

## 1 食農教育に関するアンケート調査結果の概要

- ・時 期：平成18年11～12月
- ・対 象：保育所・幼稚園320所・園（回答所・園：244校）、  
小学校175校、中学校100校
- ・内 容：農業体験や食に関する保育・学習の実施状況 等

ポイント1～所・園・校内での体験が多く、年間通した校外での体験は少ない～

保育所・幼稚園の79%、小学校の95%、中学校の56%が農産物の栽培や加工体験を取り入れた学習を行っているが、取り組んでいる内容や期待している効果として捉えている内容は、年代を反映しているためか各組織で違う。

### ○取り組んでいる内容 上位ベスト3

	保育所・幼稚園	小 学 校	中 学 校
1	バケツやプランター等による稲、野菜等の小規模な栽培体験 (54%)	学校園での作物栽培・家畜飼育 (89%)	学校園での作物栽培・家畜飼育 (32%)
2	農家の田畑での田植え、芋掘りなど一時的な農業体験 (45%)	農家の田畑での田植え、芋掘りなど一時的な農業体験 (53%)	地元食材等での加工品づくり (21%)
3	所・園内農園での作物栽培・家畜飼育 (43%)	周辺農地など学校以外での常時農業体験 (39%)	農家の田畑での田植え、芋掘りなど一時的な農業体験 (18%)

(複数回答可)

### ○食農教育の体験で、効果が現れるもの、または、期待される内容 上位ベスト5

	保育所・幼稚園	小 学 校	中 学 校
1	命の大切さ、食べ物のありがたさを知る (60%)	机上とは違い、自然を大切に する心や感動などが得られる (81%)	命の大切さ、食べ物のありがたさを知る (67%)
2	食べ物を作る人への感謝の気持ち (46%)	食べ物を作る人への感謝の気持ち (70%)	地元の農業や食べ物への興味 がわく (65%)
3	新鮮な農産物のおいしさを知る (44%)	地元の農業や食べ物への興味 がわく (68%)	食べ物を作る人への感謝の 気持ち (63%)
4	体験で得た知識なので印象 に残る (43%)	命の大切さ、食べ物のありがたさ を知る (64%)	机上とは違い、自然を大切に する心や感動などが得られる (61%)
5	給食等において食べ残しが減る (46%)	体験で得た知識なので印象 に残る (60%)	体験で得た知識なので印象 に残る (57%)

(3項目まで選択)

ポイント2～農業体験等の食農教育の主な指導者は園や学校の先生が多い。

また、支障になるものは、時間の不足が大きい。～

各組織とも「時間が不足している」や「準備に手間がかかる」などが高い割合を占め、実施する余裕がないことが伺える。

また、小規模の農業体験が多い保育所・幼稚園では、食農教育活動の主な指導者は所・園職員であり「職員の農業技術・知識不足」を感じていることから、さらに、農業者との連携を図ることで、取り組みやすい条件を整えとともに、地域の農家と子どもたちが直接ふれあう機会を増やす。

なお、時間や場所の確保、体験のための準備などについても、農協職員や農業者など地域の農業に詳しい人材や組織の協力を得ることで、課題の解決に向けた検討が図られるものと思われる。

○誰が食農教育活動の指導者か、また「食」に関する教育の協力者は誰か **上位ベスト3**

	保育所・幼稚園		小学校		中学校	
	指導者	協力者	指導者	協力者	指導者	協力者
1	所・園職員 (97%)	農業者 (51%)	学校職員 (94%)	栄養士 (86%)	学校職員 (92%)	栄養士 (73%)
2	農業者 (21%)	栄養士 (49%)	農業者 (48%)	農業者 (66%)	農業者 (39%)	農業者 (55%)
3	PTA・育友会 (12%)	食生活改善 推進員等 (44%)	農協職員 (37%)	食生活改善 推進員等 (57%)	農協職員 (18%)	食生活改善 推進員等 (43%)

