



ひょうごの農林水産業
社会科見学ガイドブック



「ひょうごの農林水産業 社会科見学ガイドブック」発刊にあたって

わたしたちの生活は「衣・食・住」によって成り立っていますが、なかでも「食」と「住」については、農林水産業に支えられる側面が大きいことに疑いの余地はありません。小学校の学習指導要領では、3・4年生が「地域学習」において、自分たちが住む地域や県内の様子について学びますが、とりわけ土地利用や生産活動については農林水産業と深い関わりがあります。また、5年生の国土の保全や我が国の食料生産に関しても農林水産業と大きな接点があります。

社会科学習を進めていく上で、調べ活動は欠くことのできないものですが、その意味で実際に自分の目で見て、自分の耳で聞く見学活動は重要な要素となります。個々の児童が調べた内容を相互に意見交換し、情報を共有することは意義あることです。

「ひょうごの農林水産業 社会科見学ガイドブック」は見学活動を実施する上で現場の先生方にぜひ活用していただきたいとの願いから発刊が実現しました。内容は県内の農林水産業に寄与する24ヶ所の施設（農産物直売所については8ヶ所の施設）について、それぞれの施設の説明、見学のねらい、見学の概要を分かりやすく記述しています。

子どもたちにとって、野菜や魚は近くのスーパーマーケットや商店に行けば当たり前と並べてあるものであり、住まいについても日常あまり意識することがないのが現状ではないでしょうか。

見学活動は、子どもたちの楽しい活動のひとつでもあります。先日「見学活動を生かした授業づくり」という内容の社会科の研修を行いました。見学のねらい、見学地の選定、しおりづくりの方法等について活発な議論が交わされました。各学校でも実情に合わせてこのガイドブックを積極的に活用いただき、工夫された実り多い見学活動を展開いただければ幸いです。

最後になりましたが、本ハンドブック作成あたり、兵庫県農業協同組合中央会、兵庫県森林組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会や施設の情報を提供いただいた皆様をはじめ、兵庫県教育委員会義務教育課等多数の方々に多大なご協力をいただいたことを心より感謝申し上げます。

兵庫県小学校教育研究会社会科部会会長
神戸市立若宮小学校校長 田中 準三

目次

農業

<small>ひょうごらくのうせいかつ</small> 兵庫楽農生活センター [神戸市西区神出町] 農作業や料理教室、里山等の多様な体験とお話プログラム	3
JA兵庫六甲神戸西宮農総合センター [神戸市西区平野町] 育苗センターでの野菜や稲の苗の観察、出荷の様子の見学	5
<small>かぜ</small> 風キャビン農園 [神戸市北区道場町] 里山や野菜作りのお話と里山あそびや芋掘り等の農業体験	7
<small>とうぼんようすい</small> 東播用水 [神戸市北区淡河町、三木市志染町ほか] 印南野台地の農業に水を供給するための施設群の見学やお話	9
JA兵庫南宮農総合支援センター [稲美町北山] カントリーエレベーターの役割や仕組み、様々な機械を見学	11
<small>いんなんみ</small> 印南養鶏農業協同組合食品センター [稲美町六分一] 鶏肉などの食品加工の様子や機械の仕組みを見学	13
<small>きよたに</small> 共進牧場浄谷工場 [小野市浄谷町] 乳牛の飼育に関するお話や牛乳を加工する工場を見学	15
真心ファーマーズ [相生市矢野町] 農業や地産地消の意義などのお話と、田植え、稲刈などの農作業体験	17
兵庫県立但馬牧場公園 [新温泉町丹土] 但馬牛についての学習、実際の牛の世話の体験、農産物の加工体験等	19
丹波篠山大内農場 [篠山市今田町本荘] 丹波の農村での黒大豆の枝豆収穫体験、試食	21
JA淡路日の出池田集荷センター [洲本市池田] お米や野菜についての学習、実際の農地や出荷の様子の見学	23
JAあわじ島野菜育苗センター [南あわじ市松帆] 育苗センターの仕事についてのお話、機械や作業の見学、体験	25
淡路島牧場 [南あわじ市八木] 牛の世話の見学、乳しぼりやバター作りの体験。淡路島牛乳工場の見学	27
<small>かしゅう</small> JAあわじ島賀集センター [南あわじ市賀集] 農家から運ばれてきたタマネギが出荷されるまでの工程や出荷の見学	29

林業

- 協同組合しその森の木 [宍粟郡山崎町横須ほか] 31
間伐林の学習、木材の加工、実際に木材が利用された家などの見学
- はりま西森林組合 [上郡町山野里] 33
森を育てることの重要性や林業についての学習、簡単な林業体験
- 北但西部森林組合 [香美町村岡区和田ほか] 35
森の散策と林業についての学習、下草刈りや枝打ちなどの実際の林業体験

水産業

- 兵庫県立水産技術センター [明石市二見町] 37
漁業についての映像や展示の観賞、生き物にふれるプール、漁業のお話
- JF兵庫漁連水産加工センター [姫路市白浜町] 39
兵庫の漁業や加工センターについての映像観賞、水産加工の見学
- 兵庫県立但馬水産技術センター [香美町香住区境] 41
兵庫の漁業や日本海での漁の方法についてのお話、栽培漁業センターの見学

卸売市場

- 神戸市中央卸売市場本場 [神戸市兵庫区中之島] 43
市場やせりの見学、市場や魚のせりの映像観賞、市場の一日の学習
- 尼崎市公設地方卸売市場 [尼崎市潮江] 45
市場やせり、出荷の様子の見学、市場の役割や生鮮食品の流通の学習
- 明石市公設地方卸売市場 [明石市藤江] 47
市場や模擬せり、出荷の様子の見学、卸売市場の役割の学習
- 姫路市中央卸売市場 [姫路市延末] 49
市場の紹介映像の観賞、市場の1日や競りの仕組みのお話、市場やせりの見学

農産物直売所

- その地域の旬の野菜の学習、直売所の役割や仕組みのお話など
- ・JAみのり「ふれすこ社店」 [加東市社] 52
 - ・JA兵庫西「旬彩蔵飾磨店」 [姫路市飾磨区細江] 53
 - ・JAハリマ「食彩館伊和の里」 [宍粟市一宮町須行名] 54
 - ・JAたじま「たじまんま」 [豊岡市八社宮] 55
 - ・JA丹波ひかみ「ベジまるしえ」 [丹波市氷上町市辺] 57
 - ・JA丹波ささやま「味土里館」 [篠山市東吹] 58
 - ・ファーマーズマーケット中西 [宝塚市高司] 59
 - ・フローラルアイランド [淡路市浦] 59

兵庫楽農生活センターについて

「楽農生活」とは、農作業体験や農山漁村との交流などを通して、もっと「食」や「農」に親しみ、より人間らしく豊かな暮らしを送ろうという、兵庫県が提唱する新たなライフスタイルであり、兵庫楽農生活センターはその実践拠点として平成18年にオープンした施設です。

兵庫楽農生活センターでは、誰もがこの楽農生活の体験や実践ができるよう、また気軽に「農」の大切さが学べるよう、学習機能を重点とした「楽農学校事業」と栽培、農産物加工、食などの体験や交流機能を重点とした「楽農交流事業」を実施しています。施設内には管理研修棟や加工施設棟のほかに、農産物直売所やレストラン、農機具展示庫、BDF(バイオディーゼルの燃料)施設などの建物や、田畑や温室、果樹園などの農場があり、さまざまなプログラムに活用されています。

見学のねらい

小学生を対象として、それぞれの生徒が「食」や「農業」に親しみ、生活とのつながりについて考える見学+体験のプログラムを提供します。様々な機能・施設があり、「農」に親しむ農業体験だけではなく、環境教育や食育教育においても小学生にとって価値ある経験が提供できる場所になっています。

見学の時期や時間に合わせて、農場を含めた施設見学や、古い農具と最新の農機具を比較して違いを学ぶようなことから、実際に農場での農業体験をしたり、裏山に入って行う里山体験、あるいは収穫した農産物を加工し味わう調理実習など、さまざまなプログラムづくりが可能です。

見学の概要 お問い合わせ先：兵庫楽農生活センター 楽農交流課 TEL (078) 965-2651

見学プログラム (注：施設使用料等、実費必要)

- ・数時間から半日、1日など、多様なプログラムを希望に合わせて構築することが可能
- ・施設見学(農産物直売所、農機具展示庫等)
- ・農産物収穫体験(野菜、キノコ、果樹等季節により異なる)
- ・里山体験(下草刈り、間伐作業、木工体験等)
- ・農産物加工体験(ジャム、お菓子等の加工)
- ・生ごみ処理、BDF製造等の環境保全対策施設見学
- ・レストラン「かんでかんで」で地元の旬の食材を使った野菜料理中心のブッフェランチを利用することも可能
- ・実施の実例：午前9時45分到着→自分たちで栽培した農産物を使った菓子づくり→環境に優しい米づくりや里山のお話→里山体験→農機具展示庫見学→午後2時出発

見学の時期

- ・通年 施設の定休日(水曜日、祝日の場合は翌日)と年末年始は不可

対応できる生徒数

- ・50人まで

持ち物

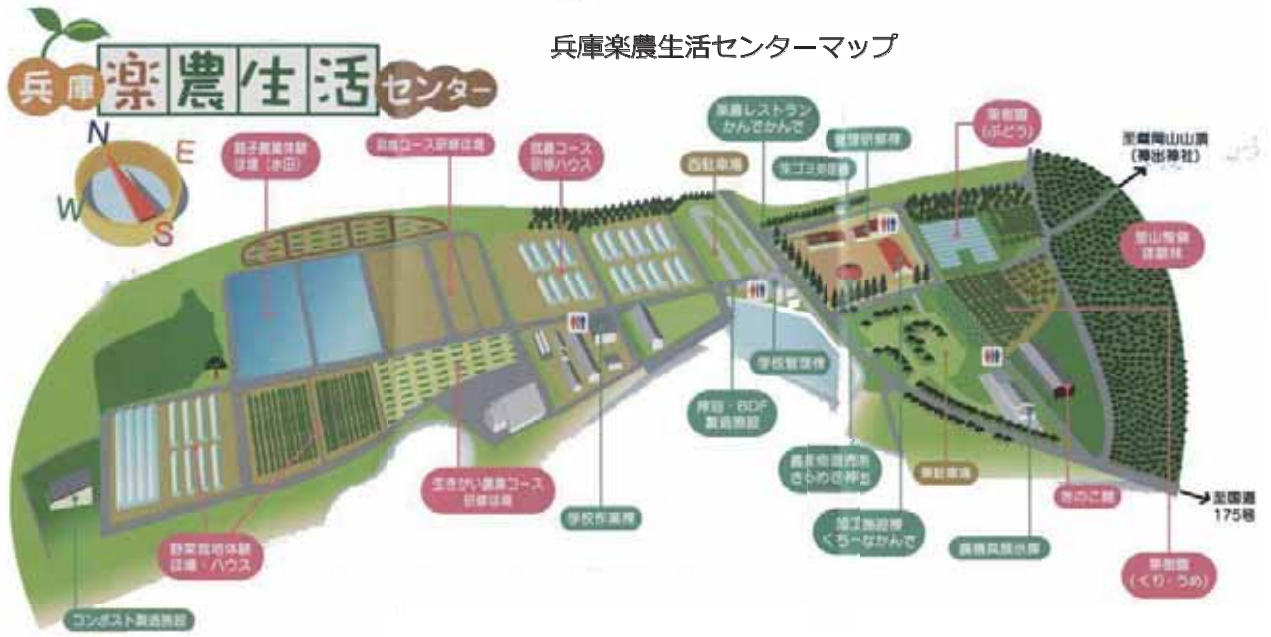
- ・プログラムに合わせて雨具や水筒等、要相談

申込み手順

- ・独自のプログラムを組み立てるため、希望と対応の可否等の調整に準備期間が必要であり、また加工施設等での既存プログラムが多いため、できる限り早い段階での連絡を推奨

兵庫楽農生活センターの場所





兵庫楽農生活センターの様子



<写真左から> 管理研修棟（手前）とレストラン「かんでかんで」、加工施設棟、研修室における講習風景



農機具展示庫の様子（昔の農具と最新農機具）



体験プログラムの様子

<写真上左から> 加工施設での調理体験、
水田の生き物観察

<写真下左から> 里山体験、BDF 施設見学、
ごみ処理コンポスト施設見学



JA 兵庫六甲 神戸西宮農総合センターについて

J A兵庫六甲の管内は、神戸市を中心にした都市部と農村部が混在しています。農業生産が活発な地域では、農業所得の向上や農業経営の効率化といった農業生産面に関すること、都市部においては、豊かな食や農とのふれあいなど、地域によって農業に対して求められるものが異なります。JA 兵庫六甲では、地域における農業・食・環境に対する意識の高まりを受けて、都市と農村・農業との共生のなかで、暮らしをよりよくし、誰もが住みたいと思える地域社会を築いていく活動を展開しています。

神戸西宮農総合センターは神戸市西区の農業を支えるために、水稻や野菜、また花の苗をつくる育苗センター、お米を貯蔵するカントリーエレベーター、農機センター、野菜の選果場、加工施設、種や肥料、農具を販売するグリーンセンター、直売所などで構成されていて、総合的な営農支援を行っています。

