

奈良女子大学 農業ボランティアサークル 活動報告

—「Mana'o」から「あぐりぶ」へ—



〇はじめに

私たちは、農作業体験やボランティアを行っている、奈良女子大学の学生団体だ。前身団体の「Mana'o」を経て、現在は「あぐりぶ」として活動している。本報告書では、2015年度のMana'oでの活動から、2016年度の移行期、2017年度のあぐりぶ始動の3年間の活動や目的をまとめている。

目次

● 「あぐりぶ」の前身「Mana'o」とは	2
● Mana'oの活動目的	4
● Mana'o活動報告(2015年度)	5
➢ 「おたすけ」活動(農家民泊里舎にて農家民泊)報告書	6
➢ 「おたすけ」活動(シガセイサクショにて草木染め体験)報告書	15
● Mana'o2年目について	24
● Mana'o活動報告(2016年度)	26
➢ 「おたすけ」活動(田原ナチュラルファーム)報告書	27
● あぐりぶ発足(2017年度)	32
➢ 「おたすけ」活動(田原ナチュラルファーム)報告書(7/1)	36
➢ 「おたすけ」活動(田原ナチュラルファーム)報告書(8/5)	38
➢ 「おたすけ」活動(古民家民宿おもやにて農家民泊)報告書	41
● その他の活動紹介	48
● まとめ	56

○「めぐりび」の前身「Mana' o」とは

Mana'o (マナオ) は学生に自然や社会課題に興味をもってもらうため、自然を体験出来る機会提供とそのプラットフォームを築くことを目的に発足した有志の学生団体である。

「Mana'o」とはハワイ語で「知恵・思考」などの意味をもつ言葉である。「知恵」とは、物事の筋道や道理がわかり、事に当たって適切に判断し、処理する力のことをいうが、活動を通して「目の前にある食べ物やモノが自分の手元に届くまでの過程を体験的に学び」、「そこから身近な食や自然についてもっと考えて欲しい」、という思いから、団体名をMana'oにするに至った。私たちは、体験することを目的ではなく、スタートと捉えており、体験の先にある学びや思考、そしてその学びや思考が次の行動へと繋がっていくことを期待している。

Mana'oの発足の経緯について述べるにあたり、まず初期メンバー3人について簡単に述べる。メンバーの所属はそれぞれ生活環境学部生活健康学専攻、文学部人文社会学科地域環境学コース、文学部人文社会学科社会情報学コースの4回生で、大学入学当初に学生寮の同じフロアに住んでいたこと、沖縄県、三重県、富山県とそれぞれが自然豊かな場所で育ったこと、食べることや自然が好きで、奈良が好きでなどから意気投合した。学生最後の一年、たくさんお世話になった奈良で自然や食についてもっと知り、身近に感じることのできる体験をしたいと考えていた折に、理系女性教育共同開発機構主催の学生支援事業「おたすけ」によって活動を支援していただけることとなり、学生団体として活動を始める運びとなった。

☆Mana'oのメンバー紹介

宮里：高校時代の病を機に食の大切さや面白さに気付き、大学で勉強する傍ら、時間が出来ると趣味で畑へいったり、畑で収穫した野菜を使ってお菓子を作ったりしていた。農家の方と話をしたり実際に畑で作業するたびに学ぶことが多く、もっと多くの人（特に自分と同じ学生）とこの経験や時間をシェアしたいと感じるようになった。自分一人だけではなく、奈良女の学生がもっと気軽に畑や自然に触れる機会を作りたい。

クロフォード：とにかく食べることで自然が好きで、1年間留学したイギリスでも、農業とビジネスについて学んだ。帰国して、以前に増して日本における農業とビジネスのあり方など、食や自然と人の営みの関わりについて学びたいと思った。

山岸：学生最後の奈良で思い出を作りたい。何か学生だからこそ出来る形でお世話になった奈良に恩返しが出来たら……。コミュニティを作り上げることや、運営することに興味があった。

○Mana' oの活動目的

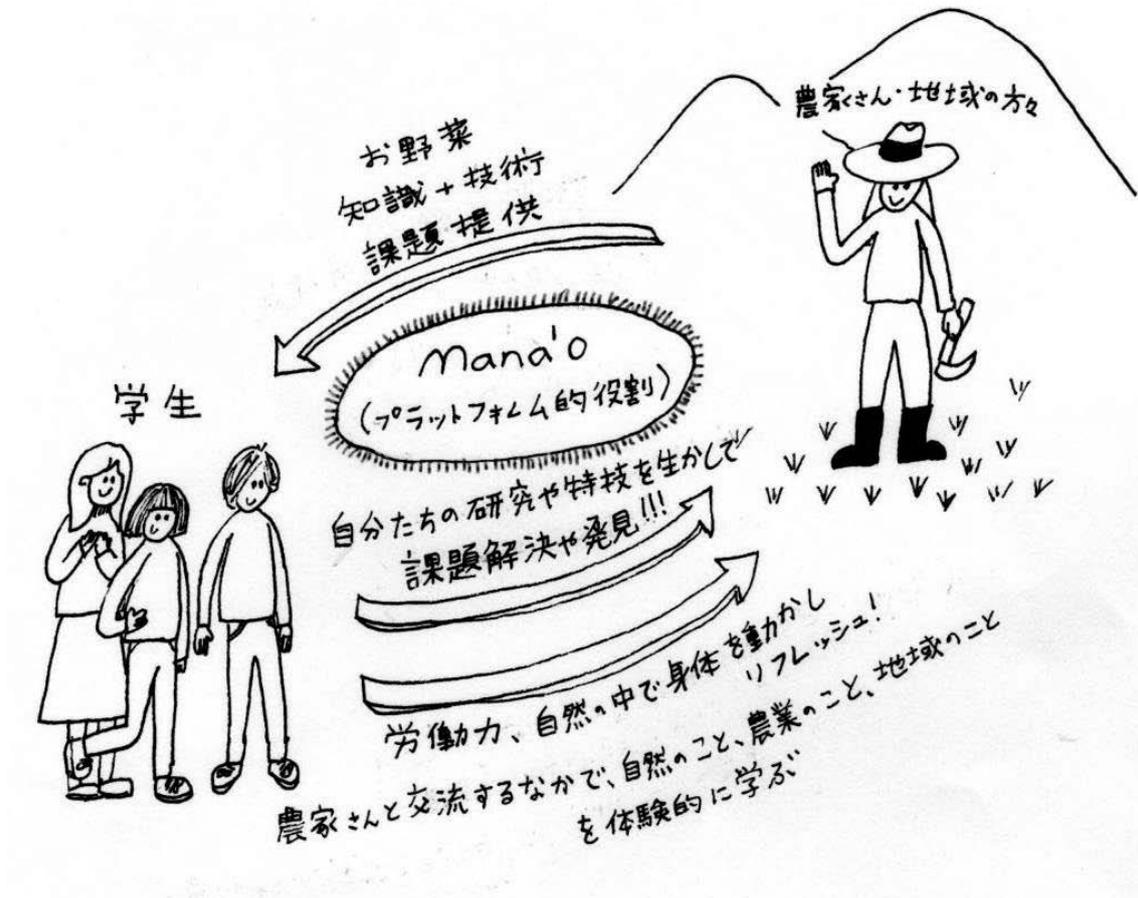
Mana' oの活動目的は大きく以下の3つである（図：Mana' o活動イメージ）。

- ①学生が自然に触れる機会を増やすためのプラットフォームを築くこと
- ②自然科学・社会的科学的な知識を体験的に学ぶこと
- ③学生と農家（地域でものづくりや野菜づくりをされている方々）との交流

以下、学生支援事業「おたすけ（2015年度）」に提出した活動計画書より抜粋した活動計画・目的を載せる。

—近年、あまりに便利になりすぎてしまった社会で、田舎や農家で育たない限りなかなか自然と向き合う機会が少なくなっている。特に大学生になると生物や農学系の勉強をしていない限り、自然に触れ合う機会はますます減ってしまい、自然と自分たちとの繋がりを感ずることが少なくなってしまうがちなところである。しかし、実際には自然はさまざまな可能性を秘めており、自然から学べることは多い。バイオミメティクス(自然の原理からヒントを得て工学・医療分野や製品に応用したり…)を筆頭に、自然から学び自然と共存していかうという動きも少しずつ活発になってきている。誰にとってもそうであるが、特に大学生である自分たちだからこそ、もっと自然と向き合うことで、自分の研究に生かしたり、社会と自然の関わり方を考え、そこから生みだせるものがあるのではないだろうか。特に今の時代、理系文系の枠にとらわれず、だれもが様々な分野の勉強をすることが求められており、自分の専門に関わらず生物や自然のことを学ぶことは大切であると感じる。しかし残念なことに、現在奈良女子大学には、そういったことを学ぶ授業やセミナー、また学生団体なども存在しない。そこで私たちはもっと奈良女生に自然に興味をもってもらい、奈良女生が自然を体験できるためのプラットフォームを築いていきたいと考えている。具体的には、実際に畑を訪れたり、自然の中で様々な体験活動ができる機会提供を行うほかに、大学におけるセミナーや勉強会の開催などを目指している。—

—私たちの一番の目的は奈良女生が自然と向き合い、様々な体験の出来る環境を作ることである。しかしただ学生が受け入れ先で体験活動をして終わりという訳でなく、そこから学生ができることを考え、新たなものを生み出すということが最終目標であり、そのように奈良の農業や自然と奈良女生が繋がることで新しいものを生み出し、それが奈良の地域活性に繋がっていくことも期待している。—



