

フィールド便り

神戸大学附属食資源教育 研究センターでの実習報告

人間科学部、環境・バイオサイエンス学科 高岡 素子

高岡ゼミでは、3年生を中心に2泊3日で神戸大学の付属農場で農場実習を実施しています。神戸大学附属食資源教育研究センターは、H26年より「農場と食卓をつなぐフィールド教育拠点」として文部科学大臣より認定されたことにより、学外の大学に対する実習が可能となりました。神戸大学の専門の先生方から講義・実習を受け、3日間で農業を網羅します。実習内容について以下に示します。

1. 里山散策

普段気に留めない雑草や野草について学びました。よく観察すると美しい色をした実は昔は武器として使われていたものもあり、興味深いです。

2. 果樹実習

ナシの遺伝資源圃場があり、ナシの育種の変遷をたどることができます。現在のジュシーで甘みの強いナシのおいしさを再確認しました。ブドウの収穫と出荷準備を行いました。

3. 野菜実習

キャベツとハクサイの播種。ナスとサツマイモの収穫。クワの使い方、なかなかできません。コツが要ります。

4. イネの収穫

腰の痛みを感じながら、手刈りで収穫。その後コンバインでの収穫を体験し、テクノロジーの進化を実感しました。

5. 畜産実習

肉牛のエサやり体験。生育による肥育の違いや牛肉のトレーサビリティについても学びました。肉牛の大きさに驚き。

普段の授業では消極的な態度をとりがちな学生ですが、コンバイン乗ってのイネの収穫や、放し飼いの鶏の捕獲など、勇気のいる実習に積極的に取り組んでいました。

また、調理も実習の目的です。食事担当を決め、自分たちで収穫した野菜を使い食事作りの腕を競います。自分たちで収穫、調理、みんなでの食事、3拍子揃うとおいしくないわけがありません。これも食教育の一環です。

私たちの大学での学びは、食品に関する講義や実験で構成されています。食品がどのように生産されているかを知らない学生が多く、農業生産現場の存在を忘れがちです。食品について学ぶ学生に必ず教えないといけないことの一つは、農業の実態を知ることだと感じていました。今回の実習で、栽培の苦労や、収穫の喜びを自分の目で見、手を動かすことで感じ、食品を多角的にとらえる力が得られたと感じています。

振り返りのレポートでは、「農業の大変さを知り、野菜や肉や卵が今まで見てきたものと全く違うように感じるようになった」という意見が多く見られました。食の安全・安心とは何かについて、一步踏み込んで考える力が養われたと思います。このような意識改革が、これからの卒業研究だけではなく、自分たちの食生活により影響を及ぼすことを願います。



図 ハクサイの定植をする学生たち