見学のねらい

JA の事業や営農総合センターの施設の紹介を聞き、春には水稻やタマネギ、秋にはブロッコリーやキャベツ、周年で花の苗など、育苗センターで育てられるさまざまな苗を観察したり、集出荷される野菜の様子を観察したり、田畑で栽培された作物が消費者の手に届くまでの多様な作業の様子を、広い敷地のなかでいろいろと見ることが出来ます。またグリーンセンターでは、野菜や花の種や苗、あるいは農具などを学び、直売所では、農家が持ち込んだ野菜や米が売られている様子を見ることも可能です。カントリーエレベーターは外観が見れるのですが、時期によっては出荷されるお米が積み上げられているところが見られます。

見学の概要 お問い合わせ先： J A兵庫六甲神戸西宮農総合センター TEL (078) 961-1277

見学プログラム

- ・ 1 ～ 2 時間
- ・ 施設の役割、構成の説明
- ・ 育苗センター見学
- ・ 集出荷場見学
- ・ グリーンセンター、直売所見学
- ・ 質疑応答
- ・ 季節により見学内容は応相談

持ち物

- ・ 雨天の場合、合羽持参推奨

申込み手順

- ・ 遅くとも 1 か月前に要連絡
- ・ 相談の上、見学日、時間を決定

見学の時期

- ・ 通年
- ・ 定休日：土・日・祝日、年末年始
- ・ 小雨決行

対応できる生徒数

- ・ 60 ～ 80 人程度

J A兵庫六甲神戸西宮農総合センターの場所



施設マップ



営農総合センターの様子



施設外観 育苗センターから臨む



<写真左から> 育苗センター温室内部と、苗トレーへの播種作業の様子



<写真左上から> 選果場、野菜集出荷場、グリーンセンター内部 <写真右> カントリーエレベーターと米倉庫

風キャビン農園

〒651-1503 神戸市北区道場町生野 316

TEL (078) 985-3031 FAX (078) 985-3045

風キャビン農園について

平成5年、都市圏の住民に貸し出す100区画の市民農園から始まった農園です。それから20年経った現在では、20㎡から100㎡の区画が322に増え、利用者が自分たちの区画で野菜を作るだけでなく、様々な農の行事やイベントの開催を手伝う会員が242人に上る農園に育っています。また、地域の農家の協力も得て行う稲作体験や、敷地内にある裏山では会員たちが主力となって整備した里山体験のエリアなど、その活動の輪やエリアが広がっています。

会員の活動は市民農園の概念を超えて、「近くの自分の田舎」として自然と食を楽しむ活動に変化し、もともと市民農園の利用者だったフードコーディネーターや幼稚園の先生が中心となってNPO法人「風の楽舎」を立ち上げる等、四季折々に「自然から学び、心豊かに成長する」テーマで様々なプログラムを行っています。

体験のねらい

基本的に見学ではなく、里山や野菜作りのお話を聞いてから、何らかの里の暮らしを体験します。その体験は敷地内の里山でのおもちゃづくり、シイタケ収穫、あるいは生き物観察、また近隣の農家の協力を得て田植えや稲刈り、芋掘り等の農業体験など、ここでは様々なことが可能です。好奇心を育み、感性を磨き、挑戦する勇気や責任感を養う等、教育に長けたNPO法人のスタッフもお手伝いします。

そして屋内外ともに大勢で料理をして食べる設備があるので、収穫した野菜を料理したり、大きな釜でお米を炊いたり、里山の中で自分たちの作ったものを味わう等、里の暮らしを体験できる格別な場所です。

体験の概要 お問い合わせ先：風キャビン農園 喜多正博 (078) 985-3031

体験プログラム 要相談

- ・里山や野菜づくりのお話 30分～
- ・サツマイモ掘り等の農業体験
- ・シイタケ収穫体験
- ・近隣農地での稲作体験
- ・収穫した農作物の料理体験
- ・里山遊びの体験
- ・施設利用料1人200円
- ・料理体験等プログラムによって実費要
- ・講習室やトイレ等の設備有り

体験の時期

- ・基本的に四季を通じて様々な体験が可能
- ・基本的に平日。要相談

対応できる生徒数

- ・30～80人 要相談
- ・雨天時の料理体験は50人まで

持ち物

- ・里山体験等に適した服装、軍手、帽子、水筒
- ・タオル、着替え、雨天の場合には雨合羽
- ・基本的にプログラムの相談の上、決定

申込み手順

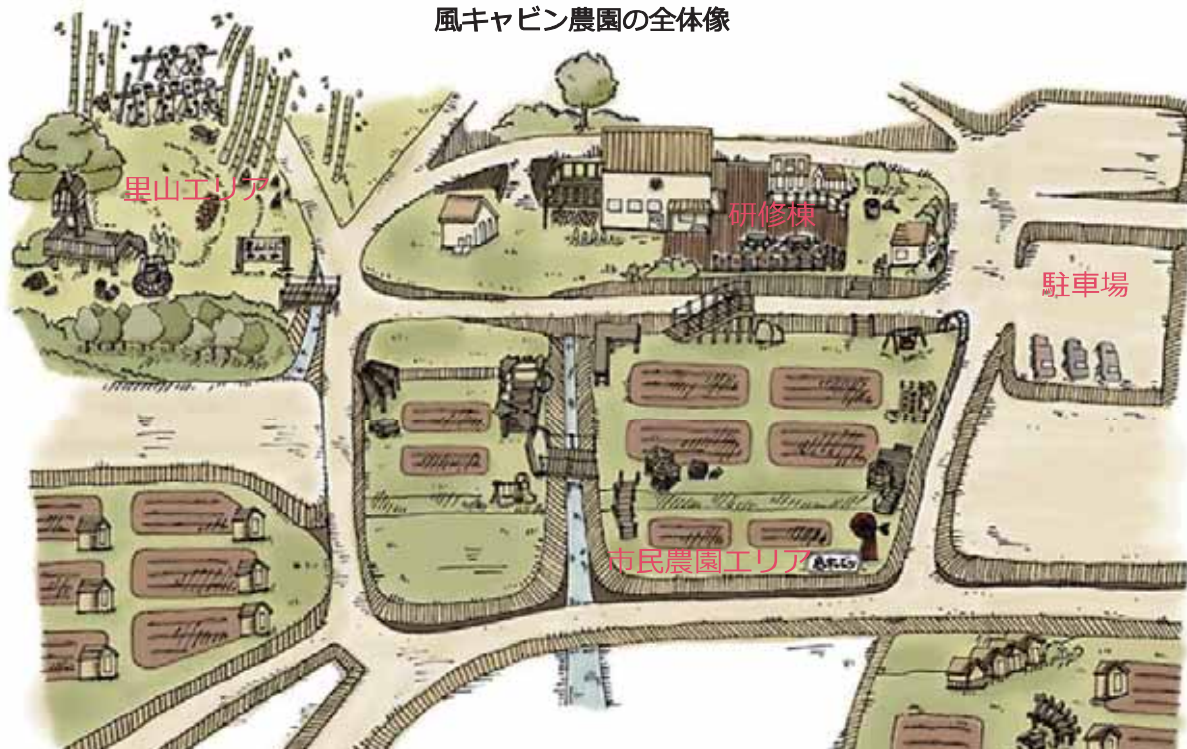
- ・できる限り早期に要連絡

風キャビン農園の場所

- ・大型バス等駐車が困難。電車利用を推奨
- ・JR福知山線道場駅より500mほど



風キャビン農園の全体像



お話や体験の様子



<写真左から> 講習棟での野菜作り講義、そうめん流し体験、みんなで作った野菜のお味噌汁



畑での農作業体験の様子と掘り出したサツマイモ



<写真左から> 里山遊びのお話、おもちゃづくり体験、料理体験での薪割りのお手伝い

東播用水

呑吐ダムに関する下記施設の連絡先
〒673-0515 三木市志染町三津田 1525
近畿農政局加古川水系広域農業水利施設総合管理所
TEL (0794) 87-3321 FAX (0794) 89-8193

東播用水について

東播用水とは、日本有数の少雨地である印南野台地を中心とした地域（神戸市西区、北区・加古川市・明石市・三木市・稲美町）で農作物を作るための大切な水のことで、雨が少なく干ばつ被害に苦しんでいたこの地域では、江戸時代に始まったため池づくりから、農民の悲願で川からの水路づくりが行われる明治時代、そして昭和45年から25年もかけて造られたダムや水路網で結ばれ水が確保できるようになった現在に至るまで、膨大な人々の努力・労力そして多様な工夫や先進技術がたぎ込まれて、今では約7400ヘクタールにも及ぶ農地の用水や水道水も供給する広大な水利網が造り上げられています。現在の仕組みでは、明石から50kmも離れた丹波の篠山川をせき止めた川代ダム、三田市の大川瀬ダム、そして三木市の呑吐ダムの3つのダムに貯水し、それぞれのダムを36kmにも及ぶ地下の導水路で結んでいます。こうして運ばれてきた水により、酒米の山田錦、ぶどうや梨、麦茶の原料となる六条大麦、キャベツなどが作られ、家庭の飲み水も安定的に供給されています。

見学のねらい

基本的に、東播用水の役割や成り立ち、長い苦勞の歴史を学んでもらうためには、少なくとも数か所のポイントを見学する必要があります。小学生が見て理解できる、あるいは興味を抱けるようにしたい、無理のない行程で見学したいと考え、2～4の施設に絞り込んで見学することをお勧めします。まず、呑吐ダムは毎年たくさんの小学校見学を受け入れており、ここを中心として、明治時代の三大疎水ともいわれる淡河川山田川疎水の淡河幹線水路と、日本で初めて練鉄管を使い、志染川の上を通して水を送るために造られた御坂サイフォン、そして、淡河川山田川疎水を4つの方向に分水する練部屋分水所などを巡るルートをご提案します。

見学の概要 お問い合わせ先：① 近畿農政局加古川水系広域農業水利施設総合管理所 TEL (0794)87-3321
② 兵庫県北播磨県民局加古川流域土地改良事務所 TEL (0794)82-0520
③ 水土里ネット東播用水 TEL (0794)87-0545

見学プログラム 午前9時～午後2時等、要相談

- ・呑吐ダムを展望台から見学 ダム探検も可
- ・淡河川山田川疎水の見学
- ・御坂サイフンの見学
- ・練部屋分水所の見学
- ・御坂隣接の三木総合防災公園でのお昼弁当推奨
- ・広域にわたり様々なポイントがある東播用水の見学
は他の東播用水関連機関である、「水土里ネット東播用水」や「兵庫県北播磨県民局加古川流域土地改良事務所」等との協力で実施することが多く、所要時間や人数、希望内容により要相談

見学の時期

- ・春～秋の平日。梅雨時期や冬季は危険
- ・雨天時の呑吐ダムでは会議室利用可

対応できる生徒数

- ・100人程度まで。応相談
- ・呑吐ダム探検は20人程度で可能 30分程度

持ち物

- ・帽子・弁当・水筒、雨天時の合羽

申込み手順

- ・遅くとも1か月前に電話連絡

見学の場所

呑吐ダム（三木市志染町三津田）
練部屋分水所（神戸市西区神出町紫合）他



JA 兵庫南営農総合支援センターについて

JA 兵庫南は、明石市・加古川市・高砂市・稲美町・播磨町内の7つのJA (JA 魚住・二見・加古川・稲美野・はりま信用・たかさご・米田町) が合併して、平成11年4月1日に誕生しました。JA 兵庫南管内北部は、大規模な稲作農家が主であり、南部は対照的に京阪神のベッドタウンとして発達した都市圏にあり、都市近郊の比較的小規模な農業が多くを占めています。このように生産地と消費地が混在した地域にあって、JA 兵庫南では「地産地消」を使命として積極的に取り組んでいます。

営農総合支援センターは北部の大規模稲作農家を対象に作られた施設で、生産されたお米を精米・貯蔵するため、粳摺り機、石等の不純物を取り除く装置、そして乾燥や貯蔵に使われる巨大なカントリーエレベーターがあります。また、農機センターでは大規模稲作農家で使われる田植機やコンバインを見ることが可能です。

見学のねらい

カントリーエレベーターは、稲作農家から運ばれてくるお米の粳や石を取り除き、割れた米粒をふるい落とすなどして粒揃いを良くし、商品となる玄米を乾燥したり、貯蔵したり、また出荷する施設です。また初夏には大麦の荷受から出荷等が行われていて、こうしたカントリーエレベーターの稼働時は危険なため見学ができませんが、動いていない時期には一連のシステムを見ることができます。また、不揃いの米が玄米茶の原料になったり、粳殻が再び稲作の堆肥になることを知ります。農機センターでは、都会では見ることのない大きな田植機やコンバインなど最新の農業機械を見ることができます。

見学の概要

お問い合わせ先：JA 兵庫南経済本店営農企画課 TEL (079) 496-5735

見学プログラム

- ・ 30分程度
- ・ 施設の役割、構成の説明
- ・ カントリーエレベーター見学
- ・ 農機センター見学
- ・ 質疑応答

持ち物

- ・ 特になし

申込み手順

- ・ 遅くとも1か月前に要連絡
- ・ 相談の上、見学日、時間を決定

見学の時期

- ・ カントリーエレベーターの非稼働時期は4月末～5月初旬のみ
(この季節の農地には麦茶用の大麦が実る)
- ・ 稼働時期は応相談
- ・ 雨天決行

対応できる生徒数

- ・ 60～80人程度

JA 兵庫南営農総合支援センターの場所



施設マップ



稲美カントリーエレベーターの様子



施設外観 <上> カントリーエレベーター
<下> 農機センター



<写真左から> カントリーエレベーターの作業エリア、籾摺・選粒の機械群、カントリーエレベーター貯蔵タワー下部



<写真左から> 不揃いの玄米を貯める袋、選別された玄米、地域ブランド米の精米機、農機センターの巨大コンバイン

印南養鶏農業協同組合について

印南養鶏農業協同組合は東播磨にあって、採卵鶏農家の専門農業協同組合として組織され、卵を生産し、選別・包装・出荷する「鶏卵センター」、鶏を処理解体し、検査した肉を出荷する「食鳥センター」、鶏肉をトレーパックに盛付け・包装し、スーパーマーケットなどに出荷する「姫路加工センター」、そして「元気っ子」というブランドのもと、鶏肉やその他の食材をハムやハンバーグに製造加工し、全国の給食や生活協同組合に販売する「食品センター」等で構成されており、設立以来 60 年、400 人近い従業員が働く企業体になっています。

