

● ● ● 学外学習 ● ● ●

農業経営体派遣実習・生活栄養科学科校外実習レポート（代表例）

はじめに

鯉淵学園では農業経営科学科、生活栄養科学科の両学科とも学外諸機関等での研修を課している。農業経営科学科の場合は、研修先は原則として農家で、2年次の夏休み期間中に20日間以上の泊まり込み研修としている。生活栄養科学科の場合は、研修先は学校および病院等の集団給食施設で、3、4年次の6月に1週間以上としている。

未熟な学生ゆえ、研修受け入れ先の各位にはたいへんご迷惑をおかけしているが、ほとんどの学生

にとって学外の現場は初めての体験であり、研修から得るものはきわめて大きいようである。ご指導いただいた受け入れ農家・機関のみなさまには改めて御礼申し上げたい。

以下に掲載するものは、学生の研修レポートの中から選んだ数点と、受け入れ研修機関等の一覧である。これらの資料から学生たちの学外での学習の様子をご理解いただければ幸いである。

畠の雑貨屋さんに学ぶ

(平成21年7月11日～8月9日)

米田 智

(農業経営科学科2年 作物・園芸コース)

実習先農家・鍋倉高原農業、川手洋造

実習地域・長野県飯田市千代 3272

1. 農業経営体派遣実習の目的

私は、農家で実際に学べるということで、農業経営のノーハウの習得を目的に、いくつかの目標を掲げました。一つは、今回の実習先である鍋倉高原農場は、果樹栽培を中心に養鶏やたらの芽の露地栽培、りんご等の加工、民宿経営など複合経営を行っています。そこで複合経営とは何かを学びたいということです。

二つ目は、農業経営と民宿経営の現状を見ることで経営上に問題点はないのか、どのようにしたら両立させて経営できるのかを学びたいと考えました。

最後に農産物の販売方法を学ぶことです。最近、農協を通さない農家が増えていると学びましたが、現状はどうなのか、どのように販売しているのかを学びたいということです。

2. 実習先の農家の状況

川手さんの農場は、前記したとおり果樹栽培中心

の複合経営で、少量多品目栽培を特徴としています。果樹はスモモ、ブルー、桃、りんご、梨、市田柿の6種類28品種です。たらの芽は露地栽培で、養鶏は採卵用を300羽ほど平飼いしています。ここで出た鶏糞は肥料として利用していました。

労働力は川手さん夫婦の二人です。耕作面積は果樹地1.2ha、水田12a、たらの芽畑40aです。この地区は山間で平地は少なく耕作地は分散しています。

民宿は、正確には農業体験施設で宿泊可能な農業生産法人「ごんべえ邑（むら）」として設立され、視察兼食事、農業体験、宿泊として利用されています。経営は、近所の果樹専業農家と二家族での共同経営です。

農作物の販売方法は、個人では国道沿いにある日帰り温泉施設での委託販売と契約家庭への宅配です。それに、地域の農家25軒で組織する「楽農会」を通して愛知県内のスーパー等で農産物を販売しています。このため、農協へは出荷していません。理由は農協の手数料が高いことと作物に対する規格が

厳しいためということでした。

3. 実習内容

この時期はスモモやブルーンの収穫時期で収穫と調整をしました。梨は袋掛け、リンゴは最終摘果や葉摘み、玉回し作業をしました。その他に果樹園等の草刈をしました。果樹園の草刈りは、果樹に着くダニを取るために防除剤を散布する前に下草を刈ることで落ちたダニの繁殖を防ぐ効果があるということでした。

農業体験施設「ごんべえ邑」では、部屋の掃除や料理の盛り付け等の体験をしました。また、中高生の農業体験のアシスタントをする機会があり、ワインナー作りやりんごの葉摘み作業の補助をしました。養鶏所では餌作りもしました。

一番良い体験は、生産組合「楽農会」の仕事で愛知県豊田市内のスーパーでのスモモの試食販売でした。一人での販売は、当初なかなか声が出ませんでしたが、売れ始めると声も滑らかになり、あっという間に一日が過ぎました。

