

平成19年度食育モデル民間団体実践活動事業報告書(概要)

1. 団体名

全国農業協同組合連合会 福岡県本部

2. 実施事業の名称

大学生・高校生向け 食でつながる命のバトンプロジェクト

3. 事業概要等

(1)目的	① 大学生や高校生の食に関する意識・食生活の改善をめざす。 ② 大学生や高校生の食に関する知識を増やす。 ③ 大学生や高校生の食に関する興味関心を促進する。 ④ 大学生や高校生の食に関する技術の向上を図る。
(2)活動の概要	①大学生によるプロジェクト委員会結成 ②食育トークライブ(大学生2回・高校生2回)・・・4回実施 ③農業体験と生産者との交流会・・・2回実施 ④調理体験講座(超初級・初級・中級・上級)・・・4回実施 ⑤広報啓発事業
(3)活動の特徴	①大学生によるプロジェクト委員会を結成し、プロジェクト委員を中心に企画検討し、さらに大学の仲間を集めイベントを実施したこと。
(4)地域への波及効果	①プロジェクト委員を中心に将来の食育オピニオンリーダーとして活躍が期待できる。 ②農業体験・生産者との交流会は大学生の農業への関心を高めた。 ③料理教室は大学生が料理を覚えることにより食の大切さと「食事バランスガイド」を知ることができた。 ⑤ トークライブでは命の大切さ・食の大切さや「食事バランスガイド」を知るきっかけとなった。 ⑥ 大学生向けフリーペーパーへの活動掲載や食育新聞の発行により一般大学生に向けて食育の啓発活動につながった。

平成19年度食育モデル民間団体実践活動事業報告書

1 団体名：全国農業協同組合連合会 福岡県本部
2 事業のねらい： ①大学生や高校生の食に関する意識・食生活の改善をめざす。 ②大学生や高校生の食に関する知識を増やす。 ③大学生や高校生の食に関する興味関心を促進する。 ④大学生や高校生の食に関する技術の向上を図る。
3 事業の具体的目標： ①将来の食育オピニオンリーダーを育てる。(プロジェクト委員含む。) ②農業体験・生産者との交流会を通じ農業への関心を高める。 ③料理教室で料理を覚えることにより食の大切さ・「食事バランスガイド」を知ってもらう。 ④トークライブでは命の大切さ・食の大切さ・「食事バランスガイド」を知ってもらう。 ⑤大学生向けフリーペーパーへの活動掲載や食育新聞の発行により一般大学生に向けて食育の啓発活動を行う。
4 イベント実施場所： 福岡県福岡市 ・10月28日 大学生向けトークライブ(西南学院大学コミュニティーセンター) ・10月30日 高校生向けトークライブ(中村学園女子高校) ・11月4日 大学生向けトークライブ(西南学院大学コミュニティーセンター) 福岡県太宰府市 ・11月22日 高校生向けトークライブ(筑紫台高校) 福岡県みやま市 ・11月23日みかんの収穫体験並びに生産者との交流会 (JAみなみ筑後) 福岡県朝倉市 ・11月24日柿の収穫体験並びに生産者との交流会 (JA筑前あさくら) 福岡県福岡市 ・12月2日 大学生・高校生向け料理教室(超初級編) 高宮「アミカス」 ・12月9日 大学生・高校生向け料理教室(初級編) 高宮「アミカス」 ・12月15日 大学生・高校生向け料理教室(中級編) 天神イムズ「イリス福岡」 ・12月16日 大学生・高校生向け料理教室(上級編) 高宮「アミカス」

5 事業内容：

●大学生プロジェクト委員会の結成

- 1) 募集方法：大学のサークル活動や教授のゼミ生などへ呼びかけました。
- 2) 業務内容：イベントの企画検討、大学生への呼びかけやチラシ作り、事業の成果を学生に伝達するなどの広報、学生のとりまとめを主な役割としました。
- 3) プロジェクト委員 23名
出身大学名；九州大学、福岡教育大学、西南学院大学、福岡大学、
福岡女子大学、福岡女学院大学、福岡県立大学、筑紫女学園大学
- 4) 総合アドバイザーとして福岡女子大学の野口孝則氏にお願いしました。



平成19年9月6日プロジェクト委員会発足会(JA全農ふくれん603会議室)

5) 委員会活動経過：



平成19年10月13日大学生プロジェクト委員会の様子(福岡市ボランティア交流センター「あすみん」)