なかでも見学が可能な食品センターは鶏肉だけでなく、豚肉や豆腐、野菜などを使用して給食用のさまざまな加工商品を製造しており、その出荷先は沖縄県から北海道まで全国的です。また、子どもたちが喜んで食べるための多様な製品づくりやアレルギーへの配慮など、子どもの健康な食生活に貢献しています。

見学のねらい

食品センターは平成元年に建てられた 3 階建ての建物です。見学は、まずビデオによる協同組合の事業内容の紹介があり、それから見学ルートに沿った工場見学を行います。実際の加工工場への立ち入りは衛生管理上不可能ですが、加工工場の様子を上からガラス越しに見ることができます。

自分たちが普段食べている給食の、馴染のある食品が加工されている様子や、食肉が味付けされ、ポイルや燻製される機械を見たり、コンピュータ制御で検査や計量が行われるのを見たり、機械にできることはすべて自動化されている最新鋭のシステムを見ることができます。

見学の概要 お問い合わせ先：印南養鶏農業協同組合 営業部 TEL (079) 495-0080

見学プログラム

- ・ 午前 10 時から昼までの 1 ～ 2 時間
午後には工場作業が終了の可能性
- ・ ビデオ（20 分）による組合の PR、事業の説明
- ・ 食品工場見学（40 分）
- ・ 質疑応答

持ち物

- ・ 特になし

申込み手順

- ・ 遅くとも 1 か月前に要連絡
- ・ 相談の上、見学日等を決定

見学の時期

- ・ 8 月と 12 月を除く通年の平日
(中元・歳暮用のハム製造出荷のため)
- ・ 定休日：土・日・祝日、年末年始
- ・ 雨天決行

対応できる生徒数

- ・ 50 ～ 60 人

印南養鶏農業協同組合食品センターの場所



印南養鶏協同組合食品センターの概要

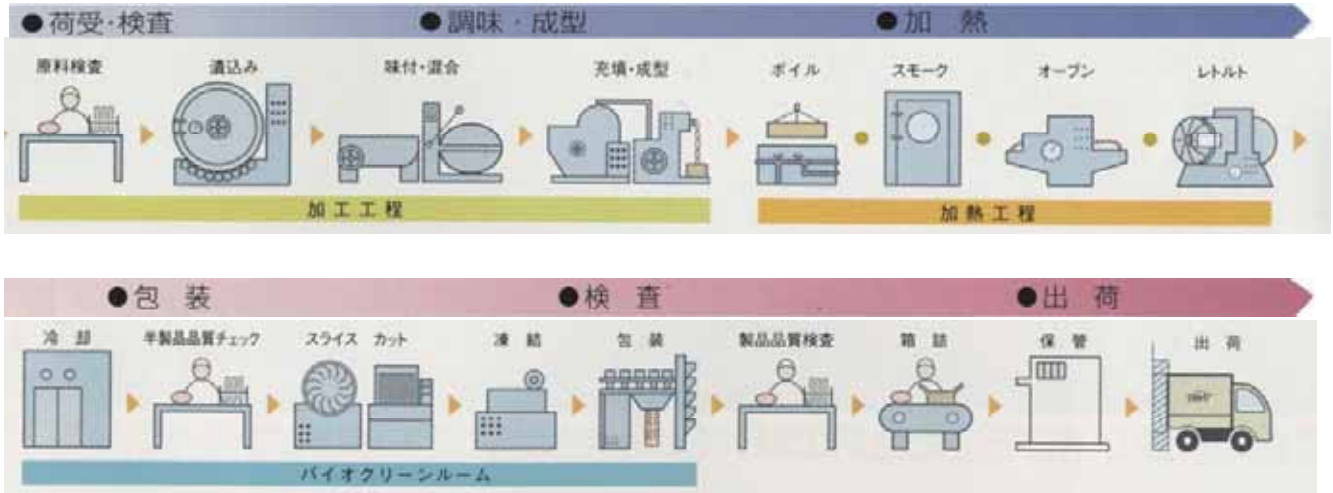


<写真左> 給食用商品
<上> 元気っ子マーク



施設外観

食品工場の工程



食品工場内の様子



共進牧場 浄谷工場

〒675-1317 小野市浄谷町 1544

TEL (0794) 63-5751 FAX (0794) 63-3639

共進牧場について

共進牧場は神戸に本社があり、創業明治 23 年、設立昭和 25 年の、牛乳・乳製品の製造・販売を行う株式会社です。見学ができる小野市の浄谷工場の敷地内では約 100 頭のジャージー牛を飼育し搾乳しており、兵庫県内外から仕入れた生乳も含めて、牛乳やヨーグルトなど、さまざまな商品を製造、出荷し、スーパー等に並ぶ商品だけではなく、学校給食へも牛乳や乳製品を提供しています。

工場は広く見学者を受け入れており、小学校を含めて年間 2,000 人以上の人がこの浄谷工場を訪れます。牛乳の製造工場の中には入れませんが、見学ルートを設けてあり、製造工程の見学ができます。

見学のねらい

小学生向けに乳牛の説明と牛乳工場の見学を行います。小学生に馴染みのある白に黒い模様が入ったホルスタイン種の乳牛と、共進牧場で飼育されているジャージー牛の違いや、給食で出される紙パックのお話を聞いてから牛乳工場の見学に進み、パック詰め機械が立ち並ぶ様子やコンピュータの制御室で働く人たちを見ることで、ただ牛から出た乳を飲んでいるわけではないこと、複雑な工程を経て製品になっていくことを学びます。また、放牧している牛たちの見学も可能です。

隣接している公園でお弁当を食べることも可能です。

見学の概要 お問い合わせ先：共進牧場 工場見学係 (0794) 63-5751

見学プログラム

- ・工場見学が約 30 分
- ・牧場見学を含めると約 1 時間
- ・午前 10 時～、または午後 1 時 30 分～
- ・乳牛の飼育や牛乳パックのお話
- ・牛乳工場の見学
- ・牧場見学も可能

見学の時期

- ・通年（祝祭日、年末年始、夏期の一時期を除く）
- ・月曜日～金曜日の平日
- ・雨天決行

対応できる生徒数

- ・15 名以上、50 名まで
- ・30 人であれば 1 グループ、50 人で 2 グループに分かれて見学

持ち物

- ・特になし

申込み手順

- ・最低 1 か月前には要連絡
- ・連絡は平日午前 9 時から午後 5 時まで

共進牧場浄谷工場の場所

- ・中国自動車道「滝野社 I.C.」より約 15 分
- ・山陽自動車道「三木小野 I.C.」より約 15 分



空から見た共進牧場全景



共進牧場牛乳工場見学のパンフレット



共進牧場の商品例



牛乳からヨーグルト、アイスクリーム、みかんジュース、ジャージー牛の牛乳など、様々な商品が製造・出荷されている



共進牧場牛乳工場見学の様子



真心ファーマーズについて

真心ファーマーズは相生市と上郡町で農業を営む若手のプロ農家が集まったグループです。もともと西播磨環境創造型農業研究会として、無農薬・無化学肥料の米づくりを進めていこうという決意のもと、近隣の有志6人が集い、積極的に自分たちの活動のPRや繋がりやの輪を広げていこうとして結成されたものです。

真心ファーマーズは、農林水産省からのエコファーマー認定を受け、その有機米づくりは、ひょうご安心ブランドの認定を受けています。また、メンバー全員が西はりま食の達人として、あるいは学びの農インストラクターとして活動を展開しています。子どもたちに“安心して食べさせることができるお米をつくりたい”、“美しい自然を誇りを持って残したい”、そんな想いを込めて今、菜の花を用いたおいしい米を作っています。菜の花は田植え前に田にすき込むことで雑草の生育を抑え、また肥料として作用するため化学肥料も使わない、その力が大きな魅力になっています。

見学のねらい

まず真心ファーマーズや地産地消の意義についてのお話を聞きます。その後は田んぼの中での農作業体験になります。子どもたちが田植え、稲刈りの時期に農村風景に身を置き、全員が田んぼに入って実際の農作業を手伝います。そうすることでもっとお米のことを学び、大地の恵みに感謝する気持ちを養うことができます。

その後は、田んぼの脇で飯盒炊さんをします。それぞれがおかずを持参し、農作業の後で田んぼで炊きたたてのごはんを食べる経験は、特に都会の子どもたちにとって格別な体験となります。

また、田植えの際の田植え機、稲刈りの際のコンバインに体験乗車することも可能です。

体験の概要 お問い合わせ先：真心ファーマーズ事務局 原 雅春 携帯 090-4034-6980

体験プログラム 朝から昼過ぎまで

- ・真心ファーマーズのお話 15分
- ・地産地消のお話 30分
- ・米づくり体験 60分
- ・班分けをして農作業や飯盒炊さん 60分
- ・炊き立てのお米で昼食会
- ・お土産の米袋（大 1000円、小 500円）
- ・農機具乗車体験も実費必要

体験の時期

- ・田植え 6月の最終土曜・日曜あたり 平日応相談
- ・田植えは小雨決行
- ・稲刈り 10月の最終土・日、11月初旬 応相談
- ・稲刈りは雨天中止

対応できる生徒数

- ・80人～100人 2クラス

持ち物

- ・農作業に適した服装、軍手、帽子、水筒
- ・タオル、着替え、雨天の場合にはレインコート
- ・炊き立てごはんに合うおかずの弁当

申込み手順

- ・できる限り早期に要連絡

真心ファーマーズの場所（集合場所）

- ・相生市立ふるさと交流館「才元の里」（相生市矢野町中野 129）



真心ファーマーズの様子



田植え前の菜の花が咲く田んぼで撮影した、真心ファーマーズのメンバー 6 人



<写真左から> 実った稲穂、田植え機での作業、コンバインによる稲刈り



<写真>「田んぼの学校」実施風景

真心ファーマーズではこれまでも子ども向けに、田植えや田んぼの生き物観察、バーベキューや、川魚釣りなどのプログラムを開催してきた



<写真右> 集合場所となる相生市立ふるさと交流館「才元の里」



兵庫県立但馬牧場公園

〒669-6813 美方郡新温泉町丹土 1033

TEL (0796) 92-2641 FAX (0796) 92-2640

兵庫県立但馬牧場公園について

兵庫県立但馬牧場公園は兵庫県が誇る但馬牛のPRと生産振興の拠点として、但馬の緑豊かな自然を生かし建設されました。ここには但馬牛だけでなく、ヤギ・ヒツジなどの動物や豊かな自然とふれあうことができ、四季を通じて楽しめる施設として、兵庫県だけでなく鳥取県、大阪府、京都府などをはじめとする他府県からも大勢の人が訪れています。公園内には広大な芝生広場、但馬牛放牧場、動物ふれあい広場など、開放的な魅力にあふれ、また世界的にその肉が美味しいことが知られている但馬牛の歴史や骨格標本等を展示する但馬牛博物館や、「農産加工室」や「イベントホール」があるビジターハウスなど、屋内施設も充実しています。

見学のねらい

但馬牧場公園では、但馬牛の優秀さや歴史について学んだり、実際に牛の世話をする体験、農産物の加工実習、あるいは屋外での環境学習など、学習内容や所要時間の希望に応じてさまざまなプログラムを実施することが可能です。また遠足活動として、小動物とのふれあいや、山上の展望台までのハイキング、樹木や花の観察など、生徒たちの健全で健康な成長に役立つ、多様で有益な時間が提供できます。

お弁当を持参し、広大な園内でのお昼ご飯を挟んで、午前から午後までのプログラムを実施することができれば、小学生にとって但馬牛だけでなく、自然や環境の大切さを学ぶ貴重な体験学習になります。

見学の概要 お問い合わせ先： 但馬牧場公園 (0796) 92-2641

見学プログラム

- 希望と可能な対応を検討して、相談しながら各々のプログラムを組立
- イベントホールや但馬牛博物館での但馬牛のお話、放牧牛の見学だけであれば、1時間程度のプログラムをつくることも可能
- 入園料や牛のブラッシング体験等無料
- 但馬牛博物館の見学無料
- 農産物の加工体験は加工室利用料、材料費必要
農産加工室使用料 大人 150 円、小学生 70 円
材料費例：(平成 25 年 3 月現在)

