

[総合地域研究所 平成26年度「共同研究」中間報告]

「フード&アグリ」新教育プログラムの カリキュラムへの定着と地域連携の確立に向けて

代 表：山 本 健 (敬愛大学国際学部教授)
 研究分担者：村 川 庸子 (敬愛大学国際学部教授)
 高 田 洋子 (敬愛大学国際学部教授)
 高 橋 和子 (敬愛大学国際学部教授)
 田 口 功 (敬愛大学国際学部教授)
 池 谷 美佐子 (敬愛大学国際学部准教授)
 田 中 未央 (敬愛大学国際学部講師)
 高 橋 修 (水土里ネット印旛沼理事長秘書室長)
 根 本 明彦 (千葉黎明高等学校教頭)
 鈴木 翔磨、子安 俊輔、神尾 元大、
 板倉 樹澄、田久保昌宏、田川 勝理
 (以上、昨年度敬愛大学国際学部卒業生 元「アグリ・クラブ」会員)

はじめに

本年度の共同研究「アグリ」は、総合地域研究所助成共同研究「食とアグリをめぐる新たな教育カリキュラム構築に向けての実践的活動①②」(平成22～23年度)及び「千葉の『食』と『職』を結ぶ——アグリビジネスの可能性を求めて①②」(平成24～25年度)の発展的継承を目指すものであり、「フード&アグリ」新教育プログラムの、カリキュラムへの定着と、実習を通して築いてきた地域との連携の確立を目指した。まずは簡単にこの共同研究を継続した背景について述べておきたい。

I 大学教育と「アグリ」

現在でも、学内では一部に「国際学部で何故アグリ？」という疑問の声が聞かれるが、他大学での「フード&アグリ」の取り組みは、本学国際学部「フード&アグリ」関連科目を設けた2011年以降も急速に広がっている。いずれも旧来の「農学」「農業経済」の枠を超え、例えば、東京農工大学共生持続社会学専攻(修士課程)では、「人文社会科学分野において、農学諸分野の科学技術を理解し、企画・課題遂行・調整などに卓越した能力を有する、広い視野に立つ専門家及び研究者を養成する(東京農工大HP)」。東京農業大学の国際食料情報学部は「世界の食料、環境、エネルギー、経済成長、人口など諸問題の解決

に真正面から取り組み、関連分野における政策立案・行政、企画・実践、自営・実業、研究・教育等の諸事業活動のリーダーとなるべき人材の養成」に主眼を置く（同大HPより）。拓殖大学農業総合コースのように「世界で活躍できる『文系のグローバル農業人材』の育成」を謳うコースも現れている（拓大HPより）。恵泉大学人間社会学部社会園芸学科では「園芸学と心理学の学びを通じて、人と人がうるおい豊かに暮らせる地域社会」作りを目的とする（恵泉大HPより）。吉備国際大学の地域創生農学部、広島国際学院大学の食農・バイオリサイクル学科も従来の農学よりも社会科学系の内容を重視している。農学部在籍していても教員の専門は多様で、例えば、立川雅司氏（茨城大学・農学部、地域安協科学科）、榊渥俊子氏（淑徳大学コミュニティ政策学部）らによる『食と農の社会学』（2014）が社会学の分野で注目を集めている。

「そもそも農学部は一般に考えられているように農業者養成を目指したものでない」と新潟大学農学部の平泉光一先生が書いている。4年制大学の農学部は、官庁、企業、各種団体（農協など）に努める技術者や専門家を養成する教育機関であった。日本の農業が家族経営主体で、家業が農業でなければ農業者になれなかったためである。今や、その流れが大きく変わりつつある。1998年度末、政府が企業の農業生産法人への出資や農地取得を解禁する方針を示したこともあり、大手企業のアグリビジネスへの参入が相次いでいる。特に、農業とのつながりが薄かった業種が、本業で培った資本金・技術力をもとに進出し始めている。食品加工メーカーや穀物取引に実績のある商社等もアグリビジネスに力を入れている。旧来の生産者団体以上に消費者ニーズをとらえることに秀でたこれらの企業がアグリビジネスの世界に大きな変革を及ぼしていると言われている。トヨタ自動車、セコム、プロミス、三井物産、伊藤忠商事、大幸薬品、カゴメ、ドール、日商岩井、日本たばこ産業など枚挙に暇がない。そもそも一次、二次、三次産業で食農関連の仕事に就く学生は多かったが、近年では六次産業に取り組む企業も増えている。

農学部が技術革新や社会の変化、意識の変化に合わせて形を変えているのであれば、グローバル化の時代、本学の国際学部が、日本有数の農業県である千葉で果たせる役割もあるはずであろうと考え、この教育活動を学生の「職」につなぐシステムを構築することが目指された。このシステムの構築が本共同研究の目的であり、具体的な方法として選んだのが「実習（アクティブ・ラーニング）」と「地域連携」であった。

