を活かした体験実習と子ども達との交流	・里山・竹林の基本知識 ・里山環境や竹を用いた遊び(昔遊びからのヒント、環境教育からの知見等) ・地域の教育環境、担い手・継承についての情報収集	①子ども達への事前学習成果のプレゼンテーション ②里山・竹林環境を用いたネイチャーゲーム ③竹林保全整備活動もしくは収穫体験 ④間伐竹を用いた遊び ・竹遊び・クラフト作り・流しそめん等 ⑤ふりかえりの会 ⑥活動後、学校教員・地域活動者との意見交換 テーマ「今後の里山・竹林の教育利用について」	子ども達との体験活動を通じて得られた知見の整理。子どもや大人のニーズの検討。 地域の子ども達向けの新しい里山・竹林学習・体験プログラムを企画提案する。
地域	地域の子ども達と外の学生達が取組めるフィールド及び活動メニュー提供	子ども達や外部の学生が活用できるフィールドの整備・準備。 学習素材として活用できる道具・素材・対応人員の準備。 中間支援組織と連携しながら学校・大学学生情報の把握。	①竹林保全整備活動・収穫体験の指導 ②間伐竹を用いた遊び等の指導 ③ディスカッションにおける情報交換 内容 ・地域側の子ども達育成への想い ・継承・担い手についての現状と今後の期待等	企画提案を踏まえた、地域の里山・竹林環境・素材の提供策の検討。 地元高等学校との連携も視野に入れて、里山・竹林に関する高度な利用・活用に資する教育カリキュラム展開を見据えた要望事項を整理する。
中間支援	子ども達や学生の協働学習と交流のための関係者調整、指導補助	(現地側) 学校情報、子ども会、PTAなど教育関連組織の情報収集と連携構築 (外部側) 食・農・環境を活かした教育・学習関連の研究室情報把握と連絡調整	指導補助、関連情報の提供、準備フィールド・資材等の確認、安全確保要員 指導補助、関連情報の提供、準備フィールド・資材等の確認、安全確保要員	実施結果共有・反省点、学生アイデア、子ども達プログラムへの波及方策に関する検討の場を設定。 地域教育機関と大学研究室の継続的な交流・実践のための連携・ネットワーク作り

Check	概要	結果	課題
学生	子ども達の交流を有効にするコミュニケーション手法の不足	事前プレゼン、子ども達との体験実習、間伐竹を用いた遊び、振り返り、ディスカッション等の予定していたプログラムを実施することができた。	子ども達との体験実習では、事前学習の知見を活用して子どもたちの指導にもあたることが考えられたが、十分に実施することができなかった。知識量のほかフィールドでの子ども達への指導法や関心の引き出し手法の修得不足が考えられる。
地域	教育関係者との連携不足、地域教育関係者との関係作りの必要性	準備していたフィールドや間伐竹等の資材を用いて、予定通り全プログラムを実施した。	楽しい遊び体験となった一方で、地域の価値・魅力などの確に伝わったかどうかやや懸念される。高校生など担い手として直結する世代との取組みが必要だと考えられる。地域の学校評議員との連携も今後密にしたい。
中間支援	学校・教育関係者との連携や観光など交流産業等との調整不足	フィールドでの活動は滞りなく実施できた。事前事後学習も予定通り実施した。	当初予定通りプログラム実施を行ったものの、その質や展開性については十分ではない。地域の学校・教育関係者、学内の関連研究室との交流につながる連絡調整が尚必要。また地域ニーズとして観光への波及展開も要検討。

Action	概要	改善案・新たなアイデア	次回活動プラン(上段:概要、下段:具体方法・内容)
学生	通年・多世代を対象とする学習プログラム検討。学習者特性やコミュニケーション修得	里山・竹を生かした通年の学習プログラムの検討。対応して、都市部若者・大学生などが継続的に地域の子ども達とかわれる仕組みの検討。特に高校生など地域の直接的な担い手との情報交換・意見交換をプログラムに入れ込んでいく。	里山・竹林を活かした多様な世代による教育プログラムと担い手・継承方策の検討と、プログラムを活かした農山村観光・交流ビジネス検討
地域	里山・竹の他地域学習要素の検討	地域の学校評議員などとの連携を密にして、学校一地域の連携方策を検討。里山・竹以外にも農業や地域行事など他の取組みも視野に入れた展開を促していく。また教育観光への波及展開策も検討する	・小中高校のそれぞれに対応する、地域の里山・竹林を活かした学習・教育プログラムの設定・検討。 ・竹林整備・活用の通年メニューについて実習による試行実践を通じながら検討。畑・田んぼ等の地域資源の活用方法も検討する。 ・取組みの継続性を担保する担い手育成方策や、地域外からの観光・交流への活用方策をあわせて検討していく。外からの移住者、作家などの発信活動をしている方からの知見も利用する。
中間支援	教育関係者の連携作り、観光や外からの移住者を含めたネットワーク作り	地域の学校・教育関係者、学内の関連研究室の情報ネットワークの強化。地域の交流観光事業の関係機関や情報を把握し、実習プログラムの実質的な活性化効果の創出に動めていく。地域外の移住者からの知見の導入を検討。	里山・竹林を活かした多様な世代による教育プログラムと担い手・継承方策の検討と、プログラムを活かした農山村観光・交流ビジネス検討

5. 実施状況写真



6. 現地参考情報・資料等

<ul style="list-style-type: none"> ・遊休地で稼げる魅力品種 ・南伊豆一条筋村 ・ふじのくに「加茂十一野菜とは」
--

7. 総括及び次回への展望