【図：Mana'o 活動イメージ】

○Mana' o 活動報告 (2015 年度)

Mana'o が発足した 2015 年度（初年度）は、主に今後の活動のためのプラットフォーム作りに重点を置いて活動を行った。活動内容としては、奈良県内の農家さんや自然と関係する団体など、受け入れ先を見つけ、実際に現場を視察し、今後継続してご協力いただくためのお願いと相談にうかがった。

一方で、農家民泊や草木染め体験といった、単発の企画を受け入れ先と立ち上げ、学生の参加を募った。以下、活動報告を載せる。

「おたすけ」活動（農家民泊里舎にて農家民泊）報告書

奈良女子大学文学部 3月卒業

クロフォード後藤 花

1. 活動日 平成28年1月27日～1月28日
2. 場所 農家民泊 里舎（奈良県、山添村）
3. 参加者 クロフォード後藤花・宮里真以・山岸采加
4. 活動内容

農家民泊体験をさせていただき、豆腐作り体験や畑見学をさせていただいた他に、野菜に関する話から農家民泊経営の話まで、様々なことをインタビューさせていただきました。

5. 学んだこと

わたしは昨年の春から夏にかけて、卒業論文の調査の一環としてイギリスの小規模農家/生産者の生き残り戦略を現地にて調査しました。自分たちで生産から加工、販売までを一貫して行う農家、消費者を確保しやすいロンドンのマーケットに店舗を構える農家、地域の人々との繋がりを大切にして交流イベントを行う農家など、それぞれが工夫をしながら、厳しい食品市場を生き延びていました。日本の農家は農協を通して農産物の出荷をしている場合が多いため、イギリスとはまた状況が違いますが（イギリスには日本のような農協が存在しない）、最近では日本においても農協を介さない小規模農家は増えつつあります。この「おたすけ」活動を通して学ばせていただいたことはたくさんありますが、私の場合、特に、奈良県内の小規模農家や小規模生産者を実際に訪れたことで、日本の小規模農家/生産者の実態や現状、課題等について知るきっかけとなりました。この報告書ではその中でも「農家民泊 里舎」での体験活動において、どのような学びがあったのかを書かせていただきたいと思います。

グリーンツーリズムなどの流れの中で、都市部の人々が自然豊かな地方を訪れる機会が増えてきています。この機会を生かそうという動きのひとつが「農家民泊」です。奈良県地域振興部移住・交流推進室によると、現在奈良県でも大和平野地域に2つ、大和高原地域に6つ、五條吉野地域に5つ、計13の農家民泊が運営されているそうです。私たちは今回そのうちのひとつ、「農家民泊 里舎」を実際に訪れ、この「農家民泊」が小規模農家にとっての生き残り戦略のひとつとなり得るのかどうかということを考えてきました。また本業である農業でのビジネスについてもお話を伺い、日本において自分たちで生産から販売までを行う農家についても考える機会となりました。

〈里舎の大久保さんへのインタビューより〉

○農業について

里舎を経営されている大久保さんは、専業農家であり、野菜、コメをすべて無農薬で生産し、平飼いのニワトリ（35羽）も育てている。（畑を5か所、田んぼを2か所、レンコン畑を2か所所有。）土や肥料づくりにもこだわっていらっしゃるようで、土は有機質の土を使い、肥料はニワトリのフン、油粕、ぬかを混ぜて自ら作るのだそう。無農薬で野菜を栽培しているため虫がつくことは当たり前であるが、虫が先に野菜を食べて安全かどうかを確認してくれているため、虫とケンカはしないそう。農協は見た目がきれいな見栄えの良い野菜を求めるため、大久保さんは農協には野菜を出荷していない。その代わりに、直接東京のレストランと電話やインターネットを通してやりとりし、1箱5000円（クール便の送料込みで6300円）で旬の野菜を詰めて送っている。契約などは結んでいないようで、口約束にて週に1回、月に1回野菜を送るという形をとっている。基本的には週に2日出荷をしているそう。単価は安くないものの、ハウスなどで育てられた野菜とはうまみが違うため、大久保さんの野菜の価値を理解し、購入したいという料理人（大久保さん曰く、ただマニュアル通りに作るのが調理人、野菜・肉・魚の旬を理解し、もっとも美味しく食べる調理方法を知っているのが料理人なのだそう。）は東京などを中心に一定数いるとのこと。実際に東京の高級デパートなどに入っているレストラン等にも出荷しているそうだが、現在はまだまだ顧客は少ないため、今後さらに顧客を増やしていくために努力しているとのこと。

○農家民泊について

大久保さんが農家民泊を始めたのは、奈良県がグリーンツーリズムを始めたことを知り、そのとき家の部屋も空いていたためやってみようと思ったのがきっかけ。しかし行政からの支援は、農家民泊の認証と農家民泊の案内を奈良県のHPに載せてもらえる他に何もないため、自立した経営が必要だそう。夏休みに家族連れが来ることは多いそうだが、農家民泊はゲストハウスとは異なり、普段は土日に1組だけ受け入れるといった形をとっているため、生活の糧となるほどの収入を得ることは不可能だそう。また他の農家民泊経営者との繋がりもあまりないため、農家民泊を運営するにあたってのノウハウもすべて自分たちで身につけたという。農家民泊の難しさとしては、収入面での問題のほかに、ただの素泊まりとは違うため、宿泊する人が何を求めているのかわからないという難しさや、自宅に人を泊めることになるため、家族の協力が必須となることだそう。

○その他（豆知識など）

野菜と雑草の関係として、野菜が小さいうちは草を抜いて野菜が大きくなれば草を生やすそう。その理由としては雑草の根の方が野菜の根よりも地中深くまで伸びているため、より深いところにある栄養を雑草に吸収してもらい、それを野菜が雑草から吸収することができるためなのだそう。また、これからの農業についても伺ったところ、コスト面などでも平坦な土地では農業が大規模化、工業的になっていくかもしれないが、山添村のような棚田が多い地域では機械を入れることも難しいため、大規模化、工業的になっていくことはないと考えているとのことであった。

〈考えたこと〉

今回、実際に農家民泊を体験させていただき、大久保さんに様々なお話を伺ったことで、小規模農家が農協を通さずに自らビジネスを行っていく難しさを改めて感じました。小規模農家の生産する質の良い野菜を求める人は一定数いるものの、顧客を探すところから営業、契約を結ぶまですべて自分たちで行わなければならないうえ、その契約が保障されているわけでもなく、収入が不安定になる危険性も十分にあると感じました。さらに農家民泊に関しても、収入面のみを考慮した場合、決して効率の良いビジネスではない上に、一定期間家族が拘束されるという点においても、気軽に始められるものではないと考えます。そういった点において、農家民泊が小規模農家にとっての生き残り戦略になるかどうかはやり方次第であると感じたものの、利益重視のビジネスとしてやっていくという意味では少し厳しいのではないかと思います。しかし一方で、ビジネスを広げる可能性もあると感じ、例えば、農家民泊のプランの中に農作業のオプションを盛り込み、宿泊客と一緒に農作業体験をしてもらうことで、大久保さんの野菜作りにかかる思いや、安全で美味しい野菜をつくるための手間などを理解してもらい、そのうえで野菜を買ってもらう機会を増やしたり、年に1、2回でも、市民の人々を畑などに招待し、農作業体験や収穫祭のようなものを行うことでさらなる顧客を増やせるのではないかと思います。小規模農家が自らビジネスを行っていく場合、農協に出荷する場合と比べて、自ら出荷先を探さなければならず、大変なことは多いと思います。その反面、自分が手間暇かけて育てた自慢の野菜を直接消費者や料理人に届けることで、相手の喜ぶ顔を見ることができるとは、こういったビジネスをやっているからこそ感じることでできるやりがいだと思います。大久保さんが、自分が野菜を出荷しているレストランにて、調理された野菜を食べたという話を嬉しそうにされていたことも印象的でした。この「おたすけ」活動にて、このように実際に農家や生産者の生の声を聞くことができたのは大変貴重な経験で、学ぶことは多かったです。今後も様々な農家や生産者のもとを実際に訪れ、自分の目で見て、生の声を聞き、考えていくということが続けていきたいと思います。この度ご協力くださいました大久保さん一家に感謝申し上げますとともに、この活動を支えてくださいました「おたすけ」事業部の皆様にも感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

(写真編)



(まずは山添村の茶畑に連れて行っていただき、急斜面での茶生産の難しさについて教えていただきました。)



(とても綺麗な景色でしたが、実際に農作業をすることを考えると、かなり厳しい土地条件であると思いました。)



(里舎からの眺め。この下に大久保さんの畑のひとつがあります。)



(初めての豆腐作り体験。実際に大豆から作るというとても貴重な経験でした。)



(数日間水につけておいた大豆を水とともにミキサーにかけ、液状にします。)



(液状にした大豆を窯の中でしっかりと混ぜ、火にかけます。ふたを閉め、大豆の液が沸騰して上に上がってきたらふたを開け、混ぜます。この工程を10回ほど繰り返します。液が軽くなってくるのがわかります。)