Ⅱ 講義と実習（アクティブ・ラーニング）

（1）講義

本年度、国際学部の12名の教員の協力を得て、初めて「フード&アグリ」のリレー講義が実現した。国際学科・こども学科の教員がそれぞれの専門分野・対象のフィールドから「食と農」を考える。教員全員が揃う火曜日で、できるだけ会議の時間に重ならない5限目とあって履修した学生は8名であったが、地域研究者の多い本学国際学部の特徴がよく出た内容となっており、また1年次生にとっては講義を取ることのない教員と出会う機会となり、タイムリーな内容を採用入れたものが多かったことから、予想以上に好評であった。表1はリレー講義一覧である。A群（地域別の食・農事情）、B群（国際機構、法、ICTとの関係）、C群（人文系）となっているが、実際の講義の順序は事務的な都合で入れ替わっている。表2はその他の「アグリ」関連科目である。

表1 リレー講義一覧

A	中村	ネパールの農業——ヒマラヤでの日本のリンゴ栽培	B	高橋	ICTを活用した次世代の食と農
	村川	アメリカの農業と日本		覚正	農業と法：農業の多角的機能
	山本	砂漠から農地へ——中国内モンゴの植樹活動を通して		庄司	国連の食と農
	家近	中国の食と農	C	畑中	江戸の食事情
	水口	中東と食		佐藤	ピーターラビットの世界と農
	田村	ヨーロッパの農法と日本の農法		田中	食行動の心理学
大月	サハラ以南アフリカの農業と食料事情				

表2 その他の講義科目(国際学科)

1年次	「千葉学Ⅰ」「世界の食と農」「生物と環境」「経営学入門」「フード&アグリ・リテラシー」
2年次	「千葉学Ⅱ(千葉の経済構造)」「環境と農業」「アグリ・フードサイエンス」「マーケティング」「マーケティング・リサーチ(社会調査のためのデータ解析)」「経営学」
3年次	「千葉学Ⅲ 8千葉の経済特殊」「アグリ・フードビジネス」「中小ベンチャー企業論」「フィールド調査」
通年	「実習特殊」「国内スクーリング」「海外スクーリング」



写真1 「アグリ」のコーナー

今年度は村川ゼミの有志数名で Donna R.Gabaccia の *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (1998) の原書講読に取り組んだ。比較的平易な英文であるが、アメリカの歴史を「食」から読み解く視点の新しさを楽しんでもらえたのではないかと。今後も、身近なテーマを通して、力まず大量の英文を処理する能力を磨いていきたい。

日本の社会における関心の高まりを反映し、「食と農」に関する書籍の出版が相次いでいる。3号館2Fのコミュニケーションラボに「アグリ」のコーナーができています(写真1)。子ども学科の学生が「食育」で使えるものから、専門的なものまで、幅広く収集しているので、是非一度、手に取って見ていただきたい。今後は卒論の指導などに活用していく予定である。

(2) 実習(アクティブ・ラーニング・アグリ; ALA)

「アグリ」では発足の当初から、実習に注力してきた。実習地については事前に慎重に調査した。学生に社会の現状に課題を見つけ、「変える力」をつけたいと考えていたが、その意味で千葉は農業に関しては恵まれ過ぎているように思われた。気候が良く、巨大市場である東京に隣接する。変わらなくても、変えなくても、何とかやっていける。それでも農家の後継者は減り、将来は明るくないと聞かされた。当初の4年間、長野・山梨方面で研修を行ったのはそのためであった。千葉とは対照的に冬の寒さが厳しく、降雪量も多い。作物に付加価値をつける、経済のシステムを変える、効果的な宣伝を行う、といった工夫の様を学生に見せたかった。

今年、研修地を南房総市に切り替えた。同市の三幣貞夫教育長の知己を得たことも大きかったが、千葉の中でも過疎化、高齢化の進みつつある土地であり、教育長から「千葉にも南北問題がある」とうかがったことが決め手となった。そのような問題を乗り越えようと



写真2
道の駅和田浦Wa・O!のシロナガスクジラのレプリカ



写真3 昔懐かしい給食



写真4 アジの開きづくり



写真5 (株)外房捕鯨の社長にお話を聞く

花の栽培、果物の栽培など積極的な町おこしの試みが報道されることも多い。

今回の研修は、鯨の解体を見たいという学生の希望で8月4～5日となった。初日、朝9時に千葉駅を出発し、まず道の駅和田浦「WA・O!」(写真2)で昼食(写真3)をとった後、嶺南中学の調理実習室をお借りしてアジの開き作りに取り組んだ(写真4)。南美舎代表取締役社長樫原八千代氏のご厚意で、道の駅の料理長のご指導をいただき、最初は恐る恐る包丁を握っていた学生も、5匹目が終わる頃には慣れた手つきを見せてくれた。