○農業体験等で、支障となるもの **上位ベスト5**

	保育所・幼稚園	小学校	中学校
1	所・園職員の農業技術・知識 不足 (56%)	時間が不足していること (77%)	時間が不足していること (81%)
2	時間が不足していること (45%)	準備に手間がかかること (56%)	準備に手間がかかること (47%)
3	場所が不足していること (44%)	学校職員の農業技術・知識 不足 (44%)	場所が不足していること (45%)
4	準備に手間がかかること (32%)	学習に必要な資材・資金の 不足 (39%)	学習に必要な資材・資金の 不足 (42%)
5	農業体験等に関する情報 不足 (29%)	場所が不足していること (26%)	学校職員の農業技術・知識 不足 (33%)

(3項目まで選択)

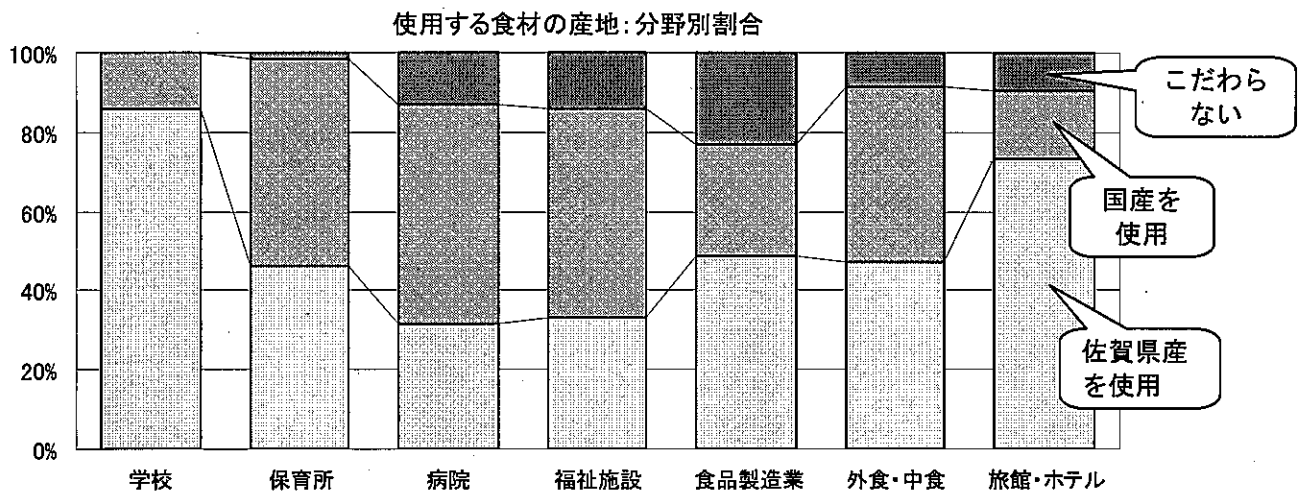
## 2 地産地消に関するアンケート調査結果の概要

- ・時 期：平成18年11月～平成19年1月
- ・対 象：学校102所、保育所219所、病院111所、福祉施設184所、  
食品製造業者196所、旅館・ホテル207所、飲食店等300店
- ・内 容：県産農産物の利用状況や今後の利用に関する意向など

### ポイント1～学校や旅館・ホテルでは、県産・国産を意識して使用～

約9割が国産、佐賀県産（地元産）など、国内の産地を意識して使用している。

また、5割の回答者が、佐賀県産（地元産）を意識して使用していた。分野別に見ると、『学校』『旅館・ホテル』において、佐賀県産（地元産）を意識して使用している割合が高かった。逆に、『病院』『福祉施設』においては低い割合にとどまった。



### ポイント2～県産で重視しているのは「より新鮮なもの」がトップだが、割高は困る～

評価が高かった（重要視している）項目として、「より新鮮なものが欲しい」「減農薬・減化学肥料で栽培したものが欲しい」「生産履歴がはっきりしているものが欲しい」があげられたことから、消費者は新鮮で安全な農産物を求めていることがわかった。一方、「県産であれば割高になるのもやむを得ない」との答えは、どの組織からもかなり低い評価結果となっていた。