(つぎに液体をこして、豆乳とおからにわけます。バケツの中が豆乳で、布巾の中がおからです。この豆乳のなかにながりを混ぜ、型に入れて一晩おいておきます。豆腐の完成です。手作りで一から豆腐を作る大変さがわかりました。)



(できあがった豆腐。とても濃厚で、お店で買う豆腐とはまるで違いました。大久保さんの作ったホウレンソウとともに。美味しかったです。)



(里舎の様子。昔ながらの日本家屋。また宿泊客のためにと囲炉裏の部屋まで用意したそう。農家民泊を経営するにあたり、様々な工夫をされていることがわかりました。)



(手前が自家製肥料(ニワトリのフン+油粕+ぬか)。奥が畑のひとつ。小さいためわかりにくいですが、白菜やレタスなどが育っています。)



(平飼いにされた鶏たち。)

「おたすけ」活動（シガセイサクショにて草木染め体験）報告書

人間文化研究科 生活工学共同専攻

宮里 真以

1. 活動日 平成 28 年 2 月 27 日(土)
2. 場所 シガセイサクショ(奈良-葛城山)
3. 参加者 クロフォード後藤花・宮里真以・上野誉子・藤原風樹
4. 活動内容

理系女性教育開発共同機構主催の学生支援事業「おたすけ」の活動として、奈良県葛城山シガセイサクショにて草木染め体験に参加。草木染めは梅の枝を染料に、2種類(鉄媒染とミョウバン媒染)の媒染液を用いて行った。染料を煮出すための薪割りから、染料の煮出し、生地模様付け、浸し染め、媒染、2回目の煮染め、最後にすすぎを行って全工程が終了した。作業の合間で、草木染めを生業とされているシガセイサクショのご夫妻に草木染めを生業にするに至った理由や、仕事の大変さと楽しさなどのお話を伺った。

5. 感想

(1)草木染めの特徴について(化学染料に対して)

奈良県葛城山に草木染めの作業小屋を構えるシガセイサクショさんの作業小屋にお邪魔して、梅の枝を染料とした草木染め体験を行った。通常の草木染め体験では、事前に染料を煮出し、参加者は生地模様付けと浸し染めから行うが、今回は特別に染料を煮出す工程から体験させていただいた。染料の煮出しから最後のすすぎまでで半日かかり、これに染料の採取と生地のタンパク処理(生地を色濃く染めるための下処理)、染めた布を乾かす作業まで考慮すると、1日では足りないくらいのもとても手間のかかる作業である(その手間を実際に体験することもこの活動の目的の一つである)。

日本では古くから自然の植物から染料を取り出して糸や布を染めてきた。しかし、1900年初頭から化学染料や化学繊維の開発が西洋で進み、日本でも明治から化学染料が少しずつ輸入され、草木染め(天然染料)は段々と下火になり化学染料で染めることが主流になった。現在では流通している製品のほとんどが化学染料で染められたものだ。草木染に代わり化学染料が広く使われるようになったのにはいくつかの理由がある。まずひとつに、「安定している」ことが挙げられる。染料自体の質が一定なので同じ色を染めるのに数値化でき、同じ色の製品を量産することと安定した供給が可能になる。草木染めでは時期や地域により手に入る染料が変われば、同じ染料でも質が一定ではない。ふたつめに、「安価であること」がある。先ほど述べたように、草木染めは植物を育て、収穫し、染料を煮出すなど大変手間がかかるため、人件費やその光熱費も考慮するとコストがかかってくる。また、化学染料は「長期保存が可能」だが、天然染料の中には採取してすぐ使ったほうがよいものなどもある。また、化学染料は草木染の柔らかい色合いに比べ、色が強く出やすいといったことなども広く使われるようになった理由と考えられている。時代が「大量生産(ファストファッション)」「画一化」に向かっていくなか、化学染料のもつ特徴が生産者側にとってとても理にかなったものであったと思われる。しかし、実際に草木染め体験をしてみて(今回の草木染め体験

に関して言えば)、染料は山のいたるところに栗のイガや梅の枝、桑の葉などが落ちていて、それらを草木染めに使うため「1年を通して様々な染料が山で手に入ること」、「季節や煮出し方、媒染液の濃さなど色々な要素が影響して同じ染料でも仕上がりの色と風合いがひとつひとつ異なること(同じものはひとつとしてない!)」、今回のように「消費者が生産者と一緒になって製品作りに参加できること」、「一度にたくさん生産できないからこそ染料を過剰にとって生態系のバランスを崩す危険が少ない」、といった草木染めの魅力もたくさん発見できた。これからは、自然の恵みを少しいただき、そこにしかない唯一無二の製品の魅力を生み出すことや、そういったものづくりのあり方が大切になってくるのではないかと思う。

(2)草木染めの工程について

草木染めは①生地タンパク処理→②染料の煮出し→③生地の模様付け→④1回目浸し染め→⑤媒染→⑥2回目煮染め→⑦すすぎの手順で行った。①の生地タンパク処理は、タンパク繊維は色が入りやすい性質があるため、絹やウールなどの動物性繊維はしなくてもよいが、タンパクの含まれない植物性繊維である麻や綿に対して行う。呉汁や豆乳、牛乳に浸すことで生地の表面をたんぱくで覆い染液が染まりやすい状態にする工程である。また、草木染めで重要な工程が⑤の媒染である。染料を煮出した液に浸すだけでも生地は着色されるが洗えばすぐに落ちてしまう。そこで、植物の色素を鮮やかに発色させ、かつ色落ちしにくくするために「媒染」という作業を行う。植物の色素に鉄、アルミニウム、銅などの金属イオンが結合すると錯体という科学的構造を作り発色したり、水に不溶な物質に変化したりする。この性質を利用して、植物染料を煮出した液をしみこませた繊維を、上記したような金属イオンを含む液に浸すと、繊維に絡みついた色素がその繊維の上で発色し、繊維としっかり結びつくことで鮮やかに染色されるということだそう。シガセイサクショさんの話では、1つのオリーブ(染料)から媒染液を変えることで7色出来ることもあるのだそう。また、江戸時代までは灰汁や酢、鉄錆や石灰などの自然のものを媒染材料として使用していた。今回使用した梅の枝も、鉄媒染液に浸したものはベージュブラウンに近い色合いになり、一方ミョウバン媒染液に浸したものはピンクベージュのような色合いになった。これに染料の煮出し液の濃さや浸す時間などを変えるとまた色合いが変わる。

(3)シガセイサクショさんについて

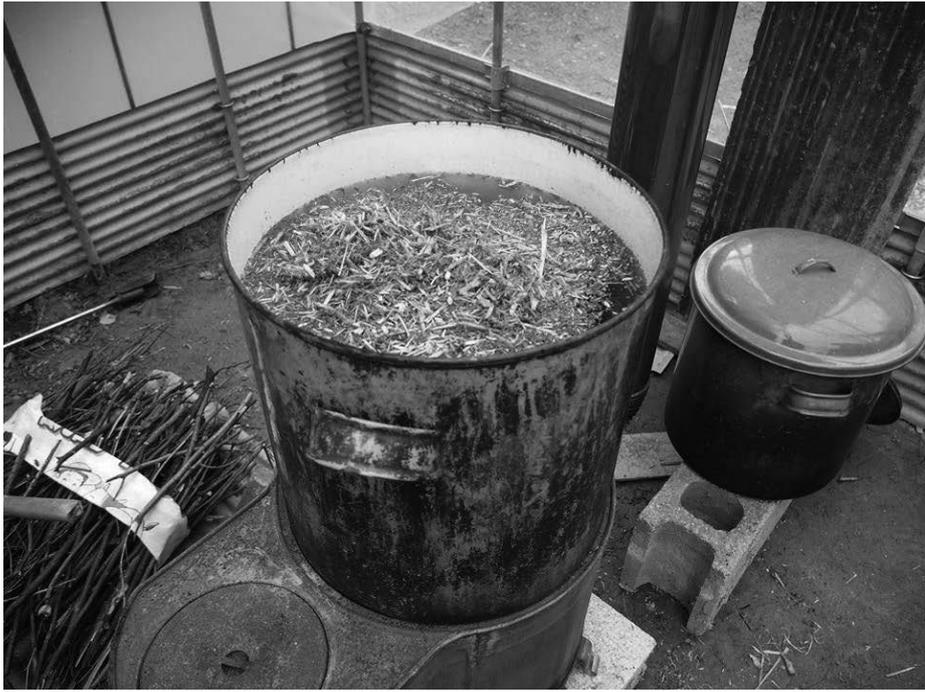
約6年前に草木染めをスタートする前は、奥さんののりこさんは仕立てなど洋服に携わる仕事をされており、ご主人のこうすけさんは自営業で工具などを販売するお仕事をされていた。現在は草木染めとオリーブの栽培(苗の販売、オリーブ加工品販売、その他山で育てた農作物の販売)などで生計を立てている。草木染めは趣味で独学と時々教室に通って習得していったが、ご主人のこうすけさんのオリーブを育てる場所を探していて、現在の作業場のある葛城山の土地に出会い、少しずつ今の形になっていったそう。経済的には2人とも働いていたときに比べ全然余裕はないと話されていたが、真剣にそして楽しそうに自然や、自分たちの作るもの(オリーブであったり草木染めの製品であったり)を待っているお客さんに向き合う姿はとても素敵であった。手作り市やオーガニックマーケットといったマーケットで販売することが多いそうなので、消費者のニーズを直接聞いてものづくりに反映出来るのもイチから自分の手で草