そば打ち、うどん打ち 1 人 300 円

ソーセージ作り 1 人 900 円

餅つき 白餅 糯米 2 升 3,000 円 等

見学の時期

- 通年
- 木曜日は休園（木曜日が祝日の場合、翌日）
- 雨天決行（お弁当持参時、雨天の場合はビジターハウス内のイベントホールの利用（有料）が可能）

対応できる生徒数

- プログラム内容により相談

持ち物

- プログラム内容により相談

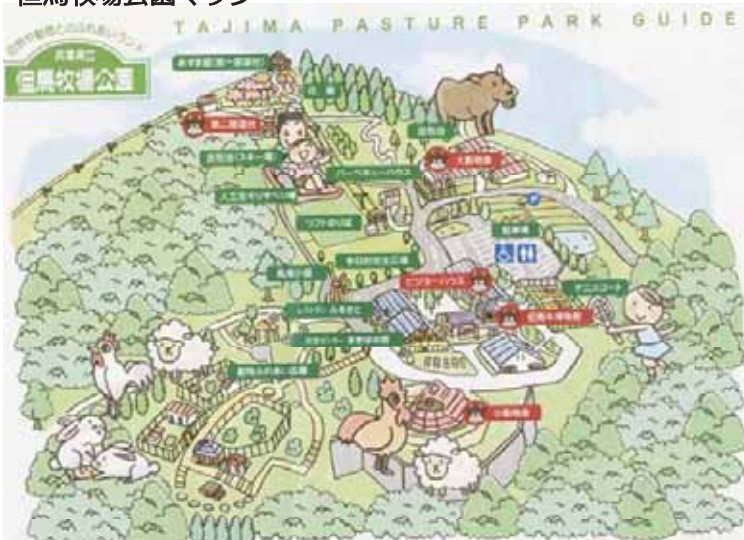
申込み手順

- 最低 1 か月前には見学の内容、利用する施設等、ご相談ください。

但馬牧場公園の場所



但馬牧場公園マップ



但馬牧場公園の様子



体験学習の様子 但馬牛のお話や餌やり、牛のブラッシング、牛舎の掃除など



小学生用に作成された
但馬牛の学習資料



他の体験施設 <写真左から> 農産加工室、イベントホール、但馬牛博物館の一展示



丹波篠山大内農場

〒669-2163 篠山市今田町本荘 395

TEL (079) 597-2517 FAX (079) 597-3519

丹波篠山大内農場について

丹波篠山大内農場は篠山市認定農業者であり、黒大豆を主力とする株式会社として経営されています。

篠山市の今田地区では集落の維持管理や保全に外部の力を借りるため、兵庫楽農生活センターの「農村ボランティア事務所」から、都市と農村のマッチングを支援する農村ボランティアを受け入れており、丹波篠山大内農場でもボランティアが黒大豆作りを中心にさまざまな農作業の手伝いをしています。

また、篠山市商店街とのタイアップ企画として黒大豆の枝豆の収穫体験を旅行会社に提案し、平成19年から都市部を対象にツアー参加者募集を続けています。毎年収穫時期になるとバス500台、20,000名もの参加者が集まるほどで、リピーターも多く、地域のまちおこしにも一役買っています。

今後は、子どもたちにも植え付けや収穫の体験を提案して、食育に力を注ぎたいと考えています。

見学のねらい

基本的に、畑に入り黒大豆の枝豆を収穫して、その場で茹でて、食べる、収穫した枝豆をお土産に持ち帰るという黒大豆の枝豆体験が中心となります。農村風景の中での2時間程度の体験なので、それほど難しいものではなく、子どもたちにも簡単に参加でき、自分で畑から採ったものを実際に食べて味わうことの喜びを感じてもらえます。

黒大豆の枝豆の収穫は10月ですが、希望があれば6月中旬の黒大豆の植付けや、12月の収穫までの葉取りや、乾燥準備、あるいは黒大豆の収穫など、本格的な黒大豆の農業体験を実施することも可能です。

体験の概要 お問い合わせ先：丹波篠山大内農場 大内正博代表取締役 携帯 090-4499-8104

体験プログラム 約2時間

- ・集合後、現地と作業の説明
- ・黒大豆の株を収穫
- ・畑の横で枝豆を採り、茹でて試食
- ・お土産として黒大豆の株ごと持ち帰る準備
- ・雨天の場合も育苗ハウスを利用して実施可能
- ・実費として1人1株400円必要
- ・他の黒大豆農業体験、山田錦の田植えや稲刈りの体験も可能。応相談

体験の時期

- ・黒大豆枝豆の収穫は10月10日から下旬まで
- ・6月10日から6月末まで黒大豆の植付け
- ・11月から12月末まで黒大豆の作業

対応できる生徒数

- ・40人程度のクラス単位 応相談

持ち物

- ・農作業に適した服装、軍手、帽子、水筒
- ・タオル、着替え、雨天の場合にはレインコート

申込み手順

- ・できる限り早期に要連絡

集合場所

- ・篠山市今田町休場 休場公民館
(一般ツアー団体の体験場所と離すため)



丹波篠山大内農場の様子



丹波篠山大内農場の主力商品黒大豆枝豆と丹波黒豆

黒大豆枝豆収穫体験ツアーの様子

<写真下> 収穫時期になると大型バスが何台も集まる
<写真右> 畑の横で黒大豆をお土産にするために整える



小学生の黒大豆枝豆収穫体験で利用するエリア

<写真下> 休場公民館 <写真右> 休場公民館から見た丹波篠山大内農場の畑



JA 淡路日の出池田集荷センター

施設住所は洲本市池田ですが、連絡は下記まで
〒656-2131 淡路市志筑 3112-14 JA 淡路日の出経済部営農相談課
TEL (0799) 62-6200 FAX (0799) 62-6160

JA 淡路日の出池田集荷センターについて

JA 淡路日の出は、農業者が組合員となってお互いに助け合い、お互いに発展していくために運営される農業協同組合であり、洲本市・淡路市の都市近郊の農村地帯を事業区域としています。

池田集荷センターは洲本市南部地域の農家に対して、タマネギなどの野菜を選果・出荷する集荷場、ライスセンター、集出荷野菜貯蔵施設、育苗センター等で構成されています。ライスセンターでは個々の農家から持ち寄られた玄米を準備し、新米として出荷しています。

野菜は主に大阪や京都の市場に出荷され、またお米は兵庫県内に出荷されています。

育苗センターでは5月下旬から6月末まで稲、5月中旬から7月中旬までタマネギ、12月から翌年の4月までハクサイ、レタス、キャベツ等の苗を作っています。

見学のねらい

JA 淡路日の出の池田集荷センターでは、小学生の見学のために教材を準備して野菜のことやお米、あるいはおいしい作物を育てるための土壌のことが学べるよう準備しており、小学校の社会科の授業で学ぶ「地域農業」の勉強に適しています。

また、隣接する農地等を活用して実際に稲や野菜が育つ様子を見学や、土壌の分析体験などが可能です。加えて、野菜の集荷や箱詰め作業を見学し、野菜の種類や出荷方法、出荷先などを学んだり、タマネギを選別し、ベルトコンベヤーで階級別に分けて段ボール箱に詰めていく過程などを見ることができます。

見学の概要 お問い合わせ先：JA 淡路日の出経済部営農相談課 TEL (0799) 62-6200

見学プログラム

- ・希望により2時間～3時間
- ・1時間講習会、1時間見学、1時間土壌診断体験
- ・「おいしい野菜は、よい土づくりから」、「お米ができるまで」等の教材とスライドを使用した講習会
- ・季節によってさまざまな野菜の出荷を見学
- ・希望校には簡単な土壌診断体験（実費1人300円程度）
- ・質疑応答

見学の時期

- ・通年。ただし、ライスセンターが稼働中の9月後半～10月中旬は除く
- ・午前9時から正午まで
- ・土・日・祝日は不可。応相談
- ・雨天決行

対応できる生徒数

- ・40人～80人

持ち物

- ・特になし

申込み手順

- ・遅くとも2か月前に要連絡
- ・相談の上、見学日、時間、内容を決定

JA 淡路日の出の池田集荷センターの場所

- ・隣接する洲本市城戸アグリ公園の駐車場を利用



施設配置および周辺マップ



池田集荷センターの様子



タマネギ選果場 (左) とライスセンター (右)



タマネギ選果のシステム



ライスセンター (右) 内部



出荷準備が整ったブロッコリー



小学生向けの講習会や
土壌診断体験に使用する
手づくりの教材



育苗センター温室

JA あわじ島野菜育苗センターについて

淡路島は温暖な気候、適度な雨量で農業に適した地域であり、JAあわじ島は島の約3分の1のエリアを管内としていて、タマネギ、レタス、ハクサイ、キャベツなどを生産し、全国に出荷する県下屈指の農協です。

JAあわじ島野菜育苗センターは平成14年に完成した面積約7,000㎡の施設で、JAあわじ島管内の農家のためにレタスやハクサイ、タマネギ等の苗を生産しています。例えばレタスでは、10月～5月の出荷時期に合わせて、毎年8月から翌年の3月にかけて苗を作り、その生産量は1年で800万本にもなります。

ここでは、種をトレイに播くレタス専用の播種機やタマネギの播種プラント、種を播いたトレイを発芽室や温室へと運ぶ駆動式ベンチ等の仕組み、あるいは病気を防ぎ、健康な苗に育てるための温室ハウスや耐暑対策ハウスなど、高性能、高精度な先端農業システムが整っています。

見学のねらい

まずここで行われている事業や施設全体の説明を受け、次に播種機や駆動式ベンチ、発芽室や温室を見学することで野菜の育苗にかかる作業や工夫の概要を学ぶことができます。

また、この地域の農業の特色である三毛作について学びます。稲刈の繁忙期にタマネギやレタスの種を播き、苗を育てる作業をしなくてはならないことや、病気に強い品種、形が良い品種、味が優れたものなど、JAが農家の協力を得て品種を決めているなどの話を聞くことで地域の農業の特色がよく理解できます。

希望があれば、育苗トレイの苗の欠けた部分に補植する農業体験も可能です。

見学の概要 お問い合わせ先：JAあわじ島野菜育苗センター 所長 TEL (0799) 36-0601

見学プログラム

- ・ 1時間程度
- ・ 事業と施設の内容説明
- ・ 施設見学
播種機→発芽室→駆動式ベンチ→温室
- ・ 希望する小学校には補植の体験も可能
- ・ 質疑応答

見学の時期

- ・ 見学は11月から2月末まで
11月～12月ぐらいがレタス育苗の最盛期
- ・ 午後1時から3時の間の1時間程度
- ・ 土・日・祝日、その他繁忙期等あり、応相談
- ・ 雨天決行

対応できる生徒数

- ・ 1～2クラス程度。応相談

持ち物

- ・ 特になし

申込み手順

- ・ 遅くとも1か月前に要連絡
- ・ 相談の上、見学日、時間、内容を決定

JAあわじ島野菜育苗センターの場所

- ・ バスでの来訪は、野菜育苗センターに隣接する南あわじ市松帆活性化センター駐車場を利用



見学する野菜育苗センターの様子



野菜育苗センターの外観



野菜育苗センターの内部

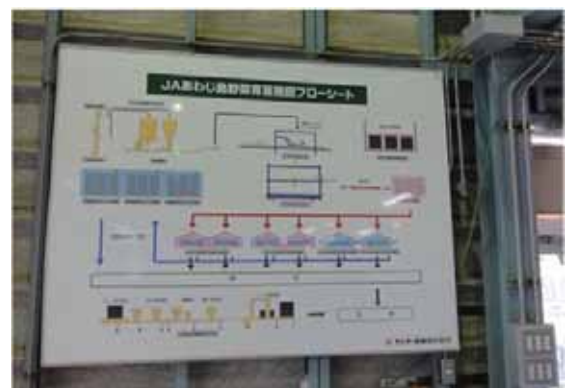
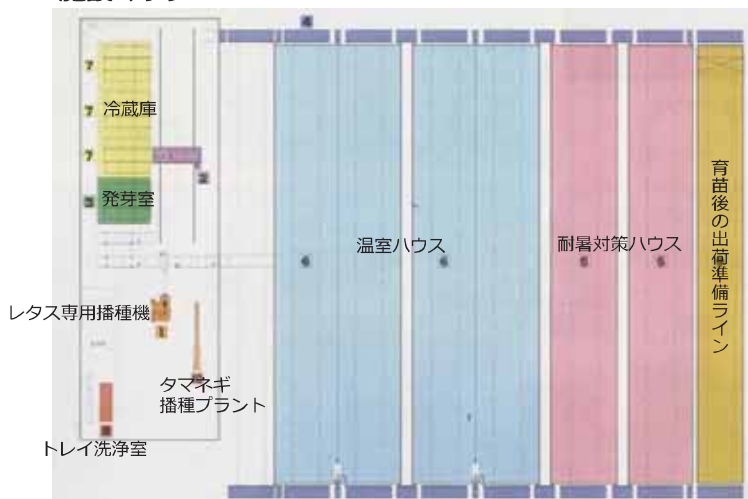


ベンチを運ぶトランスポーター



＜写真左から＞ レタス専用播種機、発芽後温室に並ぶ苗のトレイ、出荷を待つレタス苗

施設マップ



育苗センターの事業説明に使用する施設内サイン

淡路島牧場

〒656-0443 南あわじ市八木養宜上1番地
TEL (0799) 42-2066 FAX (0799) 42-2135

淡路島牧場について

淡路島牧場は淡路島酪農農業協同組合が設けた酪農体験施設です。淡路島酪農農業協同組合は、兵庫県南あわじ市に本所を置く酪農専門の農業協同組合で、「淡路島牛乳」ブランドの牛乳やその他の乳製品を生産・販売しています。淡路島牧場は一般の観光客に開かれた施設で、広大な牧草地などはありませんが、乳牛の乳搾り・子牛への乳飲ませ・バター手作り・野菜収穫などを体験できる施設です。