和田浦では以前から小学生にクジラの解体を見学させているという。この日は生憎の風で漁ができず、(株)外房捕鯨の庄司社長のご厚意で捕鯨と解体についての話をうかがった(写真5)。夕刻ではあったが、この日の朝行われた解体によるものと思われる匂いが残っていた。千葉県で捕鯨が行われていること自体知らなかったが、解体を見せるところは日本でも珍しいという。鯨は16時間、海につけて腐敗を進ませることで柔らかくすることができる。夜、宿舎の「四季の宿じんざ」のご厚意で、捕鯨・解体を見せてもらったが、何人かの学生は、あれほど「見たい」と言っていたにも拘わらず、「やっぱりビデオで十分でした」と弱音をはいていた。動物の解体など見たことのない学生にはやはりハードルが高いのかもしれない。じんざの女将の話では、子供も小学生の頃、鯨の解体を見て、この土地に誇りをもつようになったという。

二日目は農業実習。午前中は花卉栽培の農家でひまわりの摘み取りと花束作りを行った。学生たちは帝国ホテルにも飾られているという小型のひまわりの花束を何故か嬉しそうに



写真6 (農業法人)かざぐるまファームで野菜の収穫

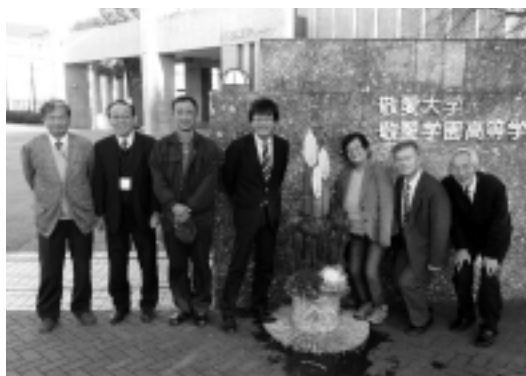


写真7 印旛沼流域環境フェア

作っている。「日本人の男にも花束が似合うようになって欲しい」という社長の話に背筋を伸ばして花束を持ち直すところが微笑ましい。午後は(農業法人)かざぐるまファームで野菜の収穫(写真6)を行った。とにかく暑い! 引率としては熱中症だけを心配していたが、学生の心配は日焼けらしい。お昼に畑で収穫したばかりの野菜で作ったラタトゥイユをご馳走になった。

Ⅲ 地域連携

研修は何より地域との連携に頼っている。教育連携を結んでいる千葉黎明高校からは今年、二人の先生方が門松作りに来てくださった。大きな一對の門松をプレゼントしていただき、お正月らしい雰囲気味わった。翌週は例年通り、学生を連れて高校にうかがいミニ門松作り講習に参加した(写真7)。特に留学生にとっては日本文化に触れる良い機会となった。

印旛沼流域環境フェア

昨年、洪水のため実施されなかった印旛沼流域環境フェアに今年は3人の学生と参加し、「アグリ」の活動報告や、黎明高校から提供してもらったシクラメンとサツマイモの販売を行った。シクラメンは売り切れたが、サツマイモは……。とても安いのに何故かと思ったら、周囲の農家では皆、サツマイモを作っているのという。販売は難し

いと知ること、市場調査の必要性を知ること「アグリ」の活動の一部である。

今年も色々な形で「アグリ」の活動に参加して下さった教職員、学生の皆様、紙面を借りて御礼申し上げます。

「食とアグリをめぐる新教育カリキュラム」構築を目指す実験的試みは今年度で丸5年となった。必要な授業科目の検討、実習の導入から地域との連携、就職活動まで参加してくれた学生は70名を超える。就職の面接で役に立った、と話してくれる者もあった。

この間も日本の、そして世界の「食と農」をめぐる環境はますます厳しさを増している。先日のNHK報道番組も日本に大豆が入ってこなくなりそうだという状況を伝えていた。「国際学部でアグリ！」の活動は更に進化／深化させていきたいと考えている。

(文責：村川庸子)

やまもと・たけし Takeshi Yamamoto
むらかわ・ようこ Yoko Murakawa
たかだ・ようこ Yoko Takada
たかはし・かずこ Kazuko Takahashi
たぐち・いさお Isao Taguchi
いけや・みさこ Misako Ikeya
たなか・みお Mio Tanaka
たかはし・おさむ Osamu Takahashi
ねもと・あきひこ Akihiko Nemoto
すずき・しょうま Syoma Suzuki
こやす・しゅんすけ Shunsuke Koyasu
かみお・もとひろ Motohiro Kamio
いたくら・きすみ Kisumi Itakura
たくぼ・まさひろ Masahiro Takubo
たがわ・かつとし Katsutoshi Tagawa