- ・9月6日大学生プロジェクト委員会発足会(ふくれん603会議室)
- ・9月13日プロジェクト委員会トークライブ部門会議((株)フラウ)
- ・9月30日プロジェクト委員会トークライブ部門会議(あすみん)
- ・10月4日プロジェクト委員会トークライブ部門会議(内田産婦人科)
- ・10月13日プロジェクト委員会トークライブ・収穫・調理部門会議(あすみん)

- ・10月20日プロジェクト委員会トークライブ・収穫・調理部門会議(あすみん)
- ・10月29日収穫部門打ち合わせ(J Aみなみ筑後、J A筑前あさくら)
- ・11月11日プロジェクト委員会収穫・調理部門会議(あすみん)
- ・11月15日収穫部門会議(J Aみなみ筑後)
- ・11月20日プロジェクト委員会収穫・調理部門会議((株) フラウ)

● 大学生向け食育トークライブ開催

○実施日：平成19年10月28日(日)

会場：西南学院大学コミュニティーセンター

講師：内田美智子氏(内田産婦人科助産師)

テーマ：「食があなたを変える、将来を変える」

特に食と命の大切さについて学び、内田先生の講演の後には「私の食事、未来の食事」についてグループワークを行いました。(プロジェクト委員学生により司会進行)

参加者：55名(プロジェクト委員含めて70名)



講演後、グループワークを行い、熱心に学生と意見を交わす内田美智子先生(講演の主な内容)

- ・人間は死ぬことだけは決まっている。それ以外は決まっていない。
- ・自分の体は自分で守ること。
- ・子供がしっかりしたバランスの良い食事をするためには親が心を込めて作った暖かい食事、愛情が必要である。
- ・親の温かい愛情がないと命のバトンは渡せない。
- ・食べ物がどうでも良いは生き方がどうでも良いと同じこと。
- ・幸せな恋愛をしてください。

○実施日：平成19年11月4日(日)

会場：西南学院大学コミュニティーセンター

講師：野口孝則氏(福岡女子大学准教授) 参加者：44名(プロジェクト委員含めて53名)

テーマ：「大学生になぜ食育が必要か?」

講演後には「たった1品で食事が変わる」をテーマにグループに別れ「食

事バランスガイド」を使って実践ワーク（食事のチェック）を行いました。（プロジェクト委員学生により司会進行）



実践ワークで熱心な討議が行われました。食の重要性を改めて認識したという学生の意見が多かったです。

（講演の主な内容）

- ・ 食は人を幸せにする。
- ・ 栄養学は周りの人にやさしくなれる学問。
- ・ 栄養学は自分自身も健康になれる学問。
- ・ 日本人は生活習慣病で亡くなる人が多い。
- ・ 運動意識が高い人は食の意識も高い。
- ・ 国民の盛衰はその食べ方の如何による。

●高校生向け食育トークライブ開催

○実施日：平成19年10月30日（火）

会場：中村学園女子高等学校

講師：内田美智子氏（内田産婦人科助産師）

テーマ：「食と命の大切さについて」

参加者：1,060名



全校生徒を対象に講演する内田美智子先生。
内田先生の話に感動し、涙を流す女生徒も多くいました。

○実施日：平成19年11月22日(木)

会場：筑紫台高校

講師：野口孝則氏(福岡女子大学准教授)

テーマ：「高校生になぜ食育が必要か?」

講演後には「食事バランスガイド」の勉強会と生徒の皆さんの食事のチェックを行いました。(プロジェクト委員学生により司会進行)

参加者：総合学科1年生120名



SVカウンターで自分の食事をチェック。担任の先生も心配で見えています。初めての体験に緊張している生徒さんも多くいました。

●農業体験と生産者交流会

○実施日：平成19年11月23日(金)

会場：JAみなみ筑後山川支所

午前中は収穫体験、午後は選果場視察・後継者との交流会(意見交換会)を実施しました。交流会は「地元の農産物を消費者から買ってもらうにはどうすれば良いか?」をテーマにブレインストーミング法で自由討論会を行いました。(プロジェクト委員学生により司会進行)

参加者：学生34名(生産者含めて45名)



後継者との交流会、ブレインストーミング法により自由に意見を出し合う(山川支所)

(交流会で出された主な意見；ブレインストーミング法)