同じ地域内に無料で見学できる「淡路島牛乳工場」があり、半日で2つの施設を見学することが可能で、乳用牛、搾乳から乳製品出荷に至るまでの過程を学ぶ酪農学習に適しています。

見学のねらい

淡路島牧場では、小学生の見学に対して特に乳しぼり体験とバター手作り体験を勧めています。自分でしぼった牛の乳がバターになることを知り、また製品になった牛乳の試飲もできるため、乳牛と自分たちの生活を密着させている酪農業の存在や、乳牛の成長や飼料、搾乳を見ることで牧場のようすを知ることができます。

また、淡路島牛乳工場では、地域の酪農家から毎日たくさんの集乳車で集まってくる牛乳のようすや、製品にされる工場を上から眺めることができ、おいしさを保つための秘訣を学んだり、おいしい牛乳を生産するためにたくさんの人や機械が働いていることが理解できます。

見学の概要 お問い合わせ先：淡路島牧場 TEL (0799) 42-2066
淡路島牛乳工場 TEL (0799) 42-5013 販売部

淡路島牧場 体験プログラム

- ・乳しぼり体験 所要時間：約30分

体験人数	15人まで	16人以上	30人以上	50人以上	100人以上
中学生以上	630円	577円	525円	472円	420円
小学生以下	520円	472円	420円	367円	315円

- ・バター手作り体験 所要時間：約30分

体験人数	15人まで	16人以上	30人以上	50人以上	100人以上
中学生以上	750円	700円	650円	595円	540円
小学生以下	650円	595円	540円	485円	435円

- ・淡路島牛乳飲み放題 無料

見学の時期

- ・年中無休（木曜日に臨時休業のときがあります）
- ・開園時間 午前9時～午後5時

対応できる生徒数

- ・基本的に何人の団体でも対応できます。
ただし乳牛1頭で対応できる人数が80人であり、交代しながら一定の時間内に終了させるためには、人数制限の可能性があり、応相談です。

淡路島牛乳工場 見学プログラム 無料

- ・牛乳工場の説明・ビデオ 15分
- ・生乳工場の見学 15分 合計40分程度

見学の時期

- ・平日午前中。牛乳の集荷や工場機械の稼働は午前中に見学する必要があります。
- ・できる限り早い時期に電話でお申込みください。

淡路島牧場の場所（淡路島牛乳工場の場所）

- ・淡路島牧場 南あわじ市八木養宜上1番地
- ・淡路島牛乳工場 南あわじ市市善光寺26-1



淡路島牧場マップ



乳しぼり体験の様子

淡路島牛乳工場の様子



<写真左上> 工場を出入りする集乳車



<写真左下> 牛乳工場内を上から見学

<写真右下> 生乳を貯蔵する貯乳タンク



JA あわじ島賀集センターについて

JA あわじ島（あわじ島農業協同組合）は、南あわじ市に本所を置く農業協同組合で、温暖な気候、適度な雨量で農業に適した地域にあります。JA あわじ島賀集センターは賀集地域の農家が生産し持ち込んだタマネギやハクサイ、レタスを出荷するために様々な作業を行ってから出荷する場所です。

淡路のタマネギは、100年以上の歴史と約1,500haの栽培面積を持ち、全国に知られる兵庫県のブランド品目の1つです。淡路ではタマネギをタマネギ小屋に吊るして自然乾燥させる吊り玉という方法によって苦みや辛みの少ないタマネギにする風景がよく見られますが、今では年間を通じておいしいタマネギを出荷できるように、初夏の収穫後すぐに出荷できる品種や、4～5月に出荷できる早生品種、あるいは吊り玉や冷蔵庫で長期貯蔵し、徐々に出荷していく品種など、それぞれの特性に合わせて出荷する施設となっています。

見学のねらい

地域の農家から根と葉を取って持ち込まれたタマネギの汚れを落とし、磨き、2L、L、M、Sの4つの大きさで選果し、箱詰め、そして出荷する一連のオートメーションの機械の動き、また、その一部に人の手できの悪いタマネギを取り除く作業など、タマネギの出荷の流れを見ることができます。

また4月末から9月下旬にかけて出荷する即売タマネギや、3月上旬まで冷蔵庫で貯蔵し出荷する冷蔵タマネギなど、併せて年間40万ケース（1ケース20kg、Lサイズで80玉前後、Mサイズで110玉前後）を出荷する場所であり、兵庫県自慢の農産物である淡路のタマネギについて学ぶ良い機会となります。

見学の概要 お問い合わせ先：JA あわじ島賀集支所センター長 TEL (0799) 54-0831 または 54-0222

見学プログラム

- ・ 1時間程度
- ・ 施設の役割、タマネギ等の説明
- ・ タマネギ出荷工程見学
汚れ落とし → 磨き → 選果 → 箱詰め → 出荷
- ・ 質疑応答

持ち物

- ・ 特になし

申込み手順

- ・ 遅くとも1か月前に要連絡
- ・ 相談の上、見学日、時間、内容を決定

見学の時期

- ・ 見学は4月末から9月下旬まで
6月～8月が即売タマネギ出荷の最盛期
- ・ 午前9時ごろから正午過ぎまで見学可能。応相談
- ・ 土・日・祝日は不可。応相談
- ・ 雨天決行

対応できる生徒数

- ・ 40人まで

JA あわじ島賀集センターの場所



JA あわじ島賀集センターの様子

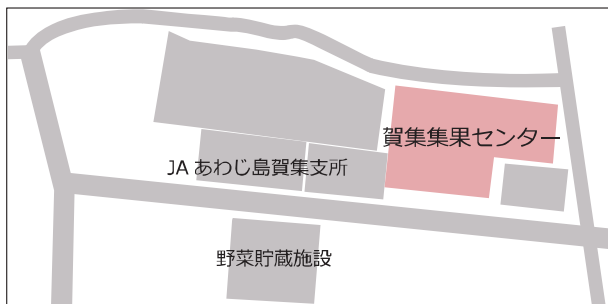


〈写真左から〉 センター内風景（農家からのタマネギ）、2階部に磨いたタマネギを運ぶコンベア、大きさによる選果機



手作業による品質の劣るタマネギの除去作業場や品質をチェックする機械、取り除かれた出荷できないタマネギの集積

施設マップ



選果されたタマネギが1階で箱に詰められる工程



ここではレタスや白菜も出荷している。写真は箱詰めされたレタスが出荷される様子

協同組合しそこの森の木について

木造住宅の建設には、大工・工務店のほか、主要な部材となる木材の供給にも多くの人たちが関わっています。協同組合しそこの森の木は、木材の伐採や製材にたずさわる林業・木材産業の事業者と木造住宅建築を手がける工務店などの関係者が協力して、地域の木材を使った住宅を建てるため、柱材などのプレカット加工（工場で構造部材の接合部分を事前にカットした材）や内装材や屋根パネルなどの建材の加工と販売を行うために設立されました。地域材を使うことは、地域の林業振興に寄与するだけでなく、森林の伐採によって、間伐や植林などの適正な森林の管理がなされることにより、森林の保全に大きく貢献しています。

見学のねらい

協同組合に参加している事業者の協力を得て、間伐林の見学から木材の製材から加工、地元のスギやヒノキの木材をふんだんに利用した住宅など、木材が使われるまでの一連の作業の流れを見学してもらうことにより、林業・木材産業等の仕組みや森林の持つさまざまな役割を学習することができます。

森林を伐採している現場を見ることはできませんが、間伐され手入れの行き届いた森林や間伐の遅れた森林などを比較して違いを確認することができます。

また、柱や梁（はり）が見える住宅は、木組みや木目の美しさと木のあたたかみによる「木の良さ」を引き立てる工夫がなされています。

見学の概要 お問い合わせ先：協同組合しそこの森の木 みわたり 三渡専務理事 TEL (0790) 63-1819

見学プログラム 午前 10 時～午後 3 時等、応相談

- ・午前 10 時、道の駅播磨いちのみや集合
- ・近隣の山に入り、間伐前、後の森の様子を見学
- ・参加企業の（有）丸正木材で製材所の見学
- ・山崎花菖蒲園で昼食（ココロカード提示で入場無料）
弁当・水筒を各自持参し、園内で昼食
時期が合えば花菖蒲の観賞も可能
- ・床材等を製造するしそこの森の木の建材工場見学
- ・しそこの森の木でプレカット工場、モデルハウス見学
- ・時間短縮の希望など、応相談

見学の時期

- ・春～秋の平日（冬は積雪）
- ・地域の祭り等があり、事前相談が不可欠
- ・雨天決行（警報が出る荒天等は不可）

対応できる生徒数

- ・80 人程度、大型バス 2 台まで

持ち物

- ・運動靴（履き慣れたもの）・タオル・弁当・水筒

申込み手順

- ・最低 1 か月前には見学の内容、タイミング等、電話でご相談ください。

協同組合しそこの森の木の場所（集合場所）

- ・集合：道の駅播磨いちのみや「伊和の里」
宍粟市一宮町須行名 510-1 TEL 0790-72-8666
- ・解散：協同組合しそこの森の木
宍粟市山崎町横須 313-1



見学の様子



まず、森林の様子を観察に。間伐前後の森の違いや材木を乾燥させている現場の様子を学ぶ



次に、運び出された材木を製材する工場を見学



製材された木材を工務店や消費者の注文通りにカットしていくプレカット工場を見学



しそうの森の木の敷地内にあるモデルハウスを最後に見学



集合場所の
道の駅播磨
いちのみや
「伊和の里」



昼食場所の
播州山崎
花菖蒲園

はりま西森林組合について

森林組合とは地域の森林所有者が組合員となり、林業経営を効率的に行い、組合員の経済的、社会的地位の向上を図ることを目的として設立された組合です。はりま西森林組合は、平成 23 年 7 月 1 日に上郡・相生・赤穂の 3 つの組合が広域合併してできました。

立木伐採・間伐・下刈り等の森林整備、林産・森林に関する相談、チェンソー・刈払い機他・山林資材・緑化木等の林業関連資材の販売を行い、地域林業の担い手として、また森林を適正に維持管理する事業体として幅広い活動を行っています。

見学のねらい

山々で多く見られるスギやヒノキの森林（人工林）は、自然にできたものではありません。木材を生産するために、人が 1 本 1 本植えて、育ててきた森です。この見学では、実際に森に入り、林業関係者あるいは森のインストラクターの方に林業のこと、人工林の役割や扱い方、自然林との違い等を説明していただき、簡単な林業作業を体験することで、森を育てることの重要性や、森林の成り立ちを学ぶ環境教育の場として活用することができます。また、日本の国土の 3 分の 2 は森林であり、森林は、木材などの生産のほかに、地球温暖化を防止したり、野生鳥獣の生息の場であったり、あるいはおいしい水をつくる役割など、多面的な機能を持っていることを一人一人に体感させることができます。

見学の概要 お問い合わせ先：はりま西森林組合 TEL (0791) 52-0980

見学プログラム

- ・夏休み「緑の少年団」や上郡町の自然学校などの受け入れ実績もある、上郡森林体験の森（右ページマップ参照）を利用します。
- ・基本的に体験の森の中での林業や森林の説明、そして遊歩道の散策、林業体験で最低 2 時間必要です。
- ・時間や内容で他のご希望があれば、応相談です。
- ・施設内で各自用意した弁当を食べることも可能です。
- ・無料です。

見学の時期

- ・11 月初旬等、季節の良い時期がお勧め。秋にはどんぐりやくり拾いができることもあります。
- ・平日、休日等、日程もご相談ください。
- ・雨天中止とします。

対応できる生徒数

- ・安全確保等のために多くの関係者が同行する必要があることから、対応できるのは一度に 20 ～ 30 人、1 クラス程度。電話でご相談ください。

持ち物

- ・作業着・軍手・運動靴（履き慣れたもの）・タオル・水筒

申込み手順

- ・最低 1 か月前には見学の内容、タイミング等、電話でご相談ください。

はりま西森林組合の場所（集合場所）

- ・赤穂郡上郡町山野里
上郡森林体験の森内宿泊施設
「上郡ピュアランド山の里」前



見学施設マップ



見学・体験の様子

- <写真左上> 林業や森林の説明
- <写真上> 切り株を観察し、年輪を学ぶ
- <写真左下> チェーンソー体験

北但西部森林組合

〒667-1367 美方郡香美町村岡区和田 233-1
TEL (0796) 95-0511 FAX (0796) 95-0515

北但西部森林組合について

森林組合とは地域の森林所有者が組合員となり、林業経営を効率的に行い、組合員の経済的、社会的地位の向上を図ることを目的として設立された組合で、北但西部森林組合は、昭和46年、浜坂町・温泉町・村岡町・美方町・香住町の5町の組合が合併して設立されました。

立木伐採・間伐・下刈り等の森林整備、林業・森林に関する相談、チェーンソー・刈払い機他・山林資材・緑化木等の林業関連資材の販売を行い、地域林業の担い手として、また森林を適正に維持管理する事業体として活動を行っています。

見学のねらい

北但西部森林組合ではトライやるウィーク等の生徒を受け入れ、林業体験学習を行ってきましたが、小学生の見学では「森林を理解してもらおう」ために森の中を散歩しながら、樹木や森林の役割、林業の必要性などを聞くこと、また実際に下草刈りや枝打ちなどの林業の作業を体験すること、あるいは木工教室、シイタケの菌打ち体験、チップ生産加工場の見学等のプログラムが可能です。しかし、林業を体験できる場所の選定は難しく、また人数が多くなるほどアクセスや安全確保が困難になるため、その場合はアクセスの良い場所に集合し、近隣の森林で林業関係者あるいは森林のインストラクターから林業や山のことを説明していただきます。