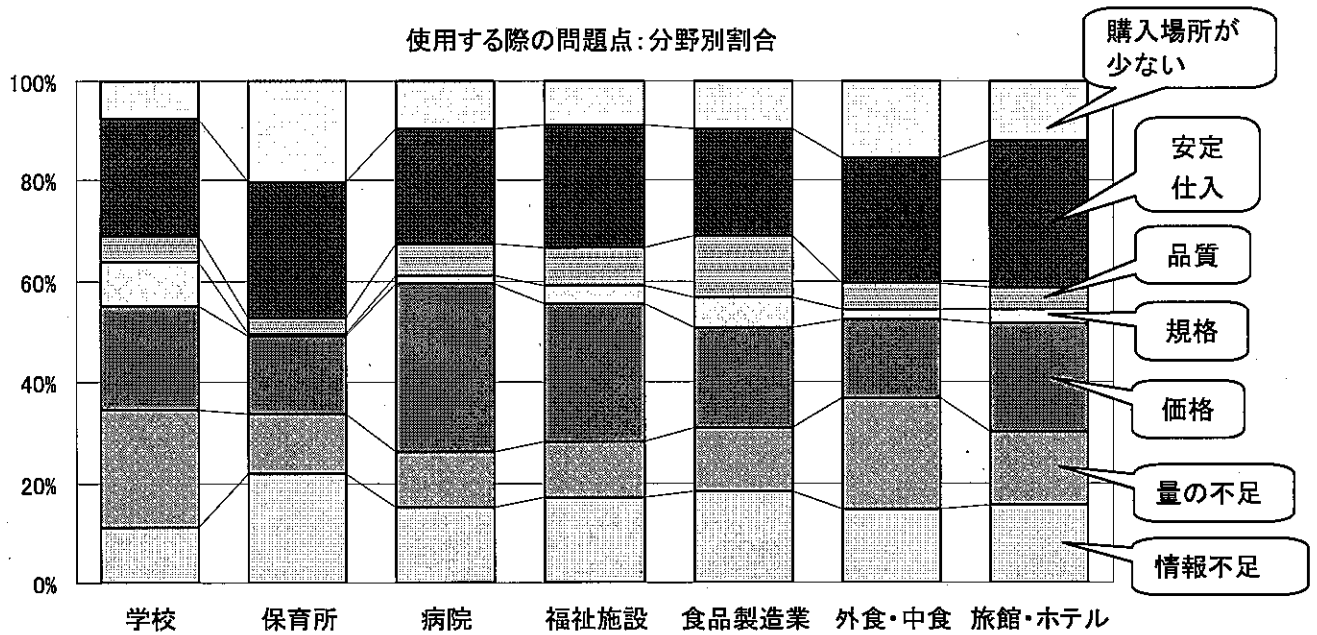
なお、対象によって顕著な特徴は表れなかった。

#### 重視する項目ベスト5（学校・病院・ホテル等共通）

- 1位 より新鮮な物が欲しい
  - 2位 減農薬・減化学肥料で栽培したもの
  - 3位 生産履歴がはっきりしたもの
  - 4位 産地や品種の特性を知りたい
  - 5位 外観より、味、風味がよいもの
- 〃 年間通じて供給できる

ポイント3～佐賀県産農林水産物の使用に当たっての問題は、安定的な仕入れと価格～

県産農林水産物を使用する場合の問題点は、「安定的に仕入れにくい」が最も多く25%、「価格」が次に多く22%、「農林水産物の生産情報が少ない」が次に多く17%となっている。(以下、「流通量が少ない15%」「購入場所が分からない12%」「品質(味)6%」「規格4%」の順)分野別に見ると、『学校』では、「安定的な仕入れ」と「量の不足」「価格」が問題であり、『保育所』では、「農林水産物の生産情報が少ない」「どこで仕入れればいいのか分からない、購入する場所が少ない」の割合が他に比べて高い。『病院』では、「価格」が問題としている割合が最も多く、他と比べても割合が高かったところに特徴があった。



