

体験

体験プログラムは、漁業体験15種、農林体験19種、味覚体験25種、自然・歴史体験11種、アウトドア体験6種、伝統・工芸・文化・平和体験ほか14種の合計90種類があります。

その豊富な体験メニューの中から奈良中学校修学旅行生は、ちゃんぽん作り、そば打ち、いかだ作り、たこ漁など16種類の体験をしました。その中から、和牛農家体験とよもぎもち作り体験の様子を紹介します。

体験その1

和牛農家体験

インストラクターの吉田良三さん宅では和牛農家体験が行われ、男女8人が体験をしました。



日本で育てられている牛の種類や頭数、和牛がどのように育てられて、どのように肉にされていくのか、流通の流れなど詳しい説明を受けてから生徒たちの体験が始まりました。

まず生徒たちは、インストラクターが準備した帽子、長ぐつ、軍手を着用しました。生徒たちが汚れるのを防ぐとともに、外部から牛たちへの感染症などを予防しているのです。

体験では、牛たちに干した牧草や飼料などを食べさせる仕事から、牛の毛づくろい、排泄したフンの片付け、寝床を完成させるまで和牛農家の基本的な牛の世話を行いました。

牛の毛づくろいでは、牛が興奮して暴れないように片方の手は牛に触れ、スキンシップを図りながらブラッシングをする姿が見られ、牛のフンの片付けでは、最初は臭いに戸惑っていた生徒たちが熱心に片付ける姿が見られました。

和牛農家体験では、ありのままの農家の生活を伝え



ていくことで、インストラクター自身も自分の仕事の大切さを再認識し、毎日の仕事にやりがいを見出しています。また、体験は、生徒たちに生き物を育てることの難しさや大変さを伝え、食べ物を大切にすることを育てる「食育」の役割も担っているのです。



インストラクター
りょうぞう
吉田良三さん
(志佐・長野、69)

食べ物に感謝する人になってほしい

平成17年から受入れを始めて今年で4年目になります。体験に来る子どもたちはとても素直で、牛のフンの世話など嫌な仕事も熱心に頑張ってくれるのでうれしいです。生産者が安全・安心に心掛け、苦勞して牛を育てている現場を子どもたちに理解してもらえらることにやりがいを感じています。牛肉などを食べる時、生産者などの努力があることを考え、食べ物に対する感謝の気持ちを感ずる人になってほしいですね。

また、民泊体験の中では、核家族が多い世の中で大家族の良さを感じたり、このような自然の中で暮らしたいと感じたりするなど、これまでになく感動を得ることで心の成長につながってくればいいですね。

たくさんのお会いがあり、笑顔で帰って行く子どもたちの顔を見ると、頑張って続けていきたいと感じるんですよ。



体験を終えて

写真左から
りさ
渡邊理佐さん、まい
大塚麻衣さん
さよ
黒岩彩代さん、**中川うららさん**

牛を見ることは初めてではありませんが、たくさん草などを食べるし、フンの世話などもしないといけないので育てていくのは大変だなあと感じました。

牛の命が人の命に代わるのだというインストラクターの話が印象に残りました。これから牛肉などを食べる時は、農家など育てる人の元から食卓へ届くまでに、たくさんの人たちの苦勞があるということも考えられると思います。

今回の体験で得たことを、これからの人生に生かしていきたいです。