森林を守り育てることの意義・大切さを学ぶ環境教育の場として活用されることをお勧めします。

見学の概要 お問い合わせ先：北但西部森林組合 TEL (0796) 95-0511

見学プログラム

- ・希望と可能な対応を検討して、綿密に相談しながら各々プログラムを組立
- ・同じ美方郡香美町村岡区にある「兵庫県 木の殿堂」や、あるいは美方郡新温泉町「上山高原ふるさと館」など、バスでもアクセスの良い、団体でも活動しやすい場所での林業や森林の説明、遊歩道の散策等を推奨。集合場所はプログラム内容で決定
- ・午前10時～正午、午後1時～午後3時等、2時間程度
- ・森林組合内の研修会議室での話と近隣にあるチップ生産加工場の見学も可能
- ・その他、木工教室やシイタケの菌打ち体験等も可

見学の時期

- ・4月以降、11月中旬まで要相談
- ・雨天中止

対応できる生徒数

- ・安全確保等のため50人以下

持ち物

- ・運動靴等、各プログラムによる

申込み手順

- ・最低2か月前には見学の内容、タイミング等、電話でご相談ください。

北但西部森林組合の場所（集合場所）

- 例1：北但西部森林組合
- 例2：兵庫県 木の殿堂
- 例3：上山高原ふるさと館 等



北但西部森林組合の様子 <写真左から> 建物外観、会議研修室、間伐材



トライやるウィークの体験の様子



北但西部森林組合チップ生産加工センターの様子 <写真左から> 建物外観、チップ運搬、チップ化の機械



兵庫県 木の殿堂の様子 <写真左から> 建物外観、緑の学習イベント、建物周辺風景



上山高原ふるさと館 <写真左から> 建物外観、展示室、近隣風景



兵庫県立水産技術センターについて

兵庫県立水産技術センターは、水産資源の持続的利用と安全・安心な水産物の安定した供給を図るため、海洋環境や水産資源についての調査研究、またノリやカキをはじめとする魚貝藻類の増養殖技術や魚などの病気についての研究を行っています。

見学のねらい

水産技術センターでは、年間 5,000 人以上の見学者を受け入れていて、映像と展示、海の生き物を観察して直に触る「ふれあいプール」、専門技術員等のお話など、子どもたちにも親しみやすい内容で見学を行っています。

「子どもたちにもっと海を好きになってほしい」という思いを基に、子どもたちへのお話も海の資源のことや栽培漁業のこと、海の生き物の生態に関することなど、多岐にわたり、子どもたちが飽きずに集中して楽しめるよう工夫されています。

見学の概要

お問い合わせ先：兵庫県立水産技術センター 普及担当専門技術員 TEL (078) 941-8602

見学プログラム 90 分程度

- ・施設のキャラクター、「タコのター坊」が登場する映像により兵庫県の代表的な魚やその漁業の説明
- ・資源管理型漁業や栽培漁業の説明
- ・ふれあいプールで海の生き物の観察
- ・エントランスホールでサメの話や展示の説明
- ・魚の飼育室でアワビやヒラメ、マダイなどの観察
- ・漁業や魚、海のことに関する質疑応答
- ・近隣でアサヒ飲料明石工場（TEL078-941-2309）が広く見学を受け入れており、映写・工場見学・試飲等で 90 分のプログラムを併せることが可能

見学の時期

- ・土・日・祝日、年末年始等は不可
- ・午前 9 時 30 分～午後 4 時 30 分の時間内で対応可

対応できる生徒数

- ・120 人まで
- ・人数により班分け

持ち物

- ・タオル、ハンカチなど

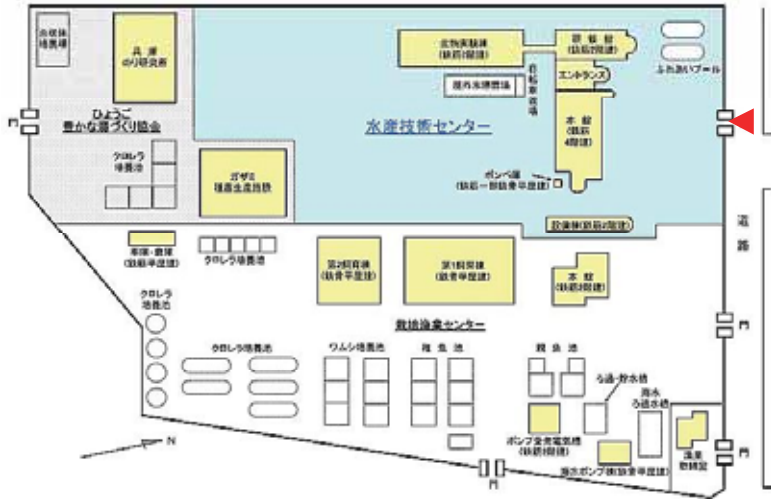
申込み手順

- ・電話による事前予約

兵庫県立水産技術センターの場所



兵庫県立水産技術センターの施設マップ



兵庫県立水産技術センターの様子



施設外観



配布される漁業や施設の説明資料

見学の様子



<写真左から> 研修室での話とビデオ上映、種苗生産された魚や貝の観察、アワビの稚貝を見せる専門技術員



<写真左から> エントランスホールでサメの展示説明、兵庫県の漁業説明、弥生時代のタコツボ展示



<写真左から> ふれあいプールで生き物に触れる、産卵後、卵を守るマダコの母

JF 兵庫漁連 水産加工センターについて

JF 兵庫漁連（兵庫県漁業協同組合連合会）は兵庫県内にある多くの漁業協同組合を取りまとめる組織で、漁業を担う人づくり・活力ある組織づくり・豊かな海づくりのための広範多岐にわたる事業を展開しています。

漁に必要な燃料や資材の購買事業、瀬戸内海の豊かな恵みにより育まれた「兵庫のり」等海藻類の安定供給を図るのり海藻事業、のり養殖全般に関する調査・試験・研究やのり養殖振興に係る生産指導を行うのり研究事業、そしてタコ、イカナゴ等を中心に加工し、全国の生活協同組合等に販売する流通加工事業などです。

この流通加工事業に属する「水産加工センター」は、平成4年頃から取り組んできたマダコやイカナゴの加工事業を本格化するため平成12年度に建設し、前処理室、加熱室、調理室、冷凍室等の大規模な設備で、年間を通して消費者に高品質な水産加工食品を製造・提供しています。

見学のねらい

まず水産加工センター3階の会議室で兵庫の漁業と水産加工センター紹介のビデオを見ます。このビデオ紹介によって漁業のことや兵庫県で獲れる魚やカニなどの種類を学んだり、水産加工センターで作る食品やその施設の概要を知ることができます。水産加工センターでは、年間を通して北は日本海、南は瀬戸内海、太平洋に面している兵庫県で獲れる様々な魚やイカ、カニなどを加工しており、それぞれに獲る時期や一番おいしい時期である「旬」のことや、美味しい加工食品を食卓に提供するための工夫や努力について学ぶことができます。そこから建物2階の見学スペースに移動し、加工作業の現場を上から見ることで理解を深めます。

見学の概要 お問い合わせ先：JF 兵庫漁連流通加工事業本部 水産加工センター TEL (079) 247-0008

見学プログラム 1時間程度

- ・兵庫の漁業紹介のビデオ 22分
 - ・水産加工センター紹介のビデオ 5分
 - ・見学スペース 20分
 - ・水産加工センターに隣接して、家島諸島の坊勢漁業協同組合が経営する「とれとれ市」があり、イケスに入れられた、生きた瀬戸内海の様々な魚やナマコ、エビやカニなどを見るのが可能（水曜と祝日の全日、日曜の午後は休み）
- 別途事前予約要 079-246-4199



見学の時期

- ・通年（ただし3月を除く）
- ・水・土・日・祝日、年末年始等は不可
- ・事前に確認要

対応できる生徒数

- ・40人まで 1クラス程度

持ち物

- ・特になし

申込み手順

- ・遅くとも1か月前に要連絡

水産加工センターの場所



JF 兵庫漁連 水産加工センターマップ



見学スペースにある展示（一部分）



マダコの一生など
小学生向けパネル
も多数展示



明石ダコの唐揚げ
製造工程等の写真
パネルが多数展示

加工に利用する
兵庫県産魚類の
旬の解説チラシ



JF 兵庫漁連 水産加工センターの様子 施設外観



<写真下> 見学スペースから見た加工場内



但馬水産技術センターについて

但馬水産技術センターは、貴重な水産資源を持続的に有効利用していくため、海洋環境の保全、水産資源の維持管理と有効利用、漁業者への情報発信などに取り組む、兵庫県立農林水産技術総合センターに属する水産試験研究の施設です。ここでは気象や水質、漁獲量、水産物の品質等を研究しており、漁業のお話を聞いたり、同じ敷地内で栽培漁業に取り組む但馬栽培漁業センターの見学を行うことができます。ここではヒラメ、アワビ、サザエ、マダイ等の種苗生産・繁殖を行っており、これを海に放流するなど、水産技術センターと共同で豊かな海の維持に努めています。

見学のねらい

まずビデオで、兵庫県で採れる魚やカニなどの種類や日本海での漁の方法を学びます。

次に栽培漁業センターの施設で見学用の水槽に入ったアワビやヒラメなどを観察し、またマダイの種苗生産を行うイケスを見たりします。

栽培漁業とは何か、その意義や具体的な方法などのお話を聞き、人の暮らしに直接的な影響を与える豊かな海の大切さ、守っていく難しさなどを感じてもらいます。

見学の概要 お問い合わせ先：兵庫県立但馬水産技術センター TEL (0796) 36-0395

見学プログラム 1時間程度

- ・何を学ばせたいかの希望に応じて相談
- ・基本的には兵庫の漁業紹介のビデオや豊かな海、栽培漁業のお話
- ・日本海の漁業等に関する質疑応答
- ・栽培漁業センターの見学
- ・但馬水産技術センターは漁業の盛んな香住区にあり、近隣には、香美町「海の文化館」(有料)や水産物の直売所「かすみ朝市センター」等があり、同日に立ち寄りが可能

見学の時期

- ・通年
- ・土・日・祝日、年末年始等は不可
- ・事前に確認要

対応できる生徒数

- ・30人～50人 1クラス程度

持ち物

- ・特になし

申込み手順

- ・遅くとも1か月前に要連絡

兵庫県立但馬水産技術センターの場所



兵庫県立但馬水産技術センターの様子



施設外観



入り口にある日本海漁業を紹介する展示



ホタルイカやカレイなど日本海の水産加工品見本



研修室への階段の壁が海の深さとそこに生きる生き物を表現



ビデオを見る研修室



研修室に展示してあるイカの模型



栽培漁業センターで見る種苗展示
 <左から> アワビ、マダイ、ヒラメ



同じ地区内にある
 香美町「海の文化館」



神戸市中央卸売市場本場

〒652-0844 神戸市兵庫区中之島1丁目1の4
TEL (078) 672-8152 FAX (078) 651-8518

神戸市中央卸売市場について

中央卸売市場は全国44都市に72市場があり、大都市の台所として日常生活に欠かすことのできない野菜や果物、水産物、肉などの生鮮食料品を各産地から集荷し、せり売りや相対取引によって、公正な価格を決定し、鮮度を維持しながら消費者に毎日安定して届けるという非常に大切な役割を担っています。

神戸市には、中央卸売市場本場、東部市場、西部市場の3つの市場があり、中でも本場は野菜、果物、生鮮水産物等を扱い、1日に平均683t、3億円近くを流通させる市場で、敷地の面積は約10.8ヘクタールにもなります。神戸市が昭和7年に開設し、昭和52年からの大規模改築や近年の再整備事業によって現在の姿になっています。市場には水産物・塩干物卸売会社3社、青果卸売会社1社の卸売業者と、約100の仲卸業者等、多くの会社が営業しており、また神戸市保健福祉局の食品衛生検査所もあります。

見学のねらい

小学生の見学（注：神戸市内小学校に限定）では、まず実際の市場やせりを見学し、せり取引や、日本各地や世界から集まっている生鮮食料品を見て、次々と運び出されていく野菜など、独特な雰囲気を感じることで卸売市場の大切な役割が理解できます。それから市場や魚のせりの映像と「見学のしおり」を使い、中央卸売市場の概要や、市場の1日、せりの仕組みなどの説明を学びます。

また卸売市場内にある食品衛生検査所も併せて訪れることで、食品の安全・安心についてもしっかりとした検査の体制が備わっていることが理解できます。

見学の概要 お問い合わせ先：神戸市中央卸売市場 業務係 TEL (078) 672-8165

見学プログラム 午前中の1～2時間程度

- ・市場の見学に出発
- ・午前9時に果物のせり、もしくは午前9時30分に野菜のせりを見学。せりで使われる「指による値段の表わし方」やせり落とされた野菜等の説明
- ・講習室において、DVDと見学のしおりで市場の概要を学習
- ・神戸市食品衛生検査所の見学
- ・市場に関する質疑応答