- ・ 給食で地元の食材を使い、幼い頃から馴染んでもらう。
- ・ 若者向けのネットで販売する。そこで地元の食材の良さをアピールする。
- ・ 安全性など地元のアピールを強化する。
- ・ 今回のように消費者が生産者との交流会を増やす。
- ・ 環境問題の取り組みをアピールする。
- ・ 地元の野菜・果物を使ったレストランを開く。

○実施日：平成19年11月24日(土)

会場：J A筑前あさくら

午前中は収穫体験、午後は選果場視察・後継者との交流会(意見交換会)を実施しました。交流会は「地元の農産物を消費者から買ってもらうにはどうすれば良いか?」をテーマにブレインストーミング法で自由討論会を行いました。(プロジェクト委員学生により司会進行)

参加者：学生24名(生産者含めて35名)

(交流会で出された主な意見；ブレインストーミング法)

- ・ 外国の食材に依存しないようにする。
- ・ イメージキャラクターを作る。
- ・ ポイント還元制にして、消費者にメリットがあるようにする。
- ・ 学園祭に積極的に参加する。
- ・ 大学の冊子に載せ、産地紹介する。
- ・ 大学生との交流を増やしていく。
- ・ 安心・安全なものを作って消費者にアピールする。
- ・ 果物の料理の提案を積極的に増やしていく。現在、少なすぎる。

生産者からは「今日は我々産地のことを少しでも大学生の皆さんに解ってもらって良かった。」「毎年こういったことを継続してやってもらいたい。」と厳しい販売環境の中で切実な意見がだされた。



柿選果場の説明をするJ A筑前あさくら担当者。



JA 筑前あさくらの柿園地にて

●大学生・高校生向け料理教室開催

この料理教室は料理が上手くなることだけでなく、むしろ料理を覚えることによって食の大切さを知り、自分の私生活を見直し、そのことを友人や将来生まれてくる子供達に伝えることを目的としています。

○実施日：平成19年12月2日(日)

会場：福岡市男女共同参画推進センター「アミカス」

内容：超初級編 講師：池田絵美氏

対象者：23名

当日のレシピ：美味しいごはんの炊き方、柿のコンポートヨーグルト添え、きんぴられんこん、秋鮭ときのこの包み焼き(柚子の香り)
具だくさん味噌汁



友人や将来の子供に「命のバトン」を渡します、と張りきる女子大生・女子高生。



柿のコンポートヨーグルト添えは人気メニューとなりました。

○実施日：平成19年12月9日(日)

会場： 福岡市男女共同参画推進センター「アミカス」

内容：初級編 講師：幾田淳子氏

対象者：20名

当日のレシピ：雑穀ごはん、韓国風ぴりから肉じゃが、柿と野菜のおひたし、かきたま汁、フルーツヨーグルト。大学生が不足しがちな野菜・果物を多めに使い、「食事バランスガイド」でいう副菜と果物たっぷりのメニューとなりました。特におだしの取り方については初級編らしく昆布、鰹を使い入念な説明がなされました。参加者の学生からは「初対面ながら他の学生と楽しく会話ができ楽しかった。」「コンビニのおにぎりを買うばかりでなく、たまにはおにぎりぐらい自分で作りたいと思った」などの意見が聞かれた。



柿と野菜のおひたしの作り方について説明する幾田淳子先生(初級編；アミカス)

○実施日：平成19年12月15日(土)

会場： 天神イムズ6F「イリス福岡」

内容：中級編 講師：幾田淳子氏

対象者：19名

当日のレシピ：大根ちりめんごはん、あったか豚汁、白身魚のちり蒸し、さきいか入りきんぴら、黒ゴマのプリン・フルーツ添え(柿)



「まずは自分の食生活を見直すことから始めて下さい」と、

「食事バランスガイド」について説明する幾田先生。(中級編；イリス福岡)

○実施日：平成19年12月16日(日)

会場： 福岡市男女共同参画推進センター「アミカス」

内容：上級編 講師：幾田淳子氏

対象者：20名

当日のレシピ：かしわめし、手作りがんもどき、だし巻き卵のお吸い物、
ほうれん草のおひたし、牛乳&フルーツ(みかん)