ポイント4～国産食材の使用が8割を超えるのは、保育所・学校。

県産は全施設とも5割以下～

～一番の仕入れ先は、小売業者が5割以上。JAや生産者からは1割以下～

国産の食材を使用する施設は、保育所が85%、学校が82%と多いが、県産食材が5割を超える施設は無く、保育所の48%がもっとも高い結果であった。

また、「一番の仕入れ先は小売業者」との回答が多いことから、保育所等の施設が県産食材を利用しようとする際に、小売業者が担う役割は大きいものと思われる。

なお、JAや生産者からの直接仕入れは少ない結果となっている。

### 3 農林漁業体験に関するアンケート調査結果の概要

- ・時 期：平成18年12月
- ・対 象：旅館・ホテル207ヶ所（有効回答数：56ヶ所）
- ・内 容：旅館やホテルにおける農業体験イベント等の紹介状況など

#### ポイント1～ 農林漁業体験メニューの企画や紹介を、12の旅館・ホテルで実施～

5ヶ所の旅館・ホテルでは、自らで「農林漁業体験メニュー」を企画しお客様に提供されており、また、9ヶ所の旅館・ホテルでは、農家等が企画している「農林漁業体験メニュー」をお客様に紹介している。（うち2ヶ所の旅館・ホテルでは、自らの企画した体験メニュー及び農家等が企画した体験メニューの両方を紹介されているため、農林漁業体験メニューを企画または紹介している施設は12施設となる）

一方、44施設（79%）では、農林漁業体験メニューの紹介などは行われていない。

#### ポイント2～ 果物の収穫体験などの観光農園を紹介している事例が多い～

農林業体験では、地元農家が開設している観光農園（もぎとり園）を紹介されている事例が多かった。また、地元農家などと連携し農家民泊や水稻オーナー制度を企画されている旅館・ホテルの事例もみられた。

漁業体験では、修学旅行での体験プログラムとして地引網を紹介されている例が多い傾向にある。

#### ○農林業体験メニュー……12件 ※カッコ内は年間の利用者数

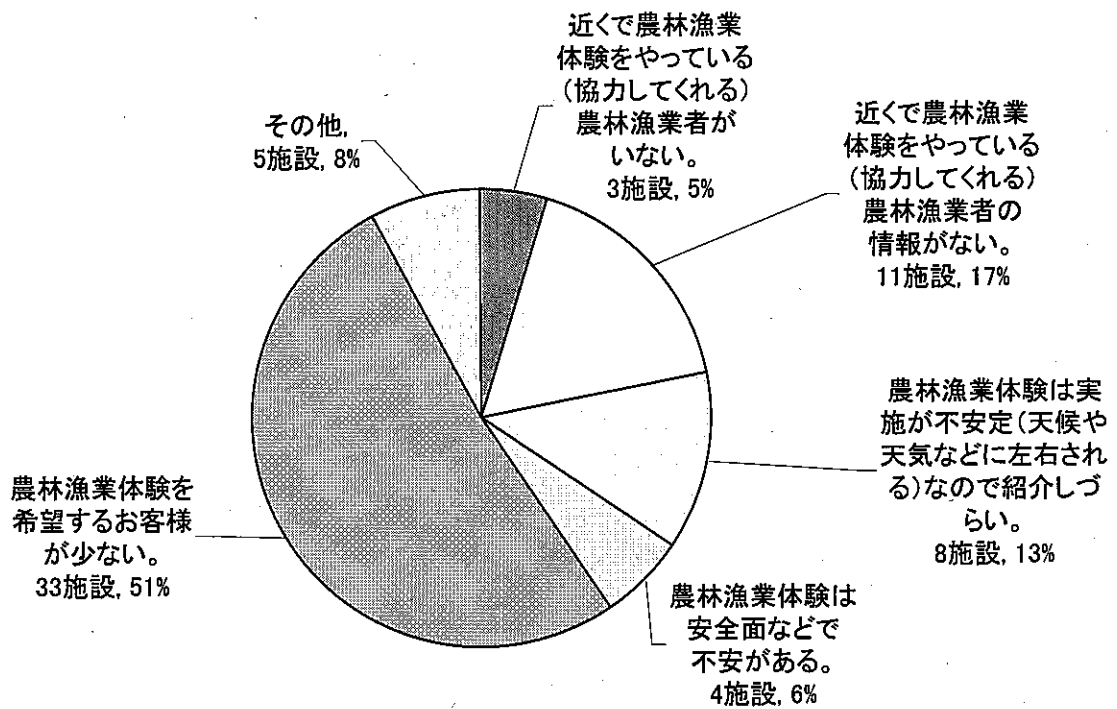
- ・田植え、稲刈り、芋掘り（70名）
- ・農家民泊（年平均4～5組）
- ・野菜収穫体験（13名）
- ・りんご、ぶどう、なし狩り（－）
- ・甘夏狩り、甘夏ゼリーづくり（－）
- ・みかん、ぶどう狩り（240名）
- ・みかん、ぶどう狩り（420名）
- ・竹の子掘り体験（10名）
- ・しいたけ狩り（60名）
- ・なし狩り（－）
- ・ぶどう狩り（50名）
- ・水稻オーナー制度（100名）

