

無料

費用は一切かかりません

※毎年度4～5ヶ所程度開催します。
申込多数の際は、お断りする
場合があります。



感じる・触れる・学ぶ

やさしい心・命のぬくもり・食の大切さ

主催
(共催)

福島県酪農青年研究連盟

特定非営利活動法人 **福島農業復興ネットワーク**

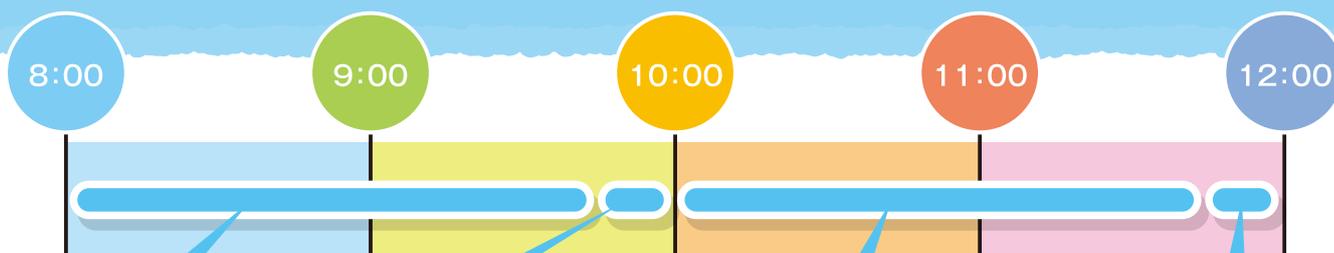


事業概要

子供達が直接牛と触れ合って搾乳を体験したり、酪農家の生の声を聞いたりすることで、毎日給食で飲んでいる牛乳の生産現場や優れた栄養価について知るとともに、食と農に対する関心を高めることを目的としています。

また搾りたての生乳の温かさや牛の体温を直接感じることで、食と命の繋がりを実感し、食べものに対する感謝の気持ちや生き物に対する優しい心を育むとともに、いのちの尊さを感じてもらいたいと願って平成18年より継続して活動しています。

タイムスケジュール (標準的な設定であり、開催内容により異なります)



開催準備

8:00~09:45

会場となる校庭や集会室等にて開催の準備と設営を行います。事前に雨天時の対策や動線について打合せさせていただきますので、ご対応願います。また学校の備品(テントや映写用スクリーン等)もお借りすることになりますので予めご了承ください。

開会式

9:45~10:00

学校側の司会・進行により開会式を行います。開会式では当日対応する酪農家やスタッフの紹介と、注意事項、開催カリキュラムの内容について説明します。



ももスクール

10:00~11:45

酪農・牧場の話、搾乳体験、仔牛との触れあい、バター作り体験と基本的には4つのカリキュラムを行います。体験内容や進行等の詳細については事前に協議させていただきますので、ご要望があればご相談ください。尚、開催日や学校側の判断により、ご父兄の参加も可能な場合がございます。

閉会式

11:45~12:00

学校側の司会・進行により閉会式を行います。閉会式では校長先生および児童代表からも感想等をいただけると幸いです。尚、もももスクールの資材やお借りした備品等は、閉会式終了後に片付けを行い撤収いたします。



も～も～スクールの体験内容

酪農・牧場の話

牧場での毎日の仕事、牛の体の仕組み、牛の一生等について紙芝居やスライド、実物大のパネルやクイズにより酪農家自らが解説し、安全安心な生乳生産への取り組みや酪農への理解を図ります。



バター作り体験

牛乳と生クリームから簡単にできるバター作り体験と試食を通じ、牛乳から様々な食品が作られ食生活を豊かにしていることと新鮮なおいしさを学び、食への関心を高める「食育」に貢献します。



仔牛とのふれあい

哺乳やブラッシングなどのお世話をしながら、仔牛に直接触れてもらうことが目的です。例えば人とのコミュニケーションが苦手でも、動物が相手なら特別な笑顔を見せてくれることもあります。