見学の時期

- ・神戸市内小学校に限定
- ・見学は年中可能（1月、12月を除く）
- ・土・日・祝日、および臨時休場の水曜日不可
- ・雨天決行

対応できる生徒数

- ・100人程度。応相談

持ち物

- ・特になし

申込み手順

- ・見学希望時期の1か月前までの連絡を推奨

神戸市中央卸売市場本場の場所

- ・神戸市営地下鉄海岸線を利用すると便利
「中央市場前」駅下車すぐ
- ・集合場所は見学申し込み時に相談
- ・団体バスでの来場も可能



神戸市中央卸売市場本場の空撮写真 約 10.8 ヘクタールの広さ



見学施設マップ



見学施設の様子



道路から見える関連棟、市場の背景には神戸港



DVDと見学のしおりで説明を聞く講習室



市場の様子、写真下はせり場



神戸市食品衛生検査所



「見学のしおり」

尼崎市公設地方卸売市場について

卸売市場は私たちの日常生活に欠かすことのできない野菜や果物、水産物などの生鮮食料品を各産地から集荷し、せり売りや相対取引によって、公正な価格を決定し、鮮度を維持しながら消費者に毎日安定して届けるという、生鮮食料品流通において中心的な役割を担っています。

尼崎市公設地方卸売市場は、昭和 28 年に全国で 12 番目の中央卸売市場として創設され、地域の人口増加や高度経済成長に応じて機能の充実を図るため、昭和 42 年現在の敷地に新市場を建設しました。また平成 19 年に国による市場の再編成によって地方卸売市場になりました。

見学のねらい

午前 9 時 50 分に行われる 2 度目の野菜のせりを見学することが可能で、全国からこの市場に集まる野菜を、卸売業者や仲卸業者が実際にせりで売買する状況を体感することによって、日々食卓に並ぶ食品が流通する仕組みを学ぶことができます。また仲卸業者の店舗や商品を保管する冷凍庫を巡り、役割の違う多くの人たちがそれぞれ忙しく働く姿を見ることで、生鮮食料品を素早く自分たちの家庭に届ける多くの人たちの努力が理解できます。

また魚のせりは見れませんが、マグロの解体や、零下 25 度、零下 45 度の冷凍庫の体感もでき、生鮮食品の流通が楽しく学べる場所になっています。

見学の概要 お問い合わせ先：尼崎市公設地方卸売市場 業務担当 TEL (06) 6420-2003

見学プログラム 時間限定

午前 9 時 市場到着
午前 9 時 15 分 市場の概要説明～関連事業者店舗等の見学
午前 9 時 30 分 マグロ解体見学（入荷状況による）
午前 9 時 50 分 せり見学
せり終了後、野菜や果物を扱う青果卸売場、鮮魚を扱う水産卸売市場、近郷（市内）の野菜卸売場、仲卸店舗、冷凍庫などを見学
午前 10 時 40 分 再集合、質問等に答えて終了

持ち物 ・特になし

申込み手順 「下見・事前面談が必須です」

- ・担任の先生が事前に市場管理事務所を訪れ、施設見学の安全確保、見学のしおりなどの配布資料の説明を受ける必要あり
- ・時期等も含めて事前相談が必要
- ・見学前日までに市場見学依頼書を提出

見学の時期

- ・繁忙期である 8 月と 12 月以外は通期見学可能
- ・日曜・祝日・月曜・土曜、また臨時休場日は不可
- ・基本的に雨天決行

対応できる生徒数

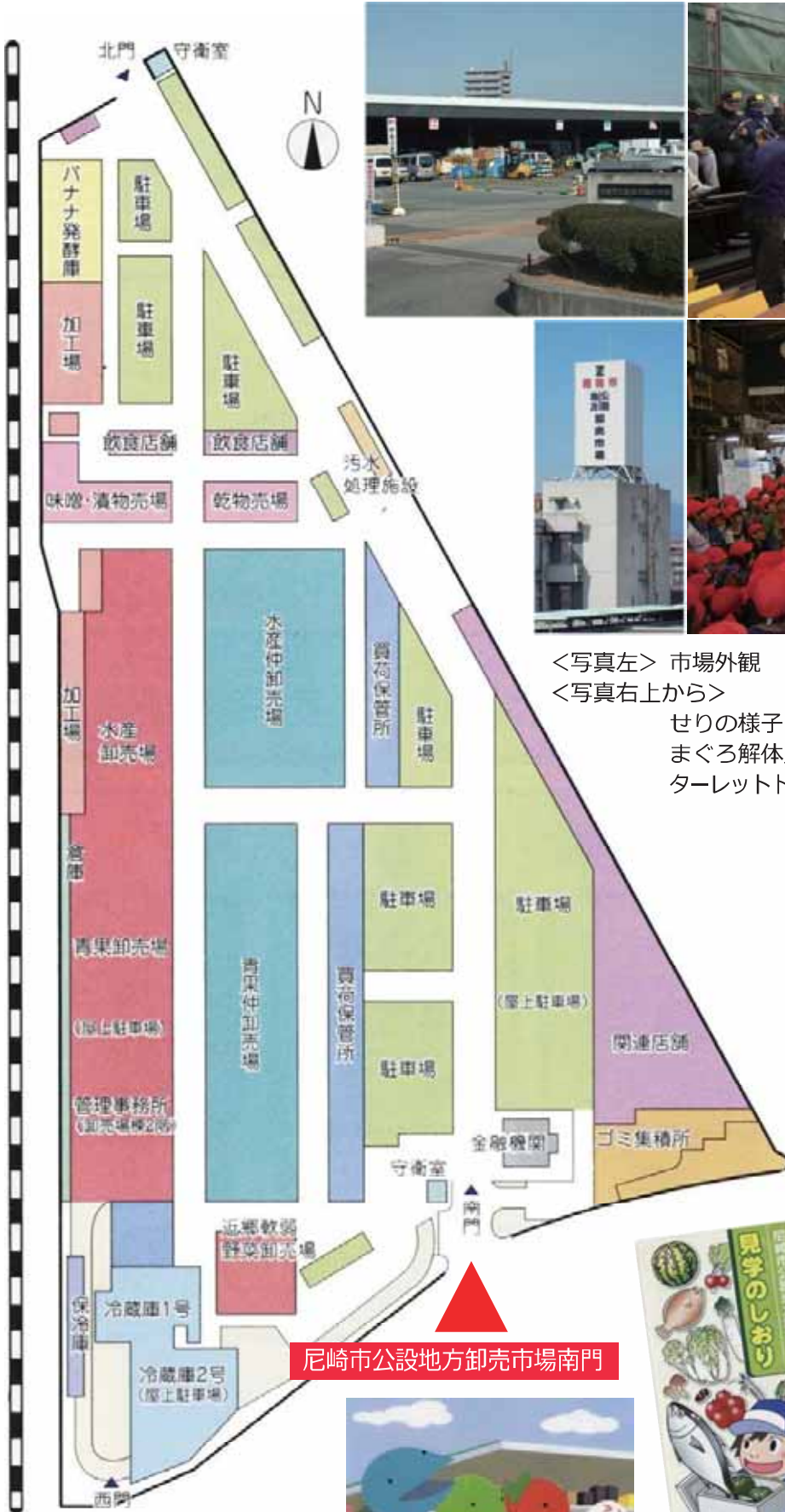
- ・160 人程度

尼崎市公設地方卸売市場の場所



見学施設マップ

尼崎市公設地方卸売市場の様子



<写真左> 市場外観
 <写真右上から>
 せりの様子
 まぐろ解体見学
 ターレットトラック



市場のキャラクターたち



生徒一人ひとりに
 用意される資料類

明石市公設地方卸売市場について

卸売市場は私たちの日常生活に欠かすことのできない野菜や果物、水産物などの生鮮食料品を各産地から集荷し、せり売りや相対取引によって、公正な価格を決定し、鮮度を維持しながら消費者に毎日安定して届けるという、生鮮食料品の流通において中心的な役割を担っています。

明石市公設地方卸売市場は、昭和 52 年に創設され、現在では青果で 1 つ、水産物で 2 つの卸売業者と、青果・水産物併せて 33 の仲卸業者、そして 27 の関連事業者が携わる大きな市場になっており、「野菜の夕市」や、明石港にある水産物分場での「鮮魚の昼市」（明石の昼網）が他の市場では見られない大きな特徴となっています。

見学のねらい

野菜、果物、鮮魚といった生鮮食料品は腐敗しやすいため、その商品価値は時間とともに急速に低下します。

この卸売市場では扱う商品の価値を下げないように、例えば、通常の野菜のせりは午前 5 時 20 分に行いますが、ハウレンソウやコマツナなどの軟弱野菜は、新鮮なまま家庭に届けられるように、近郊で午前中に採れたものを午後 4 時にせりにかけ、その日のうちにスーパーなどの店頭に並べられるようにするなど、さまざまな工夫をしています。

当市場では小学生の見学（注：明石市内小学校に限定）のために、青果の模擬せりを行っています。せりでの野菜が取引される独特な雰囲気や、次々と運び出されていく野菜を見て、卸売市場の大切な役割が理解できます。

見学の概要 お問い合わせ先：明石市公設地方卸売市場 業務係 TEL (078) 918-5591

見学プログラム

- ・ 時間限定（午前 9 時～午前 10 時の 1 時間）
- ・ 市場到着後、市場内の様子を見学
- ・ 午前 9 時 30 分に模擬せりを見学
せりで使われる「指による値段の表わし方」やせり落とされた野菜等の説明
- ・ 市場に関する質疑応答

見学の時期・申込みの手順

- ・ 明石市内小学校に限定
- ・ 基本的に 1 学期、2 学期の見学
- ・ 土・日・祝日、および臨時休場日は不可
- ・ 基本的に雨天決行

対応できる生徒数

- ・ 毎年明石市の小学生を 2000 人近く受け入れており、見学を希望する生徒数によって応相談

持ち物

- ・ 特になし

申込み手順 「下見・事前面談が必須です」

- ・ 見学場所の確認や日程の調整、また安全確保や写真撮影等に係る注意事項等を伝えるための見学説明会に参加することが必須
- ・ 2 学期の見学については説明会を夏休み中に 3 回開催予定で選択可能

明石市公設地方卸売市場の場所



明石市公設地方卸売市場の様子

見学施設マップ



- <写真左上> 野菜の夕市準備
- <写真右上> パレットの積降作業
- <写真左下> 熊本県から来たダイコン
- <写真右下> 出荷を待つ山積みの野菜



生徒全員に配布する
「見学のしおり」



市場の中を歩いて見学。各場所で解説



模擬せりで野菜の解説をしてくれる卸売業者

姫路市中央卸売市場

〒670-0966 姫路市延末 295 番地
TEL (079) 221-6012 FAX (079) 221-6007

姫路市中央卸売市場について

姫路市中央卸売市場は昭和 32 年に全国で 15 番目の中央卸売市場として業務を開始し、姫路市をはじめとして、西播磨や北播磨等、播磨地域における生鮮食料品の流通の核となる市場です。

市場は青果部（野菜、果物、これらの加工品）と水産物部（生鮮水産物及びその加工品）の 2 部門で運営されていて、敷地の面積は約 6 ヘクタールあります。また、水産物 2 社、青果 1 社の卸売業者と、約 130 の仲卸業者や関連事業社等、多くの会社がこの市場で営業しています。

野菜のせり場には、全国から集まる様々な野菜とは別に、近隣地域の農家で作られたホウレンソウやネギなどの傷みやすい軟弱野菜をいち早く各家庭の食卓に届ける工夫として、近郷軟弱野菜せり場を設けています。

見学のねらい

小学生の見学では、まず市場の紹介映像と小学生向けに作られた市場見学マップを使い、中央卸売市場の概要や、市場の 1 日、せりの仕組みなどの説明を行い、その後実際市場やせりを見学します。せり取引や、次々と運び出されていく野菜などの独特な雰囲気を感じ、日本各地や世界から集まっている生鮮食料品を見ることで卸売市場の大切な役割が理解できます。

近郷軟弱野菜せり場では、地域農家の季節の農作物や、傷みやすい野菜をできる限り早く食卓に届ける工夫についてのお話を聞き、野菜の流通への理解を深めます。

見学の概要 お問い合わせ先：姫路市中央卸売市場管理事務所管理担当 TEL (079) 221-6012

見学プログラム 午前 9 時～正午の間の 1 時間程度

- ・市場到着後、見学者ホールにおいて市場紹介ビデオ（15 分）を上映
- ・冷蔵庫棟→青果せり場→水産せり場→仲卸棟→関連棟の順に市場見学
- ・午前 9 時到着の行程であれば午前 9 時 30 分から行われる野菜の昼せりの見学が可能
- ・市場に関する質疑応答