木染め製品を作っているからこそその魅力であろう。また、のりこさんは草木染めをするトートバッグやハンカチなどを、仕立ての経験を生かして手作りされており、それもまたシガセイサクショの魅力になっているのだと思う。

今回の活動では、染めものの歴史や化学的知識を、体験を通じて学ぶことが出来た。それだけではなく、葛城山の自然や、シガセイサクショさんの働き方や生き方を直接うかがい知ることができ、とても貴重な経験となった。私自身、生活工学を学んでいて、今後は何かしらものづくり(特に生活に密着したもの)に関わっていきたいと思っているので、ものづくりに対する姿勢やものづくりの過程を知るといった意味でもとても勉強になった時間であった。葛城山の作業場での草木染め体験にあたり、快くご協力頂いたシガセイサクショさんに心より感謝申し上げます。



<栗のイガを染料に草木染めされたトートバッグ。染料は同じだが媒染液が鉄媒染かミョウバン媒染かで手前と奥で全く色味が異なる。>



<梅の枝を煮出しているところ。ストーブはシガセイサクショさんの手作りのもの。>



<ストーブにくべる薪を割っているところ。薪も全て山の恵み。>



<生地の様付け作業。割りばしや輪ゴム、木の板などを用いて自由に様付けを行う。
>



<染料を煮出している間にお昼休憩。作業場のすぐ側にはフキノトウがたくさん生えていた。>



<シガセイサクショさんの山小屋。>



<シガセイサクショさんの山小屋にて、採り立てのフキノトウを天ぷらにさせていただく。

>



<1回目の浸し染めを行っているところ。>



< 媒染液に浸しているところ。左が鉄媒染、右がミョウバン媒染。 >



< 梅の枝×鉄媒染液で染めた靴下。 >



<梅の枝×ミョウバン媒染で染めたトートバッグ。>

OMana' o2年目について

Mana'o2年目の活動目的は大きく以下の3つである。

①昨年度の活動の継続

- －学生が自然に触れる機会を増やすためのプラットフォームを築くこと
- －自然（または自然と関わっている人たち）から自然科学・社会科学的な知識を体験的に学ぶこと
- －学生と農家（地域の方々）との交流

②ものづくりの観点から学ぶ

- －ものづくりに対する姿勢やものづくりの過程を知る

③仲間探し

- －活動を継続していくために、団体の担い手となるメンバーを含め一緒に活動してくれる仲間を増やす

初年度の活動から大きく変わったこととして、まず、1年目の活動を経て、目的のひとつとして新たに「ものづくりの観点」が加わった。

2つ目に、進学や就職のため3人いた主要メンバーが1人となってしまったことから、活動を継続していくために一緒に活動してくれる仲間を増やすことが課題として出てきた。

以下、学生支援事業「おたすけ（2016年度）」に提出した活動計画書より抜粋した各目的の詳細について述べる。

①昨年度の活動の継続－自然(または自然と関わっている人たち)から学ぶ

近年、あまりに便利になりすぎてしまった社会で、田舎や農家で育たない限りなかなか自然と向き合う機会が少なくなってきた。特に大学生になると生物や農学系の勉強をしていない限り、自然に触れ合う機会はますます減ってしまい、自然と自分たちとの繋がりを感ずることが少なくなってしまうがちである。しかし、実際には自然はさまざまな可能性を秘めており、自然から学べることは多い。バイオミメティクス(自然の原理からヒントを得て工学・医療分野、製品作りに応用したり…)を筆頭に、自然から学び自然と共存していこうという動きも活発になってきている。誰にとってもそうであるが、特に学生である自分たちだからこそ、もっと自然と向き合い、自分の研究に生かしたり、社会と自然の関わり方を考え、そこから生みだせるものがあるのではないだろうか。特に今の時代、理系文系の枠にとらわれず、だれもが様々な分野の勉強をすることが求められており、自分の専門に関わらず生物や自然のことを学ぶことは大切であると感じる。しかし残念なことに、現在奈良女子大学には、そういったことを学ぶ授業やセミナーなどの機会、また学生団体などがなかなかないと思う。そこで私たちはもっと奈良女生に自然に興味をもってもらい、奈良女生が自然を体験できるための機会提供とプラットフォームを築いていきたいと考えている。

<←昨年度の活動計画書より。>

－上記のような考えの下に、今年度も引き続き、奈良の農家や自然と関わっている団体な

ど、奈良女生が自然を体験出来るような受け入れ先を探し、受け入れ先との企画の立ち上げなどを行いたいと思っている。私たちの一番の目的は奈良女生が自然と向き合い、様々な体験の出来る環境を作ることである。しかし、ただ学生が受け入れ先で体験活動をして終わりという訳でなく、そこから学生ができることを考え、新たなものを生み出すということが最終目標であり、そのように奈良の農業や自然と奈良女生が繋がることで新しいものを生み出し、それが奈良の地域活性に繋がっていくことも期待している。－

②ものづくり

－昨年度の活動(農業体験、農家民泊、草木染め)では、自然科学、社会科学的な知識を体験的に学ぶことが出来た。それだけではなく、普段目を向けることが少なくとも、実はすぐ身近にある自然の豊かさに気付け、また、ご協力いただいた方々の働き方や生き方を直接うかがい知ることができ、とても貴重な経験となった。

自然農法体験、農家民泊、草木染め体験のいずれにしても、「野菜や大和茶といった農作物」、「自給自足的体験の出来るサービスまたは自給自足のおすそわけ」、「草木染め体験と草木染め製品」といった「モノ」づくりの仕事でもある。また、活動を通じて学んだ、自然の循環の中でそこにしかない唯一無二の製品の魅力を生み出すことや、そういったものづくりのあり方は今後大切になってくる視点であろう。私自身、生活工学(*Human centered engineering*)を学んでいて、今後は何かしらものづくり(特に生活に密着したものに)関わっていきたいと思っている。そこで、今年度の活動では、「自然(または自然と関わっている人たち)から学ぶ」ことに加え、「ものづくりに対する姿勢やものづくりの過程を知る」ことも大きな目的の一つとしたいと思っている。

「ものづくり」に触れ、「唯一無二のものづくりをしている人たち」から学ぶことで、自分自身がそういったものづくりをしていくことが出来るようになるのが個人的な最終目標である。具体的にはものづくりの姿勢、今ある伝統技術、気候風土に適したものづくり、循環(材料やものづくりの工程、経済的な循環も含めて)、材料などについて学べる機会を作りたいと思っている。－

③仲間探し

進学や就職のため3人いた主要メンバーが1人となってしまったことから、活動を継続していくために、団体の担い手となってくれるメンバーを含め、一緒に活動してくれる仲間を増やすことが課題として出てきた。そこで、前年度に引き続き主にピラによるメンバー募集を行う。

OMana' o 活動報告 (2016 年度)

1 年目の活動を経て、Mana'o でしたい活動や今後に向けての課題は多く挙がってきたものの、2 年目となる 2016 年度は、主要メンバーが 2 人抜けてしまったことにより実質活動休止状態となっていた。しかし、Mana'o のビラを見て活動に興味をもってくれた中山、山西の 2 人から連絡があり、新しい仲間が加わることとなる。

まずは現場で実際に体験しながら、今後の Mana'o の活動について話し合おうということで、前年度の活動から継続的に付き合いしていただけになった「田原ナチュラルファーム」さんへ、新メンバーとなる 2 人と共に訪れた。そしてそこで、改めて農業体験の面白さや意義、学生と農家が交流することのニーズを再認識し、この活動が農業ボランティアサークル「あぐりぶ」を立ち上げるきっかけとなる。以下に活動報告を載せる。

「おたすけ」活動（田原ナチュラルファーム）報告書

奈良女子大学人間文化研究科 生活工学共同専攻

宮里 真以

1. 活動日 平成 29 年 2 月 16 日(木)
2. 場所 田原ナチュラルファーム(奈良-田原)
3. 参加者
人間文化研究科 生活工学共同専攻・宮里真以
生活環境学部 生活文化学科・中山穂南
文学部・山西悠
4. 活動内容

理系女性教育開発共同機構主催の学生支援事業「おたすけ」の活動として、奈良県田原にある田原ナチュラルファームにて農作業体験に参加。前週の寒波の影響で雪が残る田原にて、午前中は自家製堆肥の袋詰めを行った。近くの精米所から出る粃殻や醤油の搾りかすなどを混ぜながら自然発酵させた堆肥からは、微生物達の運動する熱でもうもうと蒸気が上がり、私達の思う堆肥とは全然違う、とても香ばしい香りがした。この堆肥で育つ野菜はさぞかし美味しいだろうなあ、なんて思いながら、午前中は3人でひたすら堆肥を袋詰めし、発酵(微生物のエネルギー)は本当にすごいと改めて感じる時間だった。

お昼休憩では、自家製のお野菜がたくさん使われたお昼ご飯をご馳走していただいた。普段は生産者さんの顔を見ることなくスーパーで買うお野菜。もちろんそれも美味しいけれど、目の前に作った人がいて、色んな想いを聞きながらいただくご飯は、いつもの何倍も美味しく豊かであった。

午後からは土曜日に田原にある産直市場に卸すキャベツの収穫と袋詰めを行った。また、作業をしながら田原ナチュラルファーム代表の福井佐和さんに自然農を始めるに至った経緯と想いについても伺った。