#### ○漁業体験メニュー……4件

- ・網漁体験（－）
- ・地引網（213名）
- ・地引網（1500～2800名）
- ・地引網（800名）

**ポイント3 ～農林漁業体験メニューの提供や紹介を行っていない理由のトップは「農林漁業体験を希望するお客様が少ない」が53%で最も多い～**

「農林漁業体験メニュー」の提供や紹介を行っていない理由としては、「農林漁業体験を希望するお客様が少ない」が最も多く53%を占めた。以下、「近くで農林漁業体験をやっている（協力してくれる）農林漁業者の情報がない」17%、「農林漁業体験は実施が不安定（天候や天気などに左右される）なので紹介しづらい」が13%、「農林漁業体験は安全面などで不安がある」6%の順であった。



**ポイント4～イベントを紹介しているのは17の旅館・ホテル、施設を紹介しているのは22の旅館・ホテル～**

棚田ウォークや釣り大会、農林水産業まつりなどのイベントの紹介を行っているのは17施設、地域の農林水産物を扱う直売所やレストランなどの施設の紹介を行っているのは22施設であった。一方で、紹介していない旅館・ホテルも30施設あった。

## “食と農” 絆づくり関係の現状（佐賀県）

### ○食農体験学習実施校の割合（平成17年度）

項目	幼稚園・保育所	小学校	中学校
食農体験学習実施校の割合（%）	79	95	56

### ○農家・農村レストラン開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
農家・農村レストラン数（箇所）	6	—	—	17	23	22

### ○学校給食（副食）における県産農産物利用率の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
学校給食における県産農産物利用率（%）	32	—	37	40	39	43

※副食：米飯、パン、ミルク以外のおかず

### ○観光農園（もぎとり園）開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
観光農園数（箇所）	19	22	22	22	24	30

### ○オーナー制農園開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
オーナー制農園数（箇所）	5	10	10	10	11	11

### ○サポーター農園・ワーキングホリデー開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
サポーター農園数（箇所）	0	1	2	3	4	4

※鳥栖地区（H14～）、基山地区（H15～）、三根地区（H16～）、七山地区（H17～）

### ○農業と観光業が連携したグリーン・ツーリズムの実践数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
旅館・ホテルによる農作業等体験開催、紹介数（箇所）					9	12

○県産農産物を意識して購入している消費者の割合の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
県産農産物を意識して購入している消費者の割合 (%)		37	40	47	52	57

○農産加工組織数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
農産加工組織数 (箇所)	133	137	—	137	140	138

○農産物直売所数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
農産物直売所数 (箇所)	165	163	158	152	151	157

○市民農園開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
市民農園数 (箇所)	14	13	13	13	13	13

○滞在型農園施設開設数の推移

項目	H13	H14	H15	H16	H17	H18
滞在型農園施設数 (箇所)	3	3	3	3	3	3

※やまびこ山荘 (鳥栖市)、おいでな菜園 (唐津市)、めぐりあいらんど おがわ (唐津市)