見学の時期

- ・見学は 12 月および年始を除いて年中可能
- ・土・日・祝日、および休場日は不可
- ・午前中が必須。午後は見るものもなく不可
- ・雨天の場合も可

対応できる生徒数

- ・原則として 10 名以上、40 名以内

持ち物

- ・傘は邪魔になるため、雨天時はレインコート推奨

申込み手順

- ・2 か月前頃に仮予約
- ・相談の上、見学決定時に正式な申請書を提出

姫路市中央卸売市場の場所

- ・山陽電鉄が便利。「姫路駅」より電車で約 2 分「手柄駅」下車すぐ。
- ・団体バス（2 台まで）での来場も可能



姫路市中央卸売市場の様子



市場の外観

姫路市中央卸売市場の施設マップ

約6ヘクタールの広さ

姫路市中央卸売市場管理棟入口

姫路市産業道路

山陽電鉄手柄駅ホーム

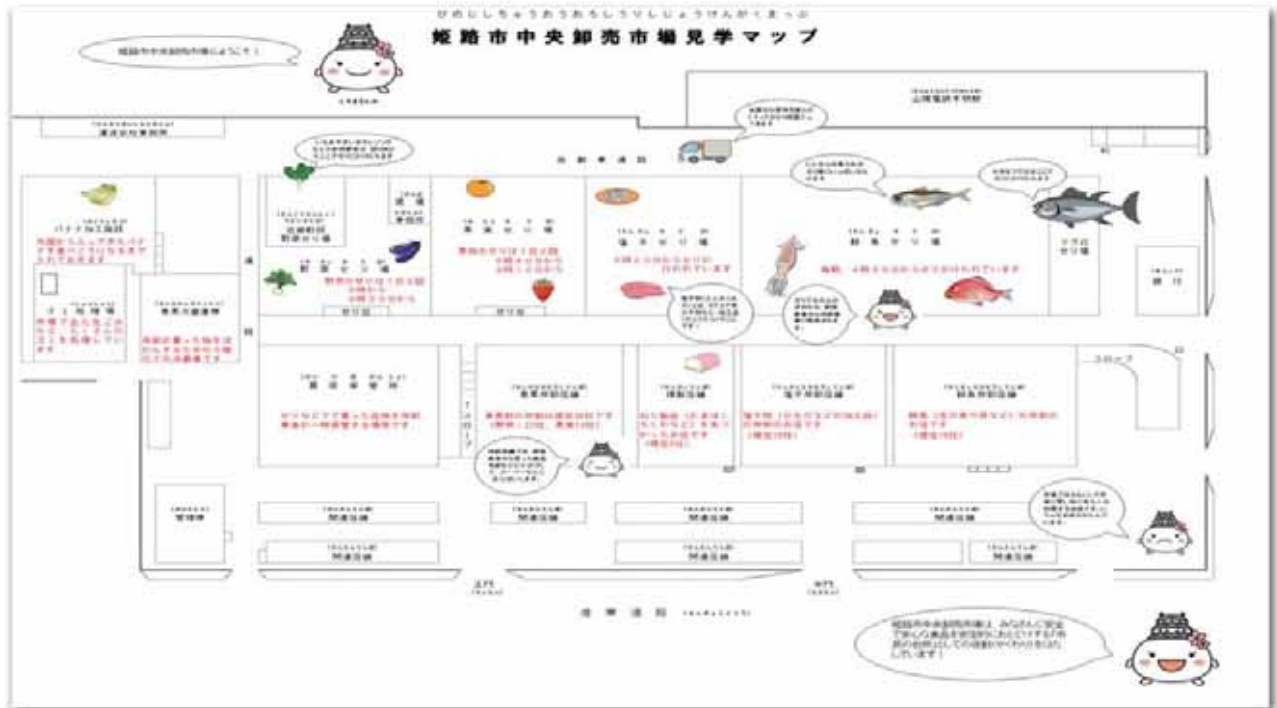


<写真左> 野菜のせりを見学する小学生たち <写真右> 見学者ホールと市場見学の様子



<写真左から> 青果部仲卸店舗の様子、冷蔵庫棟の見学、野菜を運ぶねこ車、野菜の箱を積むフォークリフト

小学生向けに作られた市場見学マップ



農産物直売所

農産物直売所について

農産物直売所とは、その直売所が立地する周辺の農家あるいは農業協同組合などが設置した、地元の農産物を販売する施設で、単独の農家が販売する小さなものから、農業協同組合や複数の農家などが出資して運営する規模の大きなものまで、その形態は様々です。

平成5年から全国各地の主要道路沿いに休憩所兼地域産品即売所として「道の駅」が設置され、地域の農産物の直売コーナーを目玉施設として売り上げを伸ばしたところが多かったため、農産物の直売が注目を浴びて、郊外都市に大規模な施設が設置されるケースが増加しました。特に地場の新鮮な農産物が比較的安価に手に入ることから、地元や周辺住民からの支持だけでなく、農家の顔が見える、採れたてで安全・安心な、まさに旬の農産物を求めて遠くから訪れる都市住民や観光客も多くなってきました。

農産物は通常、農家から農協、そして卸売市場から仲卸を通して小売（八百屋やスーパーマーケット）に渡る市場流通が行われてきましたが、輸送や取引に時間がかかり、店頭に並ぶ時点で見栄えの良い状態になるよう本来の最適収穫時よりも前に収穫したものを消費者に渡るまでに熟させるかたちを取ってきました。また一定の量の農産物が集まるまで倉庫に保管して、より大きな量で輸送しコストダウンを図るというような手法も取られています。

対して、直売所の農産物はそうした流通ルートとは異なり、周辺の農家が朝採れた農産物を自身のトラックなどで直売所に持ち込むため、最適期に収穫後すぐに店頭で並べることができ、消費者にとって新鮮な農産物として喜ばれています。また消費者に浸透した「地産地消」の確実な手段としても、親しみを持ってもらえるようです。

また直売所では、農家が少量単位で納品し、個々の包装や値付けも農家自身が行い、売れた農産物に対して代金が支払われる仕組みになっています。売れ残ったものは持ち帰ったり、処分されることになり、農家にとってはリスクを伴いますが、従来の流通経路のマージンがなく、農家にとって利幅が多いことが挙げられます。

これまでの農産物直売所では、農協に出荷できずに処分するような農産物を、価格は安いですが質も低いというかたちで売られることもありましたが、直売所の数が増えるにつれ競争が激しくなり、質の悪い直売所は淘汰される傾向が強まっています。

ここで紹介する農産物直売所は、商品が多品種となるよう農家を指導したり、農産物加工品のコーナー等を入れて全体として農家の収入増を図ったり、また、一定の質の担保を行っており、いずれも新鮮な農産物を供給することで生産者、消費者ともに評価しているものです。

見学のねらい

基本的に一般客が買い物をされている営業時間内に、短時間立ち寄り、旬の野菜や地域の特産品を学ぶ場所としての見学となります。農家が持ち込み、価格を決め、ラベルを貼って、棚に並べ売る場所として、八百屋やスーパーマーケットとの違いを学ぶこともポイントです。本格的な店舗として多角的に経営しているJA兵庫西の「旬菜蔵飾磨店」、JAたじまの「たじまんま」、あるいはJA丹波ささやまの「味土里館」などでは、品揃えの魅力で集客力や販売力を上げるため、食肉や水産物等のコーナーを設けたり、また地元農家の農産物だけでなく、他府県の農産物も仕入・販売するなど、さまざまな取り組みを見ることができます。

またより効果の高い食育を希望する小学校のために、「味土里館」ではJAの研修室で旬の野菜を学ぶお話をしたり、「たじまんま」では、地域の農家と協力して稲刈りやダイコン抜きなどの様々な農業体験や店舗内での精米体験や商品ラベルの発行体験、肉の冷凍庫見学などを行うことも可能です。

JAみのり「ふれすこ社店」

〒673-1431 加東市社 338

TEL (0795) 43-8318 FAX (0795) 43-8338



店内や商品棚の様子

見学の概要 20～30分程度

施設の概要

- ・営業時間 年始を除く年中無休 午前9時～午後6時
- ・平日の昼過ぎが見学最適
- ・イベント等もあり、見学日時は要相談

対応できる生徒数

- ・店舗が狭いため1クラス単位

お問い合わせ先

ふれすこ社店 店長 TEL (0795) 43-8318

「ふれすこ社店」の場所



JA 兵庫西「旬彩蔵飾磨店」

〒672-8064 姫路市飾磨区細江 593-1

TEL (079) 235-8001 FAX (079) 235-8021



店内や商品棚の様子

見学の概要 30分程度

施設の概要

- ・ 営業時間 午前 9 時～午後 6 時
- ・ 年末年始を除く毎日営業
- ・ 見学の日時は要相談

対応できる生徒数

- ・ 20 ～ 30 人程度

お問い合わせ先

旬彩蔵飾磨店 店長 TEL (079) 235-8001

「旬彩蔵飾磨店」の場所



JAハリマ「食彩館 伊和の里」

〒671-4134 宍粟市一宮町須行名 496-15

TEL (0790) 72-2202 FAX (0790) 72-2202



店内外や商品棚の様子

見学の概要 30分程度

施設の概要

- ・午前8時～午後8時
- ・定休日不定
- ・見学の日時は要相談

対応できる生徒数

- ・20～30人程度

お問い合わせ先

食彩館 伊和の里 店長 TEL (0790) 72-2202

「食彩館 伊和の里」の場所



JA たじま「たじまんま」

〒668-0854 豊岡市八社宮 490

TEL (0796) 22-0300 FAX (0796) 22-0611



店内や商品棚の様子

見学の概要 30分程度

施設の概要

- ・ 営業時間 午前 9 時～午後 6 時
- ・ 火曜日定休日（祝日の場合は営業）
- ・ 年末年始不可
- ・ 見学の日時は要相談
- ・ 食育のプログラム（3 時間～）等、応相談

対応できる生徒数

- ・ 見学は 3 クラス程度なら可能
- ・ 食育体験は 70 人を 2 班に分けて実施した実績

お問い合わせ先

たじまんま店長 TEL (0796) 22-0300

「たじまんま」の場所



たじまんまの売場案内チラシ

「たじまんま」には、
但馬で作られた野菜や肉、加工品、花などが
生産者のみなさんの手によって毎日持ち込まれます。
直売所ならではの新鮮・安全・安心な農産物をぜひどうぞ。

たじまんまの
まんまをその**まんま**

野菜やお餅、パンなど
さまざまな加工品が並びます **加工品**

極上の肉質
「但馬牛肉」を
ご家庭で **肉**

但馬のこだわり米を
その場で精米 **米**

活きのいい
但馬漁協の魚たち **魚**

ほれたての農産物が、
但馬全域から集結! **農産物**

切花に花増量、
いろとりどりの
花が並びます **花**

活葉の広場ではご家庭でま
しめるイベントも開催します。
広い駐車場もあるのでドライ
ブグマら但馬のうまいもんを
まとめてお出かけ下さい! **広場**

毎日、但馬全域から新鮮な野菜や花、加工品などが生産者の手によって持ち込まれ、また、但馬牛や海産物などもあり、但馬の食材が一堂に並ぶ店舗

食育プログラムの概要

<店内でのプログラム> (右はその様子)

- ・ 3時間程度
- ・ たじまんまの説明
- ・ 地域の農業やお米のお話
- ・ 粳摺り体験、精米体験
- ・ 炊飯・おにぎりづくり
- ・ 農産物につけるラベル発行機体験
- ・ 米倉庫や肉の冷凍庫見学
- ・ 農業機械乗車体験

<農業体験> 2～3時間程度

- ・ 5月中旬の田植え
- ・ 7月頃の稲の見学やトウモロコシ収穫
- ・ 9月の稲刈り
- ・ 秋の枝豆作業



JA 丹波ひかみ「ベジまるしえ」

〒669-3461 丹波市氷上町市辺 440 JA 丹波ひかみ本店
TEL (0795) 82-5349 FAX (0795) 82-5433



店内や商品棚の様子

見学の概要 30分程度

施設の概要

- ・ 営業時間 年末年始を除く毎日 午前 8 時～午後 5 時
- ・ 午前 10 時前後には多くの野菜が出揃って見ごろ

対応できる生徒数

- ・ 店舗が狭いため 1 クラス単位に限定

お問い合わせ先

JA 丹波ひかみ 営農経済部 TEL (0795) 82-5349

「ベジまるしえ」の場所



JA 丹波ささやま「味土里館」

〒669-2202 篠山市東吹 942-1

TEL (079) 590-1185 FAX (079) 590-0250



店内や商品棚の様子

見学の概要 30分程度

施設の概要

- ・見学は月、火、木、金の午後限定
- ・営業時間 午前10時～午後6時
- ・定休日 水曜 年末年始不可
- ・見学の日時は要相談
- ・近隣の研修センターを活用して、地域の旬の野菜等食育のプログラムも可能。2時間程度、応相談

対応できる生徒数

- ・見学は50～60人程度
- ・食育プログラムは30人程度

お問い合わせ先

味土里館 館長 TEL (079) 590-1185

「味土里館」の場所



ファーマーズマーケット中西

〒665-0051 宝塚市高司 1-12-27
TEL (0797) 73-1000 FAX (0797) 72-6162



施設と見学の概要 20分程度

- ・自社農作物と他の商品販売
- ・見学は20人まで。日時は要相談
- ・ハウス見学やコロケ作り体験応相談

お問い合わせ先

中西アグリグループ代表
中西恵子 TEL (0797) 73-1000

「ファーマーズマーケット中西」の場所



フローラルアイランド

〒656-2305 淡路市浦 642-1
TEL (0799) 75-2387 FAX (0799) 75-2386



施設と見学の概要 20分程度

- ・JA 淡路日の出の直売部員が出品
- ・東浦ターミナルパーク内、道の駅に隣接
- ・見学は1グループ、1クラス程度
- ・午前9時頃農作物の搬入。午前の見学推奨

お問い合わせ先

(株)フローラルアイランド 取締役店長
渡辺みずほ TEL (0799) 75-2387

「フローラルアイランド」の場所



ひょうごの農林水産業 社会科見学ガイドブック

平成25年6月

発行： 農 林 水 産 業 副 読 本 作 成 委 員 会

兵庫県・兵庫県教育委員会・兵庫県小学校教育研究会社会科部会
兵庫県農業協同組合中央会・兵庫県森林組合連合会・兵庫県漁業協同組合連合会

事務局：兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課

(078)362-9193