4. まとめ

作物種類については、多くて5種類程を栽培するのが一般的とのことでした。何故、少量多品目栽培にしたのか聞いてみると「種類が少ないと一定の収入を上げるために一種類を沢山栽培しなければならない。すると収穫にも人手が多く必要になる。販売も一度に大量に売らなければならない。これは市場の価格に左右され、安くなると大損する。価格調整のために保存する場合も大型保冷庫が必要になり、電気代等維持費も馬鹿にならない。」「品種が多いと収穫時期がずれ、収穫に多くの人は要らなくなる。安値でも、その時の品種のみの損で大損はしない。また、時期がずれることで長く販売を続けられ、年間を通して収入が得られる。」「同じりんごでも品種が違うことで、同じお客様に何度も買ってもらえるという利点がある。」ということでした。更に

就農に当たっての経営のあり方についても教えていただきました。例えば「りんごは長年プロが栽培してきた。プロと同じりんごは作れない。果樹ならばスモモを勧める。」というのです。つまり、就農する際は、何を作るかを見極めなければ経営すら難しいということです。

複合経営と少量多品目栽培は、前記を踏まえていれば、小さな耕作地でも少数の労働力で一定の収益を上げられるという経営の極意を教えてもらいました。

民宿は、思っていた普通の宿ではありませんでしたが、農家レストランという新たな分野があることを教わりました。自家農園で作った作物を自営の農家レストランで調理して出す。加工とサービスと一緒にした身近な6次産業ともいえます。これも大きな収穫でした。また、運営は2家族が交代で行っていました。来客が大勢のときは2家族が合同で食事作りをし。一方が忙しいときは、もう一方が対応するという具合に上手く連携していました。経営の仕方としては面白いと感じました。

最後に販売について、地域で組合を作り、組織で販売網を広げていくやり方は今では主流になっているようです。こうした組合は、消費者への対応も早く、行動も機敏なため各種イベント等での販路も広がっています。

川手さんも、委託販売や宅配等で販売網を独自に開拓していました。よく言われるインターネットもありますが、もっと色々な工夫が必要だと考えさせられました。

今回の実習は多くのことを学ぶことができました。実践で学ぶことの重要性を改めて感じました。実習中、数々の失敗にも嫌な顔をせず指導してくださいました川手さんに感謝を申し上げ報告といたします。

栃木県那須郡那須町岡田牧場での実習レポート

(平成21年7月18日～8月10日)

長嶺 果穂

(農業経営科学科2年 畜産・加工コース)

1. 実習の目的

私の実家は黒毛和牛の繁殖を経営をしていますが、学園で人工授精と受精卵移植の資格を取り、実家の畜産経営に役立てたいと思っています。しかし、私は受精卵移植を見たことがないため、今回の実習では酪農家さんで受精卵移植を少しでも勉強できればと思い、また、黒毛の繁殖経営では使わないような機械や作業についても酪農家における実習では経験できると思い、岡田牧場にお願い致しました。

2. 実習先の概要

岡田牧場は栃木県北部の那須山麓に位置し、牧場面積は約18ha、牛の飼養頭数は搾乳牛約350頭のほかに肥育牛も約30頭飼養しており、栃木県内では比較的大きな経営規模の牧場です。従業員はパートを含め10人で、タイの研修生も2人受け入れていました。

牧場の施設は牛舎が成牛舎2棟、哺乳舎2棟、育成舎1棟、肥育舎2棟の合計7棟ありました。また、搾乳室（パーラー）も2ヵ所あり、パーラー①はメインパーラーとして通常の出荷用に、パーラー②は乳房炎などで個別管理が必要な牛の搾乳に使われていました。このほかに堆肥処理場が2ヵ所と飼料倉庫および機械倉庫が1棟ずつありました。

3. 実習内容

岡田牧場では、朝4時半起床で5時までに作業が始まられるようにします。その基本的なタイムスケジュールは、4:30 起床、5:00 成牛舎のベットの除糞、6:50 哺乳舎で離乳した牛の水の取り換え・給餌、哺乳牛への哺乳の手伝い、8:00 朝食、休憩、9:00 哺乳舎で子牛の飼養管理、哺乳舎の掃除、10:00 その日、指示された作業、12:00 昼食、休憩、13:00 哺乳舎で子牛の飼養管理、14:10 バケツ洗い（日によりしない日もある）、午前の作業の続き・新しく指示された作業、16:30 休憩、17:00 作業終了、というものでした。