搾乳体験

子供達が自分の手で直接牛に触れ搾乳することで、いつも飲んで「冷えた牛乳」とは違った、実際の生乳の温かさや乳房の柔らかさを感じてもらうことを目的とした体験をしていただきます。



も～も～スクール 開催にあたり

も～も～スクールで使用する資材・機材等必要なものは、主催者側で準備いたします。学校では、体験場所の確保(大きな搾乳体験トラックを使用し実施することもありますので、トラックを停めておける校庭や駐車場)と、バター作り体験を行いますので、衛生管理の観点から手洗い場を完備した場所(実習室や集会室等)の提供をお願いいたします。

安全と安心への配慮

万全な事前検査で
食中毒事故を未然に防ぎます

も～も～スクールを開催するに当たり、動物との触れあいやバター作り等から、衛生面に関する十分な管理が不可欠です。私どもでは開催前に搾乳牛と仔牛のO-157(腸管出血性大腸菌)検査を実施すると共に、体験前後の流水での手洗いと手指の消毒の徹底を指導し、またバター作り体験でも手洗いの徹底と食べ残しの廃棄処分(持ち帰り厳禁)等、食中毒事故を未然に防ぐ対策を講じております。

その他の怪我や事故に関する対応は、学校側の保険を適用させていただきます。予めご了承ください。

moo-moo-school





も〜も〜スクール開催の効果

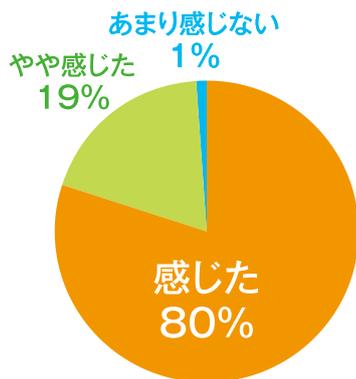
最近の子供達を取り巻く状況として、食生活の乱れや学校での動物飼育の機会減少(命の尊さを学ぶ機会)などがあり、このような中で私たちに何が出来るか考えたとき、酪農は命の循環の中で生産活動を行う「命の産業」といわれることから、酪農体験を通して伝えられることがあると考えます。

- ①動物との触れあいがもたらす効果
- ②体験を通じての「気付き」や「感謝の心」
- ③教職員から見た総合学習(社会学習)への有効性

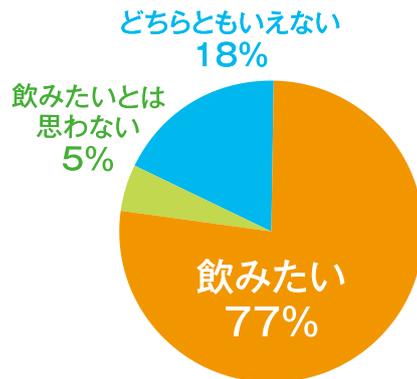
こどもたちへのアンケート

体験した小学3年生~中学生、540人に対するアンケート結果より

Q 酪農の仕事や牛乳の仕事の大切さを感じたか?



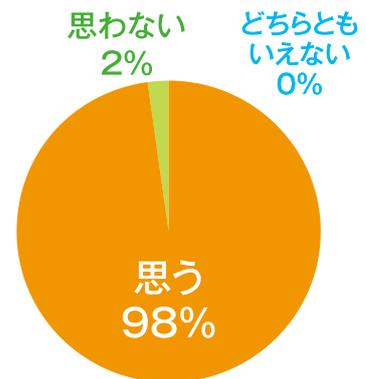
Q 牛乳をもっと飲みたいと思ったか?



教職員へのアンケート

教職員(43名)対象

Q 酪農体験は牛乳理解や食と農のつながりの理解につながると思うか?