5. 感想

(1) 田原ナチュラルファームについて

田原ナチュラルファームは、近鉄奈良駅からバスで30分ほど揺られた奈良市の東側にある田原の里で自然農法を実践している大和茶畑である。代表の福井佐和さんは、学校を卒業後、大手百貨店で販売職をしながら、休暇を利用して全国各地で農業体験をし、自然や人、土に触れる楽しさや喜びを感じ、農の魅力にどんどん引き込まれて行ったそう(見せていただいた当時の農業体験の写真の中に、筆者の出身地である沖縄県の離島で農業体験を行った写真も見つけ、嬉しくなる)。その後、勤務先が倒産してしまったことを機に、「やるなら今しかない」と一年間、各地の農家で農業体験をした佐和さんは、奈良に戻り、歌姫農園の研修生として独自の天然自然農法を学び、独立して今に至るそう。佐和さん自身、はじめは自分が農業を仕事にするとは思っ

ておらず、純粹に自然の変化を感じながら身体を動かすことが楽しくて、自然に農業が仕事になっていた感覚だとお話されていた。最近では、女性で農業の道へ進む人も少なくないが、家族や周囲に農業をしている人がいなかった中で、自分の中の「好き」や環境への「違和感」に従い農業の道へ飛び込んでいった佐和さんの生き方と行動力をとてもカッコいいと思う。

田原ナチュラルファームでは、農薬も化学肥料も一切使わずできるだけ自然に近い環境で野菜を育てる自然農法を行っている。自然農法に決まった定義は無く、実践する人によって様々であるが、出来るだけ不耕起、不除草、無農薬で自然の営みや循環に寄り添った持続可能な農法とされている。肥料の主成分は窒素であるが、窒素過多の土では、植物におけるアミノ酸やアミノ酸アミドの含有量が増加しやすくなり、それを好む菌や虫を招き病虫害の原因となる。また、炭水化物がアンモニアとの反応に取られるため、植物の細胞壁が薄くなり、外部からの刺激に弱くなると考えられている。そこで、農薬を使用してほかの生物との競争に負けてしまわないよう他の生物を排除しようとするが、そうすると野菜に栄養分を供給してくれる微生物たちもいなくなり、その結果「痩せた土」といわれるような栄養の少ない土になってしまう。「痩せた土」で作物を育てようと即効性のある化学肥料に頼り、栄養分を補給することになるが、そうすると再び弱い野菜が育って、農薬が必要になる…というような悪循環が、今、多くの圃場で生まれていて、農薬や化学肥料への依存度が高まっているといわれている。そんな中、自然の厳しさも自然の尊さや美しさも愛して、大切にされている佐和さんだからこそ、自然農法で畑をすることになったのはきっと自然なことだったのだろうと納得がいった。しかし、お話を聞く中で、やはり自然農をされている中での大変さや工夫も伺うことが出来た。

(2) 福井佐和さんのお話から考える農業の課題

佐和さんにお話を伺う中で見えてきた農業(自然農法、小規模農家、大和茶農家、女性)の課題と可能性について、自分の考えをまとめる。

① お茶を飲む人が減っている(習慣、家族形態、飲み物の多様化)

近年、海外での緑茶・抹茶ブームや、ペットボトルなどの「緑茶飲料」の普及により、緑茶飲料自体の消費量は増加しているものの、核家族化や、単身世帯の増加など、家族形態やライフスタイルの変化も影響し、若者を中心に急須でお茶を淹れる習慣離れが進み、「リーフ茶」の消費は減少しているという。また、斜面で栽培されるお茶は収穫や作業にとっても労力がある一方、低価格化へのニーズは大きく、佐和さんのような小規模茶農家さんの生産は大変さを増す。今回の活動中、何度も佐和さんのお茶を飲む機会があったが、茶葉から淹れるお茶は甘みが強く、まるやかでとても美味しい。珈琲や紅茶など、飲み物が多様化するなか、珈琲を自宅で淹れる人が増えているように、お茶を淹れる文化やリーフ茶の良さ、そしてお茶を飲みながら団らんする時間を大事にしていきたい、伝えていきたい、と強く思った。

② 人手不足→「ゆい」の会・あぐりぶ

田原ナチュラルファームは、農作業から、お野菜の配達、イベントなどでの販売まで基本的に代表の福井佐和さんがされている。一人でされていることから、お野菜を配達してほしい、との要望は増えているものの、一人の力では限界があり、今は新規の配達先はとっていない、とのお話を伺った。また、基本的に1年中農作業はあるが、特に春～秋頃の時期、お茶の収穫期などは短期間でしなければならない作業が増えるため、現在は「ゆいの会」という主婦や社会人などを中心に農業ボランティアを募り、対応しているという。仕事帰りや休日などに、農作業を手伝ってもらう代わりに、お野菜を持ち帰ってもらったり、収穫したお野菜でカレーパーティーなどのイベントを開催することで人手を集めると同時に、自然や野菜を身近に感じて楽しんでもらいたい、という佐和さんの想いが込められた会になっている。

今回の活動を機に、農業ボランティアサークルとして「あぐりぶ」を始動した。農業体験を中心に「自分の体を造っているものが何かを知る」「交流・人とのつながりを広げる」をコンセプトとして今後更に活動を広げていく予定である。

今回の活動では、自然農法で茶畑をされている福井佐和さんに農業を始めるにいたった経緯を伺い、農作業体験として、自家製堆肥の袋詰めや、産直市場で販売するためのキャベツの収穫を行った。自分の中の「好き」や環境への「違和感」に従い農業の道へ飛び込んでいった佐和さんの魅力溢れる生き方を知り、農業体験を通して自然の中で働く楽しさや、日本の農業における課題に気付く事の出来た、とても有意義な時間となった。今回も、快くご協力頂いた田原ナチュラルファームの佐和さんはじめ、田原の皆様、理系女性教育開発共同機構の皆様に心より感謝申し上げます。有難うございました。



籾殻や野菜の切れ端、醤油の搾りかすなどが混ざって発酵した自家製堆肥



堆肥を袋詰め。これだけ全身の筋肉を使う作業は大学に入ってからなかなかしないので、なんて健康的で役に立つダイエットだろう、と思う女子大生。



3人で取り掛かればわいわい楽しくこれだけの袋詰めもあっという間に終わってしまった。



休憩に、と佐和さんからの差し入れ。甘いお茶と糖分が身体に染みる～～



畑の側にテントウムシを見つける。テントウムシを見つけるのも久しぶりで嬉しい。



午後からはキャベツの収穫。外側の食べられない葉っぱは取って、そのまま畑に捨てて肥料とする。



自分が持ち帰る用のキャベツを収穫させてもらう。



最近、鳥の被害が多いらしく、作業している側にもたくさんの鳥が。天候の影響で小ぶりのキャベツが多かったが、寒さに耐えたキャベツはしっかり甘く、キャベツの特に甘い芯の部分だけをつまんでいく鳥達。

せっかく育ったお野菜を食べられるのは悔しいけれど、鳥達は美味しさをよくわかっている…。

○あぐりぶ発足（2017年度）

あぐりぶは、2016年度のMana'oの活動をきっかけに開設に至り、2017年4月に本格始動した、農業ボランティアサークルである。前述したが、2016年度に活動停止状態だったMana'oのビラを見つけた中山と山西が加わり、サークルとして変革しようということになった。そして後に親川も加わり、その3人を核として、本格的なメンバー募集を開始した。ちなみに、この3人はもともと面識があったわけではなく、お互いに学内のビラを見て集まったメンバーだ。中山は生活環境学部、山西と親川は文学部である。それぞれ、食や農業、自然に興味があり、自分たちで仲間を集めて活動したいという思いを持って集まった。

☆あぐりぶ幹部3人のメンバー紹介

中山：幼い頃から家族でキャンプに行くなどして、自然に興味を持つ環境で育った。また、農業体験によって、普段食べているもののバックグラウンドを知る楽しさに目覚める。またそれを、誰かと一緒に共有したいと思い、あぐりぶで活動を始める。

山西：高校生の時観た「いのちの食べかた」に衝撃を受ける。元々食べることや自然に触れることが好きだったが、野菜であれ肉であれ、自分が口にするものの本来の姿を私たちはもっと知るべきではないかと思い、あぐりぶで活動を始める。

親川：ドイツでファームステイをした際にほとんど野菜しか食べなかったら、人生で一番お肌がピカピカになった。それ以来、野菜の持つ力を実感しながら畑作業を手伝っている。

仲間の募集方法としては、学内にポスターを掲示したり、入学式でビラを配って新入生にアプローチする方法などを採った。茶話会や体験入部の実施などにより、最終的に部員数は17名となった。

活動内容は、主に農作業の手伝いだ。活動頻度は月に2～3回程、同じ農家さんを定期的に訪れている。今の活動先は主に2つで、Mana'oの代からお世話になっている田原ナチュラルファームと、あぐりぶになってから行き始めた、のまはら農園だ。のまはら農園は、大学の先生の紹介で繋がった。その他、依頼や誘いがあれば、様々な活動先へ訪れている。嬉しいことに、近畿農政局と意見交換会の機会も頂いた。