搾乳はパーラー①は従業員が2人、パーラー②は岡田さんの奥さんと岡田さんの弟さんが分担して作業を進めていました。パーラー①に入る人は従業員

の中で早番と遅番に分けられており、パーラー①での朝の搾乳時のパートさんもいました。私は短期の実習でしたので、パーラーでの搾乳はやらず、搾乳する牛のベッドの除糞と哺乳牛の世話を主に実習しました。

哺乳牛の世話は主に岡田さんの弟の奥さんが担当していましたが、朝の成牛舎②でのベットの除糞に2時間近くかかるので、その後朝の休憩までの時間が短く、私の哺乳舎の作業は奥さんの作業を手伝うような感じでした。このため、皆様の作業がやりやすいように行動をすることを常に心がけました。

哺乳頭数が多いため、生後3日以内の子牛以外はバケツにミルクを入れます。ミルクは、全乳と粉ミルクを混ぜ約45℃位の温度にして運ぶと、子牛にあげる頃には41～43℃くらいの温度になっています。

生後3日以内の子牛は、初乳の入った哺乳瓶で飲ませます。

8時までには以上の作業を終了し、一時間の休憩後、まず哺乳舎の左側の水の交換と給餌をタイ人研修生と手分けして行い、カーフハッチの前と通路の掃除をします。以上が実習期間中毎朝の作業内容です。

お昼までの残りの時間は、岡田さんの奥さんに指示された作業をおこないます。その内容はパーラー①の掃除や窓ふき、牧場の周りの除草・カーフハッチの敷料出し入れなどでした。午後1時からの哺乳をタイ人研修生と一緒に毎回行い、その後は午前の作業の続きをしました。

栃木県の酪農の組合では牛舎やパーラーを清潔にしているかどうかのチェックを行う日が一年に二回あるということで、手が空いている人は掃除をしていました。酪農組合によるチェックは100点満点で評価され、そのときの点数は、87点でした。減点されたのは網戸の汚れや窓枠の汚れなどであり、かなり厳しいチェック内容のように感じられました。

実習期間中に岡田さんの好意で個人で受精卵移植を行っている伊藤さんについて行き受精卵移植の

見学や説明を受けたり、森永乳業株と伊藤忠飼料株の共同出資により設立された牛受精卵移植の研究開発・普及を目的としている株式会社ミックの見学をさせて頂いたり、パーラー①の搾乳を見せてもらいました。他にも、福田獣医さんにエコーで子宮内の画像を見て頂いたり、ガス抜きの手術も見学させてもらいました。

感 想

今回の、農業経営体派遣実習で心掛けたのは少しでも従業員の人達が作業がやりやすいように行動することでしたが、自分ではあまりできず足を引っ張ったかもしれません。しかし私も色々なことが初体験で、色々な体験をさせて頂きとても勉強になりました。

地域の組合が乳牛舎やパーラーを清潔にしているかについて点数をつけてチェックしていることも初めて知りました。このことに関しては、酪農家さんは忙しい時間の中で掃除をするのは大変だが、組合が組織として全体の技術向上に向けて努力し、これに対して酪農家もできるだけ答えようとしている実情をみて感銘を受けました。このような取り組みが消費者に牛乳への安心感を与えることにも繋がると

思うと、とてもいいことだと思いました。

今回、私の研修の目的の一つとして、受精卵移植を行っている所を見学をしたいと思っていましたが、移植の見学の他、株式会社ミックの見学をさせてもらったこともとてもいい経験になりました。母体からの受精卵の採取、受精卵を仕分け・ランク付けをし、移植する受精卵をストローに入れ凍結する、などの操作を見学し、また説明してもらいました。このことは、今後、学園で受精卵移植講習会を受けて受精卵移植師の免許を取るために大変参考になると思いました。