体験した子供達のアンケート結果からも、食と農への関心が高まり、食べ物への感謝の気持ちや命を大切に思う気持ちなどが読み取れます。

本事業が貢献できること

酪農家は消費者の方々との直接的な接点があまりにも少なく、また酪農業は日本の基幹産業ですが一般の方々の実生活とあまり馴染みがありません。米や野菜の生産の現場は身近にたくさんあるけれど、牛乳やヨーグルト、アイスクリーム、チーズ、バターなど乳製品の生産の現場は遠く離れていることが多いのです。

私たちは牧場という生産の現場と、食卓という消費の現場との物理的な距離は縮めることができません、本事業を通じて心理的な距離感や溝を埋めていきたいと考えています。生命産業と称される酪農業を通して、自然との共生や牧場の営みに触れ、肌で感じてもらい、本来であれば牧場で体験することが最も効果が上がると考えますが、受け入れ牧場や交通機関・費用等の問題もあり、酪農家から子供達に近づいていく出前講座方式での「も〜も〜スクール」を開催することとなりました。

何卒本事業の趣旨をご理解の上、たくさんのお問合せをお待ちしております。

子供たちの“笑顔”と“ことば”



子供たちには搾乳体験、バター作り体験、仔牛との触れ合い、酪農・牧場の話と、どれもが新鮮な体験だったらしく、生き生きとした表情を見てとれました。

子供たちの好奇心旺盛で積極的な関わりは、主催側としてもいつも大きな驚きと関心を持つことができます。

ありがとうございます
このまえはありがとうございました
あうしのおうちをしばせてくれて
ありがとうございました
ういぬもやりたかったです
年 名 前

時には未就学のちびっこ達の元へ訪問しますが、体験メニューができるか大人の不安をよそに子供たちは元気いっぱい、臆することなく仔牛との触れ合いや搾乳体験に取り組んでくれます。

ありがとうございます
この前はおいそかし中ありがとうございました。
わたしは牛が大好きです。でもういぬも大好きです。
あうしのおうちをしばせてくれてありがとうございました。
ういぬもやりたかったです。
年 名 前

お世話になりました
ういぬもやりたかったです。
あうしのおうちをしばせてくれてありがとうございました。
ういぬもやりたかったです。
年 名 前



ありがとうございます
この前は搾乳体験、仔牛との触れ合い、酪農家の話を聞いて、とても楽しかったです。
ういぬもやりたかったです。
年 名 前

お申し込み方法

お電話にて「福島県酪農業協同組合／も〜も〜スクール総合窓口」までお気軽にお問合せください。
折り返し担当支所・研究会(県北・県中・県南・浜／※会津地方は県中支所管轄)よりご連絡いたします。
また開催に関するご質問にもお答えいたします。

- 県北酪農研究会: 伊達郡川俣町羽田字宮前5-2 福島県酪農業協同組合 県北支所内
- 県中酪農研究会: 郡山市大槻町字古屋敷41-1 福島県酪農業協同組合 県中支所内
- 県南酪農研究会: 白河市東釜子字陣ヶ平1-1 福島県酪農業協同組合 県南支所内
- 浜酪農青年研究会: 本宮市仁井田字一里壇17 福島県酪農業協同組合 浜支所内
- 全農福島酪農同志会: 郡山市田村町金屋字川久保23 JA福島県本部内

福島県酪農業協同組合内 も〜も〜スクール総合窓口 ☎0243-33-1101(代)
(担当: 指導課/渡辺・増子)

※開催時期・日程等により、ご要望にお応えできない場合があります。予めご了承ください。
※年度内の開催スケジュールは、毎年5月頃に決定いたします。

開催当日までの流れ

① 電話での問合せ(仮申し込み)

- (ア) 総合受付から各支所・研究会に開催可能日の打診
- (イ) 牛の運送可能日について運送会社へ打診

申込から開催まで最低2ヶ月以上の猶予をみて下さい。

② 開催希望日、開催場所等の確認(原則先着順受付)

- (ア) 複数日の候補と場所の確定
- (イ) 同日に複数箇所、および、連日の開催は不可

③ 日程等の協議(日程等の調整により決定優先)

- (ア) 近隣の会員酪農家へ搾乳体験用成牛の借用依頼
- (イ) 牛の運送手配
- (ウ) O-157検査手続き

④ 開催内容に関する詳細打合せ(現地調査および動線確認等)