あぐりぶの活動目的について、以下、「おたすけ(2017年度)」に提出した活動計画書より抜粋したものを載せる。

—「自分の体をつくっているものが何なのかを知りたい」「農業などの生産現場を知りたい」という思いで、農業ボランティアや農作業体験を行っています。

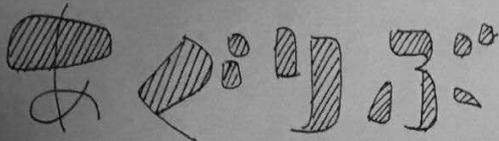
大半の人が、スーパーやコンビニに既に並んでいる食材を手に取り、レジで購入していると思います。この時、その食材に対して、どんな人が、どのようにして作り、どんな思いが込められているか、このようなことを考える人が、いったいどのくらいいるでしょう

か。そもそも、考えたくても、考えるきっかけが無いのではないのでしょうか。私自身は、今まで様々な生産現場を訪れ、その度に感動し、次にその食材を食べるとき、以前の何倍も美味しく感じていました。この感動を知らずに食材を購入するのは、非常にもったいないことだと思います。

そこで、食の現場を全く知らない人や、もしくは私と同じように食に興味はあるけれど、知る機会がないという人などを集めて、自分たちでその機会を探して活動する団体を作りたいと考えました。大学生という貴重な4年間で様々な現場に足を運ぶことは、未来の生活や消費活動に非常に良い効果を与えられると期待できます。—

このように、体験を通して、産業や食への理解を深めることが目的である。

定期的な農作業の他、農家民泊を実施したり、学園祭で出店したり、環境系のNPO団体のお誘いで、奈良のみかん「大和路みかん」の摘果作業や収穫体験に参加したりもしている。また、FacebookやTwitterを利用して、自分たちの活動を外部に積極的に発信している。



✉ agulive.nmu@gmail.com ♡ agri-nata
こんにちは！(´▽`)/

あぐりぶは新設の農業体験
サークルです♡

『自分の体を造っているものが何なのか知る』
『交流・人とのつながりを広げる』
を目的として活動しています!!



キャベツの
収穫

草刈りしてる
よ=3



月2~3回の活動を予定
今後の予定

- …原本いたけ見学
- ・田原ナチュラルファームさんへ
農作業お手伝い
(活動後ミーティング)

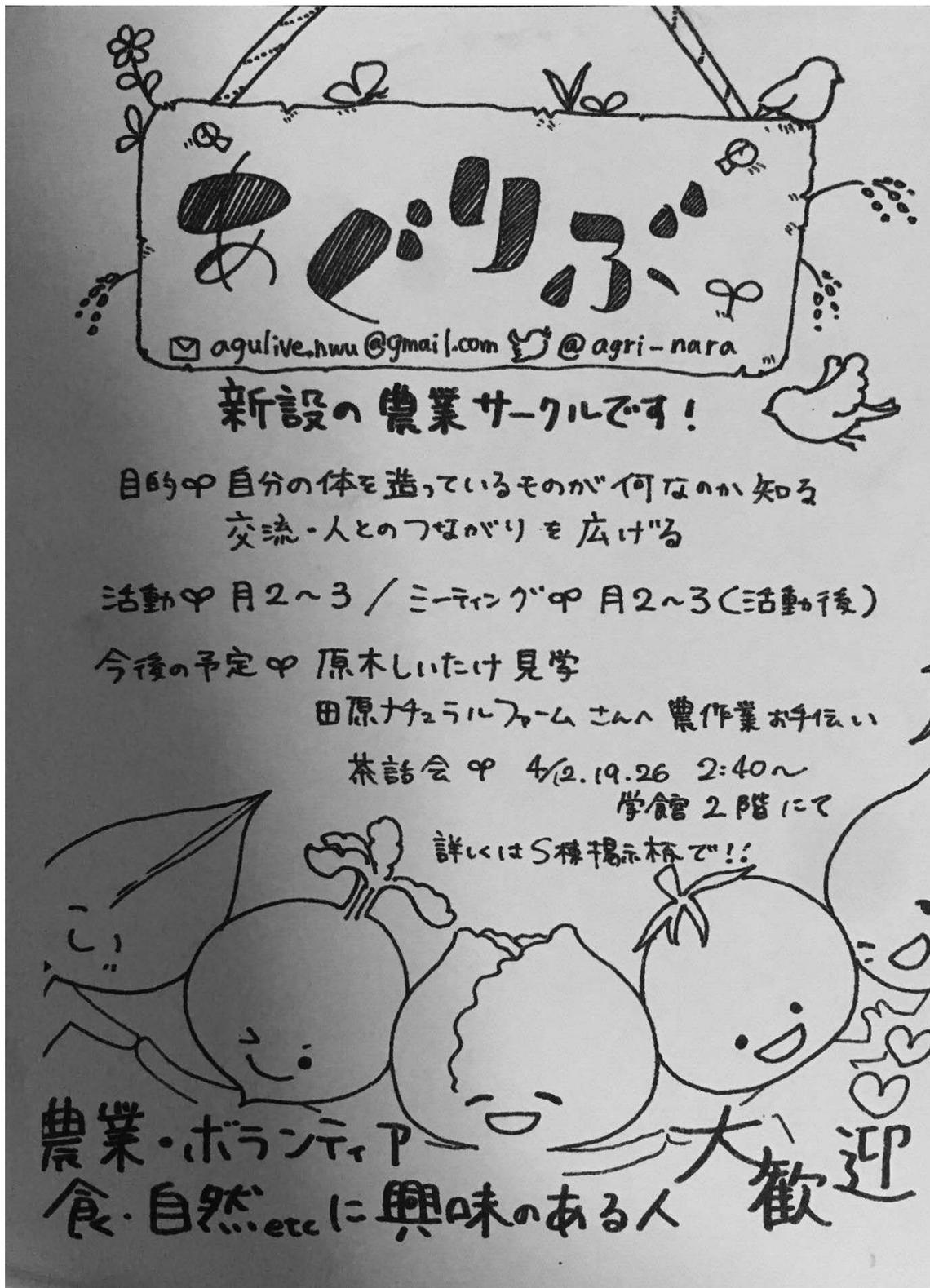
鳥に
食ばれた!



農業・ボランティア・食・自然に
興味のある人 大歓迎♡

茶話会 4/12, 19, 26 の 2:40 ~
4/13, 20, 27 の 12:00 ~ 学館 2階にて!

【図：学内に掲示したポスター】



【図：入学式で配布したビラ】

以下に活動報告書を書ける。

「おたすけ」活動（田原ナチュラルファーム）報告書

奈良女子大学文学部人文社会学科

山西 悠

1. 活動日 平成 29 年 7 月 1 日
2. 場所 田原ナチュラルファーム（奈良―田原）
3. 参加者 文学部 人文社会学科文化メディア学コース・山田琴音
文学部 人文社会学科・山西悠

4. 活動内容

梅雨も明け日差しが強くなり始めるころ、田原にて茶畑の笹狩りを行った。活動は午後から始まった。今回は大阪産業大学の男子学生三人との合同作業であったため、総勢五人で笹狩りに励んだ。茶の木の下にはびこる雑草や笹を、鎌を使いできる限り根元から刈っていく。腰くらいまであるお茶の木の中に入り込むように、しゃがみこんで刈るため、七月の暑い日ではあるが長袖を着用しての作業である。

木の下に潜り込むと草と土の匂いが感じられ、同時に汗が噴き出た。雑草は抜くことができるが、笹は硬く、鎌でしか刈り取ることができないため、苦戦。かがみ続けるとの作業では頻りに腰が痛くなるため、定期的に立ち上がって伸びをし、一面の茶畑とその下に広がる田畑、青々と連なる山を眺め、そしてまた作業に戻る。一度の休憩をはさみ、日中はずっと茶畑での作業だった。広大な茶畑の管理を、我々のような手伝いをする者がいなければ一人、ないしは二人でされているのかと思うと気が遠くなるようであり、微力ながら出来る限り助けになるようにと励んだ。

その日は田原ナチュラルファーム代表の福井佐和さんが主催する会合のような催しが行われた。福井佐和さんの知人や田原ナチュラルファームの食材を使用されている店のオーナーなど、田原ナチュラルファームや福井佐和さん自身と繋がりのある方々で集まり、各々一品ずつ持ち寄り夕ご飯を共にするというものだ。我々は会場の設営や、おにぎりを握るなど、手伝いをさせていただくことでその場に居合わせる権利を得た。

日が暮れ、辺りが真っ暗になったころ、会合に参加していた方々と共に、蛍のよく見える場所まで連れて行っていただいた。虫の鳴き声を聞き、蛍の光に目を凝らし、農作業での疲れも忘れ夏を感じていた。



かがみこんだ時に見える風景
一人がちょうど歩けるくらいの幅



一面に広がる、背丈・形の揃えられた茶畑

「おたすけ」活動（田原ナチュラルファーム）報告書

奈良女子大学生生活環境学部生活文化学科

中山 穂南

1. 活動日：平成 29 年 8 月 5 日
2. 場所：田原ナチュラルファーム
3. 参加者：生活環境学部 生活文化学科・中山穂南
理学部 化学生命環境学科 生物科学コース・高木美里
生活環境学部 住環境学科・里見朋香

4. 活動内容

午前・午後ともに、茶畑の草引きのお手伝いをした。外から見ると綺麗な緑色の風景だが、中に入ってみると、足元や茶畑の中に雑草がたくさん生えているのである。田原ナチュラルファームのお茶は、完全無農薬で栽培されているので、通常茶畑よりも雑草の量が多くなる。