それと、私は学園以外での搾乳法を見たこともなかったので、機械やタンクなどの設備にとても興味をひかれ、搾乳量が一定量以下に下がれば自動的に搾乳器が外れるとか、牛がついているチップで個体識別をして、パネルに表示されたりファイルに記録されたりして、個体乳量管理を自動的に行っているなど、思っていたよりハイテクで面白かったです。周りの人も優しく・親切でとても良かったです。タイの研修生とも仲良くなり、とても楽しく良い実習になりました。

介護老人保健施設「ナーシングホーム かたくり」における 臨床栄養学校外実習レポート

(平成21年6月1日～6月12日)

園部 千鶴

(生活栄養科学科4年)

I. 実習の目的

老人保健施設の給食の特徴と栄養管理・運営の実際を体験し、学内において学習した関連科目の理解を深めるとともに、福祉施設の栄養士の業務内容について、知識および技能を習得すること。

II. 実習施設の概要

茨城県水戸市にある介護老人保健施設「かたくり」は、入所者80人、短期入所者20人、通所者40人定数の介護老人保健施設である。栄養課職員は、管理栄養士2名、栄養士1名・調理員5人で構成されている。

III. 感想

利用者の多くは、年齢とともに今まで普通に食べていたものが、噛みにくい、飲み込みにくいと感じていることが多くなっていることを実感した。しかし柔らかくし、とろみをつけるなどの工夫をすれば常食と同じ食事をおいしく食べることができ、また市販品を上手に使いメニューの幅を広げていた。

利用者ごとに食形態、禁止食材の有無、利用する食器の形態は異なり、すべてを把握し提供することは、10日間の実習では困難だったが、誤って異なる形態の食事を別の利用者に提供することのないよう、慎重に配食することを心掛けた。楽しい食事は単に栄養を摂ることだけではなく、視覚や味覚などが脳を刺激し、病気の予防や治療の重要な鍵だと考えた。

「かたくり」における食に対する取り組みは、毎日の食事提供にとどまらず、月に一度利用者の誕生日会で大皿での食事会をしたり、直接利用者に選択食（6月は親子丼かうな丼）の希望をとり食事を提供していた。また、おやつを介護士さんと一緒に

作ることや外食をするなど多方面に目を向け利用者が食について関心が持てるような工夫がなされていた。

誕生日会での利用者との食事会は、実際に食事介助をする機会があったのだが、上手に食べさせてあげることができず、難しさを感じた。今後は、食事介助の方法も勉強し、知識を得たいと考えた。

私の提案したおやつは好評価をいただき「おいしかった」という言葉や、言葉にすることが難しい利用者さんでも表情や仕草でおいしかったのだと感じることができてよかった。

調理面、食に関する指導面、双方ともに、その仕事に対する慣れはなく、常に新しい知識と情報で仕事をしていくことが求められており、栄養士がその知識、情報をより多く収集し、よい情報を広め、発信していくことの重要性を認識した。また他職種との理解を深め、協力して利用者一人一人の生活の質を高めていく必要があることを再認識することができた。

また、次にするべきことを考えながら、今の仕事をし、調理しながら別の調理をできたら、手の空いている時間を有効に活用することができるの、今後は多くの人の仕事を見て上手に時間を使い、効率よく調理している人の技術をまねて取り入れ自分のものにしていきたい。

最後に、この実習を通じ指導してくださった施設長さんははじめ、栄養士、調理員の皆さんたちのおかげで大きな事故もなくやり通すことができたことを深く感謝し、今後の栄養士としての仕事に前向きに取り組みたいと思う。

茨城県笠間市笠間学校給食センターにおける給食管理校外実習レポート

(平成 21 年 6 月 1 日～6 月 12 日)

古山 知裕

(生活栄養科学科 3 年)

1. 目的：学校給食は学校給食法に基づいて行なわれるもので、この校外実習は「学校給食の性格を知り、児童生徒の心身の健全な発達を図るために給食技術を身につけ、さらに児童生徒あるいは PTA を通じて家庭における食生活改善のあり方等を習得すること」を目的とする。