- (ア) 対象学年、参加人数
- (イ) 開催場所(屋外/屋内)の確認、生徒の動線確認
- (ウ) 牛の洗い場の確保、駐車場の確認
- (エ) 雨天時の対応

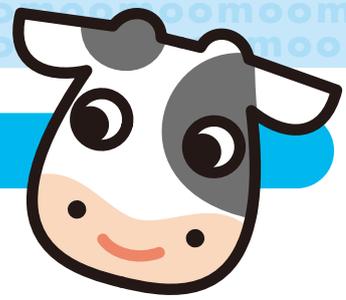
⑤ 開催準備(学校側/主催側)

- (ア) バター作り体験用ペットボトルの準備(学校側)
- (イ) 運営スタッフの確定(主催側)

⑥ 開催当日

開催実績

福島市立中野小学校/会津美里町立尾岐小学校/会津美里町あやめ保育所/飯野町立青木小学校/石川町立中谷第二小学校/浪江町立浪江中学校/須賀川市立白江小学校/郡山市立高倉小学校/飯野町立大久保小学校/郡山市立薫小学校/原町区立太田小学校/川俣町立富田小学校/福島県立大笹生養護学校/福島市立ふくしま西幼稚園/福島市立福島第四小学校/相馬市立飯豊小学校/石川町立石川小学校/南相馬市立鳩原小学校/白河市立みさか小学校/南相馬市立太田小学校/大玉村立玉ノ井小学校/古殿村立山上小学校/古殿村立大原小学校/白河市立みさか小学校/喜多方市立上三宮小学校/須賀川市立西袋第二小学校/郡山市立あさか第一小学校/福島県立盲学校/福島市立福島養護学校/会津美里町立宮川小学校/保原シャローム学園認定こども園大田/会津若松ザベリオ学園小学校/古殿町立古殿小学校/会津美里町立高田小学校/須賀川市立白方小学校/中島村立吉子川小学校/他



牛乳・乳製品の主な種類



飲用乳(牛乳の仲間)

● [種類別]牛乳

生乳を加熱殺菌したもので、水や添加物などを加えたり除去したりしていないもの。無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上。昔のウイスキーのCMIにも「何も足さない、何も引かない」というのがあったが、「(成分無調整)牛乳」と呼べるのはまさにそれ。他にも「(成分調整)牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」など、水分や乳脂肪分だけを調整した牛乳もある。

● [種類別]加工乳

生乳に、脱脂粉乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えて乳脂肪分のみを調整した、低脂肪タイプと濃厚タイプがあるが、いずれも乳成分のみで作った飲用乳をいう。

● [種類別]乳飲料

生乳や乳製品を原料に、乳製品以外のものを加えた飲用乳製品。コーヒーや果汁を加えたフレーバー系や、ビタミンや各種ミネラル類(カルシウム分や鉄分等)などを加えて栄養強化したものがある。乳固形分(牛乳中の水分を除いた成分)が3.0%以上と規定されている。



アイス類

アイス類は乳成分の量によって、「アイスクリーム」「アイスマルク」「ラクトアイス」「氷菓」の4つに分けられる。これらは食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格に関する省令」と「食品、添加物等の規格基準」の2つの法律によって定められている。

● [種類別]アイスクリーム(乳固形分15.0%以上 うち乳脂肪分8.0%以上)

乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれており、ミルクのコクと豊かな風味で、クリーミーな口あたりの良さで滑らかさが特徴。

● [種類別]アイスマルク(乳固形分10.0%以上 うち乳脂肪分3.0%以上)

乳固形分と乳脂肪分はアイスクリームと比べやや少ないが、ミルクの風味を感じる。原料に植物油脂を使うこともある。

● [種類別]ラクトアイス(乳固形分3.0%以上)

より乳固形分は少なくなり、植物油脂を主体として使われることが多い。品名に「ミルク」や「MILK」と表示できない。

● [種類別]氷菓(上記以外のもの)

乳固形分はほとんどなく、果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷など、味わいよりも冷たいおやつイメージ。