そしてこの作業、とても大変なのである。茶畑は列を成して固まって畑を形成しているので、列と列の間に一人ずつ入って、両サイドの茶畑を点検しつつ雑草を抜く、というスタイルだ。

茶畑によく生えている雑草は、私の見たところ 3 種類ある。正しい学名はわからないのだが、まず一番よく生えているのがシダ系の植物、二番目が花の咲く植物、三番目がツル植物だ。シダ系の植物は、主に列の縁あたりに生えている。びっしりと。抜いても抜いても現れ、そこそこ抜きにくい。花が咲く植物は、列と列の間に生えている。つまり、歩き進めていくには、その草を抜かないといけない。この雑草は比較的スポッと抜ける。そしてツル植物だが、これらは茶園の中から生えている。目を凝らして見なければ見逃してしまう。茶葉とは少し形の違う葉があれば、それが抜くべきツルだ。このツルは、茶の木に巻き付いていたりするので、抜くのが非常に困難である。抜けたと思っても、根っこが残ったままであったりする。茶葉を傷つけないように抜くのは大変だ。

列と列の間に生えている雑草は、ある程度は草刈り機で処理できる。しかし、茶の木の付近となると、厳しくなる。しかし、この雑草取りを怠ると、刈取りの時期にスムーズに茶葉を収穫できないのである。製品にするには、雑草が混じってはいけない。無農薬栽培において、雑草引きは非常に大切な作業だ。午前・午後ともずっとこの作業であったが、広大な面積の茶畑の中の、ほんの一区画しか終わらなかった。有機栽培の苦勞を体感することができた。

5. 感想

(1) 体験から得た思い

毎回のことなのだが、雑草の処理はとても大変だ。しかも、田原ナチュラルファームは無農薬栽培なので、雑草の量が尋常ではない。山の下よりマシとは言えども、夏の日差しが照りつける中での作業は体力を奪われる。無農薬栽培は、環境にも優しいし、また、出来た作物は安心して口に入れることができる。しかし、その工程の中には、生産者の並々ならぬ苦勞があることを知った。

いつも休憩時間にお茶をたくさん飲ませていただくが、大切に味わって飲まなければいけないと感じた。そんなこと意識せずとも、とても美味しいから自然と味わって飲んでしまうが。実際の生産現場を見てから飲むお茶は格別で、しかも、すぐに生産者に思いを聞くことができるなんて、とても贅沢なことだ。非常に有意義な体験をすることができた。

(2) あぐりぶの活動として

前回の活動もそうだが、今回も作業の人手不足に貢献できたのではないかと感じた。今回は3人のメンバーの参加で、それぞれが黙々と作業をした。たった一日だけだが、一区画分は終わらせることができた。普段は、他のボランティアの方々（社会人など）も手伝いに来ているそう。

参加したあぐりぶのメンバーも、大変な作業の中で、無農薬栽培の苦労や達成感を味わうことができたのではないだろうか。

帰り際、生産者の佐和さんに、「また手伝いに来てくれたら助かります」というお言葉を頂いた。また次回も、多くの参加者が集まることを願う。



茶畑から見下ろした景色。絶景である。



茶畑の中にカマキリ。無農薬で安全だから、虫も寄ってくる。



雑草抜きの様子。撮影者の通り道に大きな雑草が生えていることがお分かり頂けるだろう。



茶畑に大量発生していた蝶のような虫。白い小さいのがそうだ。

「おたすけ」活動（古民家民宿おもやにて農家民泊）報告書

奈良女子大学生生活環境学部生活文化学科

中山 穂南

1. 活動日：平成 29 年 9 月 21 日～22 日
2. 場所：奈良県宇陀郡御杖村菅野 2 4 1 5 番地 古民家民宿おもや
3. 移動経路：JR 奈良駅→榛原駅→掛西口→車で古民家民宿おもやへ
4. 参加者：生活環境学部 生活文化学科・中山穂南
文学部 人文社会学科・山西悠
文学部 人文社会学科 文化メディア学コース・山田琴音
理学部 化学生命環境学科 生物科学コース・上迫ひめみ
生活環境学部 住環境学科・里見朋香
理学部 化学生命環境学科 化学コース・田中未奈美
理学部 化学生命環境学科 生物科学コース・高木美里
文学部・蔵本りん

5. 活動内容

奈良県御杖村で一泊の合宿を行うことで、田舎の生活を体で感じるとともに、農家のもとで体験学習及び聞き取り調査を行うことで、農業への理解を深めた。一日目は、民泊先の方の知り合いの有機農家さんの下で、収穫体験及び聞き取りをさせて頂いた。二日目は、民泊先の畑の耕耘を手伝い、収穫体験もさせて頂いた。細かい活動内容について、一日目と二日目に分けて、以下に報告する。

一日目

- 10:25 JR 奈良駅集合
- 11:30 榛原駅着
- 13:00 掛西口着→車で民泊先へ
- 13:30 途中で、みつえ体験交流館や御杖小学校を案内していただく
- 14:00 有機農家さんのもとで体験学習開始
- 17:30 学習終了、民泊先へ
- 18:30 収穫した野菜をふんだんに使用してピザ作り
- 20:00 その日の振り返り&星空観賞
- 23:00 就寝

以上が、一日目の大まかなタイムスケジュールだ。次に、印象に残ったことについて詳しく触れていこうと思う。

最初に案内していただいた御杖小学校だが、ここは御杖村唯一の小学校で、ドーム型の非常に面白い造りをしている。全国的にも有名で、注目を浴びているらしい。私たちが訪れた時間はちょうどお昼休みで、特別に中を案内していただいた。中央に体育館があり、それを取り囲むように教室が配置されていた。また、校舎内は非常に奇麗で、改装時期については聞いていないのだが、ごく最近できたような清潔感があった。

生徒数は非常に少なく、田舎の小学校ならではの感じであった。生徒たちは、民泊先のご夫婦と顔見知りであるようで、とても嬉しそうに交流していた。

今回民泊に参加したメンバーのほとんどが、生徒数の多い都市の小学校出身であったため、各々が物珍しそうに校舎内を見学していた。人口の少ない田舎の子供たちが、どんな生活を送っているのか、少しではあるが垣間見ることができ、良い刺激になったのではないかと思う。

次に、この日のメインである、農業体験。この農業体験は、民泊先のご主人が近所の農家さんに声をかけてくださったことで実現した。協力してくださった農家さんは、30代ぐらいの若手農家さんで、前職は農家ではない。有機農法にこだわって作物を栽培してらっしゃる。有機農法にこだわる理由は農家さんによって様々だが、この方は、安全性と美味しさに魅力を感じるからだそうだ。というのも、奥様が化学物質のアレルギーをお持ちで、そんな人も安心して食べられる野菜を育てたいと思ったそうだ。また、有機農法で育てた野菜の美味しさに確信を持ったともおっしゃっていた。

体験内容についてだが、かぼちゃや空心菜、ゴマ、モロヘイヤ、生姜、オクラなど、収穫前の状態を普段はなかなか見ることのない作物を見学したり、収穫もさせて頂いた。特にゴマが印象的で、メンバー全員が非常に興味深く見入っていた。ゴマは、収穫前は小さな鞘の中にびっしり納まっていて、それを乾燥させて粒を収穫し、出荷するようだ。話で聞いただけだがとても大変な作業だそう。「スーパーに並んでいるゴマの価格は、苦労に対して妥当な値段なのだろうか」と疑問を持ったメンバーがいた。ゴマだけでなく、普段目にする野菜などの生産物の価格の裏側について考える良い機会になったと感じた。

収穫したてのスイカを食べて、その日の体験は終了した。協力して頂いた農家さんには、感謝の気持ちでいっぱいだ。

収穫した野菜は民泊先ご夫婦がピザにしてくれた。私たちも調理を手伝い、とても楽しい夕食となった。その後は振り返りをし、外に出て星空を鑑賞したり、夜の空気を感じながら、いつもの雰囲気とは全然違う中でのトークに花を咲かせた。田舎の夜を満喫することが出来た。

二日目

8:00 起床&朝の散歩

9:00 朝食

10:00 耕耘のお手伝い&栗拾い

13:00 民泊先出発→帰路へ

朝は各々自由に起床し、早朝の田舎を楽しんだ。散歩に出かける者もいれば、外の椅子に腰かけて話しこむ者もいた。この光景は、少し意外であった。布団でゆっくりする人が大半だろうと思っていたからだ。それ程メンバーにとって、田舎で過ごす朝が貴重な体験であったことが窺える。

朝ごはんは、土鍋で炊いたお米、囲炉裏に掛けたお味噌汁、昨日収穫したモロヘイヤのお浸しなど、日本の朝ごはんの原点ともいべき料理が並んだ。朝食後は民泊先の畑の耕耘のお手伝いをした。耕運機を使って、畑に肥料を混ぜ込む作業だ。耕運機に触ったことのないメンバーもいたので、とても貴重な経験が出来た。また、その次にやった栗拾いが、とても新鮮な体験であった。いが栗は軍手越しでも手に突き刺さり、「痛い！」という言葉が飛び交った。しかし、とても楽しいひと時となった。