2. 実習内容：(1) 給食室での実習（食材検品検収、荷受け表作成、衛生管理点検表での施設確認、調理実習、配管実習、洗浄実習、作業動線図確認・商品案内図整理、献立会議参加、ノート整理）(2) 指導担当からの講話（所長講話、栄養士講話）

3. 感想と考察：初日はとても緊張して現場に入った。調理作業を見学していく徹底した衛生管理に驚かされた。衛生管理面で受けた指導は「現場の中でマスクは鼻の上までしっかりとしめる」「大腸菌類は段ボール容器や袋などからも汚染する可能性があるため、荷受け作業は気をつけておこなう」「使い捨て手袋や使い捨てエプロンはこまめにかえること」「保存食を取りに行く時は使い捨てエプロンが箱などに触れないようにすること」などであり、それぞれ注意を払いながら作業することを心がけた。作業動線図は、調理員一人一人が記入し、その日に自分がどのように動いていたなどを記すものである。作業動線図を書くことで、使用した器具や機械が一目でわかる。この作業動線図は、栄養士さんの指導の下、調理員さんが作成していた。こうすることでお互いの責任分担がはっきりし、意識を持って作業ができる。また、食材の流れも分かりやすくなり 1 日を見なおすことができる。調理では、調理員達から、機械を実際に動かしながら教えて頂き理解が得やすかった。作業中、圧力鍋の近くにより過ぎて、手を火傷してしまい大変な思いをした。鍋をかき混ぜる作業中は十分注意しなければならない。また、日によって分量が大きく変わるので何回も確認しながら調理を行った。作業中は周りを良く見渡して動くことも大切であった。作業中、夢中になりすぎて調理員さんに頭突きをしてしまい大迷惑をかけてしまった。洗浄実習では、洗浄機の中に食器

を入れる時の向きや、洗う順番も決まっているため、混乱しながら洗浄作業を覚えた。10 日間で体も慣れ、多少は作業についていくようになったが、とても大変な仕事内容には変わりないと思った。

笠間市笠間学校給食センターでは、地元の米やみそをはじめ、茨城県産の豚肉・大豆・野菜を取り入れていた。また、下処理の段階で捨てられる野菜くずを地元の小学校で飼育されているうさぎの餌として提供していた。このことからセンターと地域とのつながりを感じたとともに、このような取り組みも子どもたちへの教育に役立っていることを理解した。実習期間中は毎日できあがった料理の写真を撮影させていただいた。同時に子どもたちが給食を食べる際の「食育メモ」を確認することで具体的な食育の方法について理解が深められた。「食育メモ」の内容は毎日変わり、栄養士が各学校にいなくても給食係の児童生徒が放送で読み上げることで、間接的ではあるが栄養指導が行われている。例として 6 月 12 日の食事内容と食育メモを次に記す。

6 月 12 日

むぎごはん、わかめスープ、中華サラダ、イカのチリソース、牛乳



「楽しく食事をしよう」

家族そろっての食事や友達と一緒に食べる給食は、楽しく心が触れ合う場所です。昔から「同じ釜のめしを食べる」という言葉があるように、食事をともにすることで、より「なかよく」なることができます。楽しい話題を選んで会話をしましょう。

給食室では、徹底した衛生チェックが日ごと、月ごと、年間を通して実施されており、細心の注意が図られていた。給食センターから児童の口に入るまで給食が衛生的で安全であるように、職員が一丸となって安心な給食を提供していた。そのような中で、私が小学生のころから安全でおいしい給食を食べてこられたのは、これだけ多くの人の協力があったからこそだと改めて認識した。そのようなベテラン調理員さん達の足手まといにならないよう、勤務中は

休むことなく必死で動いた。最初のうちは、指示された事をこなすので精一杯であったが、日が経つにつれ少しづつ作業内容を理解することができた。あれだけ大変な仕事内容でも、調理員さん達は子ども達が楽しみに待っている給食だから少しも辛くないとおっしゃっていた。私も自分の仕事を誇れるような栄養士になりたいと思った。

お忙しい中、センターの皆様方には大変お世話になりました。ありがとうございました。