ヨーグルト

生乳に乳酸菌や酵母を混ぜて発酵させた乳製品。種菌(菌株)の組合せや発酵温度、発酵時間などにより、健康増進への期待からも各社独自の特徴を活かした商品開発が盛んであり、固形タイプ・ドリンクタイプなど様々な種類がある。



チーズ

加熱・溶解し発酵を止めたプロセスチーズと、加熱処理せず作ったナチュラルチーズの大きく2種類がある。ナチュラルチーズにはさらに細かく、熟成させたもの・させないもの、硬質・軟質、白カビ・青カビなど、地域や原料乳、食文化などの違いで様々な種類のチーズが存在する。

他にも、バター、生クリーム、脱脂粉乳(粉ミルク)など、様々な乳製品があります。



福島県の酪農家

● 酪農家戸数・従事者数

平成26年度末	酪農家戸数	438戸
	飼養頭数	約13,600頭

● 酪農家戸数の推移 (S40年代～現代)

	酪農家戸数(戸)	飼養頭数(頭)	1戸あたりの飼養頭数	生乳生産量(t)
昭和40年	19,200	44,780	2.3	101,575
昭和50年	8,300	37,000	4.5	97,391
昭和60年	2,910	39,000	13.4	130,807
平成5年	1,560	33,200	21.3	145,191
平成10年	1,030	27,800	27.0	140,585
平成15年	810	23,000	28.4	119,671
平成20年	641	19,500	30.4	106,728
平成21年	590	17,900	30.3	103,662
平成22年	567	17,600	31.0	101,407
平成23年	548	17,100	31.2	75,254
平成24年	466	14,800	31.8	82,370
平成25年	448	14,300	31.9	81,845
平成26年	438	13,600	31.1	76,686

全国から見た姿

(生産乳量・順位等)

26年度 生乳生産量
47都道府県内

第14位

(東北6県では、第3位)

震災からの復興とも～も～スクール、そして今後

震災や原発事故は、福島の酪農にも甚大な影響を及ぼし、県内76戸の酪農家が休業となる未曾有の災害となりました。また、原発事故の影響は、福島県産原乳の出荷制限指示がでるなど、県内酪農家、関係者へ大きな衝撃が走りました。その後、原乳のモニタリング検査が定期的に行われ、原乳出荷制限指示が解除されたのが、約一ヶ月後でした。

このような中、消費者へ福島県産牛乳の安全安心をいち早く、PRするなか、“も～も～スクール”も検討されましたが、学校等においては、校庭等の除染問題や子ども達には、屋外での活動の時間が制限されるなど、活動事態に制限がかかることもあり、当面は開催を見送ることしかできませんでした。

しかし、未曾有の事態に、私たち大人も大きなストレスや不安を抱えている中、子ども達はもっと大きなストレスや不安を抱えていることを知り、その子ども達に私たち酪農家達ができることは何だろうと考えた結果、“も～も～スクール”という答えが必然的に出てきました。こんな時だからこそ、“も～も～スクール”を通して、子供達に笑顔を取り戻す活動としたいと誰もが思い、たくさんの酪農家が活動へ理解し、参加して下さいました。そして、平成24年11月に2年ぶりに再開することができ、24年度に3ヶ所、25年度に4ヶ所と、も～も～スクールの活動を継続しています。

私たちが子ども達に笑顔を取り戻してほしいと思い活動する中で、逆に子ども達から、元気をもらうこともあります。子ども達は、給食で牛乳を飲み、身近な食品であることで、乳牛や子牛に触れることに抵抗はないように感じます。子ども達の興味を持つことや知りたいという好奇心あふれた表情や姿に、酪農家ももっと応えることで、酪農への興味をもってくれることは、本当にうれしくも思いますし、生産者と消費者との絆が生まれる瞬間です。

も～も～スクール活動を酪農家とともに継続し続けていくことは、酪農業を知ってもらうということだけではなく、子供たちへ命の大切さ、温もりを酪農家が伝えるという、大きな役割を担っています。これから、将来を担う子供たちに我々からの「命の授業」を酪農家と一緒に学んでみませんか？