すべての工程が終了し、13:00頃に車でバス停まで送って頂き、お別れした。

6. 感想

今回、あぐりぶとしては初めての取り組みであった農家民泊だが、非常に有意義な時間を過ごすことができた。田舎で一泊過ごすこともそうだが、普段のフィールド外である、奈良県東部に訪れたことは、メンバーにとって新鮮な経験となったのではないだろうか。この農家民泊の目的は、農業体験がメインだが、農村の暮らしを体験することも目的の一つであった。都市で暮らす学生には、生徒が極端に少ない小学校や、真っ暗で何も見えない夜、囲炉裏を囲んだ朝ごはんなどは、普段なかなか体験できないことではないだろうか。この経験は、大学での研究や、将来の進路を考える上での素材にもなり得るだろう。農業体験は、特にそれが言える。普段の活動でも言えることだが、自分の体で体験してみるとは、画像や書物で見聞きするよりもダイレクトに自分に影響を与える。また、興味も湧きやすいと考える。ゴマの栽培を見て、価格の妥当性について興味が湧いたのが良い例だろう。

筆者自身は、有機栽培の魅力について考えることが多かったのだが、この農家さんが語った、「アレルギーの人でも安心して食べられる野菜」というお話には、とても納得できた。有機栽培の必要性についての、一つの解答を得ることが出来た。

このように、一泊の体験によって、たくさんの知見を得ることが出来た。あぐりぶはまだ一年目のサークルなので、これからのことはまだまだわからないが、年に一回程は、このような体験を取り入れられたらと思う。



みつえ体験交流館。ここでは雑巾がけの大会が行われるそう。私たちも少しだけ体験させて頂いた。



栽培のお話を聞いている様子。



空心菜を収穫している様子。



ゴマの収穫前の様子。皆興味津々だった。新しい発見。



収穫後のゴマを乾燥させている状態。鞆の中にぎっしり。



生姜の収穫。



オクラの収穫前。上向きに生えていることに驚き。



収穫したてのスイカ。美味しかった。



夕飯のピザ生地作り。



ネギとチーズのピザ。絶品。



早朝の散歩。各々が好きなルートで散策。



朝ごはん。囲炉裏の珍しさにメンバー興奮。



耕耘のお手伝い。深く掘り起こすのがなかなか難しい。



栗拾い。痛い。



いただいた野菜たち。ありがたい。



囲炉裏の前と玄関外で記念撮影。

○その他の活動紹介

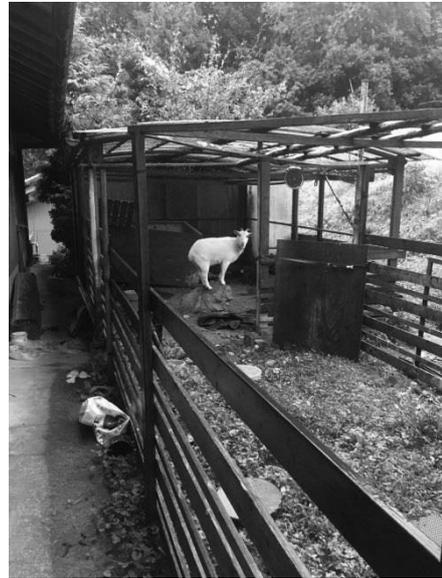
*のまはら農園

のまはら農園は、奈良市の吐山にある農園。東日本大震災で被災された男性が営農している。ここには、月に1、2回の頻度でお手伝いに行っている。大学の先生の紹介で繋がることができた。

ここでの活動では、播種から植え付け、収穫、そして出荷まで一連の流れを体験できたり、実際に農機具を扱わせてもらえたりする。特に農機具については、普段はなかなか体験できないものなので、参加したメンバーは大喜びだった。ちなみに農機具の運転は、圃場内でなら運転免許がなくても問題ないそうだ。以下に、のまはら農園での活動写真を載せる。



人懐っこいヤギ



耕耘機



ジャガイモの根かき作業



草刈り機で草刈り。後ろに注意。振り回すとかなり危険。



雨から守る屋根の組み立て。



稲刈り。



コンバインの運転まで！



豊作。



影が映える景色。



ネギの定植。素早さが求められる。



土の中のジャガイモをトラクターで掘り起こす！
運転も部員が！



掘り起こされたジャガイモの回収。



中腰での作業はなかなかしんどい。



種が入るくぼみを作る道具。



播種した黒豆。すごく時間がかかる。



枝豆の収穫。雨の中の作業。



商品になる枝豆の選別。全部手作業です。



袋詰め。



道の駅の直売所に陳列。



黒豆収穫前。



黒豆を鞘から外す機械。楽しい！



機械の構造。



乾燥中の黒豆。



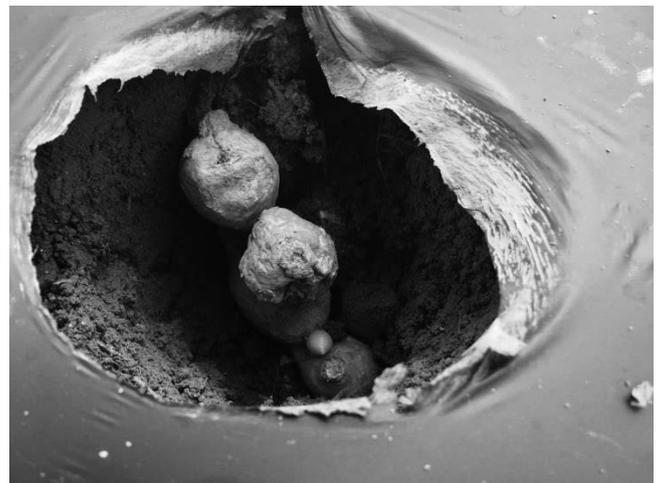
商品用の選別。ものすごく地道で大変。



マルチに穴あけ。スタンプみたいで楽しいが力がある。



穴の中にしょうがを入れ中。



しょうが。

* 学園祭

大学の学園祭にて、田原ナチュラルファームのほうじ茶葉を使ったクッキーと温かいほうじ茶の販売をした。3日間とも完売し、盛況に終了した。以下、写真で紹介する。



あぐり Kitchen !



田原ナチュラルファームの紹介も。



ほうじ茶クッキー。

〇まとめ

3年にわたる活動によって、様々な体験をし、様々な考えを得ることができた。どの年も狙い通り体験的に学べることが多く、「実際に自分で経験して知る」という目的を果たせた。

最初は単に、学びたい、仲間と考えを共有したい、という思いで活動していたが、実際に活動していく中で、それ以上のものを得ていることがわかってきた。

例えば、活動中に農家さんのキャリアについて聞くことが多いのだが、これは、自分の将来を考えるきっかけになり得る。就農に興味がある人はもちろんだが、そうでない人も、将来のライフプランを考えるうえでとても良い要素になっているだろう。また、ライフプランだけでなく、将来の消費活動にも良い効果が期待できる。食の現場を知っているか知っていないかで、商品の買い方も変わってくるかもしれない。

また、同じ興味を持った学生と交流が生まれることは、自分たちの人脈や興味を広げられるとも感じた。一緒に農作業をすることでお互いの中はすぐに縮まるし、大学生活もより豊かになってくるだろう。

一方で、自分たちばかりが得ているのではなく、農家さんのニーズに学生側が答えられていることもわかった。継続してお手伝いに行くことは、人手不足の農家さんにとっては助けになるからだ。このことは、農家さんの言葉から読み取った。いつも帰り際に、「また来月もお願いね」「来てくれて助かるよ」と言ってくれたり、「サークルがなくなっちゃったら寂しいな」というようなありがたいお言葉を頂いているからだ。これは、私たちが毎月お手伝いに行くうえでとても励みになる。

これらの体験から、確信したことがある。それは、あぐりぶが学生と農家さんの橋渡しの役割を担っているということだ。一度畑に行った学生は必ずと言っていいほど「楽しかった」という感想をこぼす。作業中の表情からもそれは読み取ることができる。実際に体験してみることは、学生の潜在的な興味も引き出せる。しかし、この「一度目の参加」に持っていくのが難しいのだ。農家さんと直接接点のある学生は少ないだろうし、イベントがあっても積極的に参加できる学生は少ないだろう。しかし、あぐりぶのようなサークルがあれば、サークルというライトなイメージや、一緒に参加する仲間がいるというような要因で、「一度目の参加」に引っ張り出しやすいということが言えるのではないだろうか。あぐりぶは、もともと興味のある人はもちろん、これから興味を持ちたいという人も、農業に参加しやすいシステムを作り出していると言える。

今後の課題としては、このシステムを継続していくことができるかということである。既存メンバーの参加率の維持や新規メンバーの勧誘、活動内容の見直しなど、これからも改革を続けていかなければならない。とりあえず2018年度は、次の世代に引き継ぐことができたので、また1年間頑張ろうと思う。

まだまだこれからのサークルである「あぐりぶ」。この先に何が起こるのか、楽しみである。活動をサポートして下さった理系女性教育開発共同機構の皆様、本当にありがとうございました。

LADy SCIENCE BOOKLET 20
意欲ある学生支援事業「おたすけ」
「あぐりぶ」活動報告書

2018年3月31日発行

奈良女子大学 理系女性教育開発共同機構

CORE of STEM

Collaborative Organization for Research in women's Education of
Science, Technology, Engineering, and Mathematics

〒630-8506 奈良市北魚屋東町

コラボレーションセンター Z207

TEL.&FAX 0742-20-3266

ladyscience@cc.nara-wu.ac.jp