●食育アンケート調査

トークライブ、農業体験、料理教室、全部で10回のイベントを実施したが、参加者全員にアンケートを行った。

●広報啓発活動

○学生向けフリーペーパーへの広告掲載

事業スタートと「食事バランスガイド」の情報提供を大学生向けのフリーペーパーへ記事広告を掲載し広く学生に告知を行った。

- ・キャンパス九州(9月、1月) 2回掲載
- ・M'sNOTE(エムズノート)10月 1回掲載
- ・Gakuraku(ガクラク)9月 1回掲載(自主掲載)

○「食事バランスガイド」と簡単に作れる食事レシピ集を内容とする
大学生向け食育冊子(バランスレシピ)の作成・配布

トークライブ・調理体験・収穫体験参加全員に配布

- ・2,000部作成

- 大学生向け食育新聞の発行
 取り組みの総まとめとして「食育新聞」を作成し、大学生・高校生に配布。
 ・ 3,000 部作成
- 「食事バランスガイドを掲載」したクリアファイルの作成
 トークライブ、収穫体験、調理体験に参加した学生に配布した。クリアファイルは手元に残り日常的に継続した情報提供を行った。
 ・ 550 枚作成
- 命のバトンメッセージカードの製作・配布
 トークセッション参加者、調理体験参加者、収穫体験参加者ひとり当たり3枚ずつ配布しこの取り組みを広く広報する。
 ・ 1650 枚作成(550 人に 3 枚ずつ配布)
- トークライブ、収穫体験、調理体験講座の募集の為にチラシ作成
 集客の為に募集チラシを制作し、講演会やサークル・ゼミを通して学生に配布。
 ・ トークライブ用2000枚作成(1,000枚×2種類)
 ・ 収穫体験・調理体験用チラシ600枚作成

● 食育アンケート調査結果

10回のイベントを実施し、その都度参加者にアンケート協力をしていただきました。(調査対象人数 375 名)

その結果は?

- ① 「食育バランスガイド」を知っていますか?
 内容を含め知っている。30% 名前は聞いたことがある。19%
 知らなかった。51%
- ② 食事や買い物で「食事バランスガイド」をどの程度参考にしていますか?
 (①で内容を含め知っていると答えた人のみ。)
 いつも参考にしている。6% 時々、参考にしている。44%
 参考にしていない。50%
- ③ 回の食育プロジェクトに参加して(トークライブ、収穫体験、調理体験)、「食事バランスガイド」への意識は変化しましたか?
 よく理解できた。78% 以前から理解していた。6%
 よく理解できなかった。8% わからない。8%
 今回参加して78%の方がよく理解できたことは、大きな成果であったと

思われます。

④ 今回の食育プロジェクトに参加して今後やってみたいと思ったことは何ですか？

自分の食生活をチェックしたい。46% 食文化を学ぶ。14%

農産物の生産体験をやりたい。7%

自分の食や体のことを気にしている人が多いようです。

⑤ あなたは食べることは楽しいですか？

楽しい。95% どちらかというとなんか楽しくない。5%

やはり、楽しくないと食の大切さを子供・友人に伝えることは難しいと思います。

⑥ 調理することは楽しいですか？

楽しい。90% どちらかというとなんか楽しくない。10%

⑦ 今回、主催のJA全農ふくれんを知っていますか？

知っている。50% 知らなかった。50%

⑧ 福岡県は日本でも有数の農産物の生産地であることを知っていましたか？

知っていた。21% 聞いたことがある。39% 知らなかった。36%

● 追跡調査アンケート (220名から回収、回収率59%)

1) イベントに参加した後、暮らし方や食事の仕方が変わりましたか？ (1つに○を)

	高校生	学生以外	大学生	合計
イベント直後から変わり、今もその行動を維持している	28	1	7	36
イベント直後に変わったが、行動の維持ができていなかった (しばらくすると元通り)	51	0	4	55
イベント直後もイベント前も食に対する意識は高いが行動としての変化はなし	60	0	9	69
意識も高くならなかったし、行動の変化もなかった	34	0	0	34
その他	4	0	1	5
未回答	21	0	0	21

・ 36名 (16.3%) に変化があり、それを今も維持しており、もともと意識の高い人も含めると47%が高い意識を持っていることになる。

2) 友達や親と「食」についての話をしようになった。
話

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	50	1	11	62
どちらでもない	74	0	10	84
当てはまらない	70	0	0	70
未回答	4	0	0	4

・62名(28%)が食について話をするようになった。

3) 好き嫌いが減った。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	53	1	4	58
どちらでもない	85	0	15	100
当てはまらない	58	0	2	60
未回答	2	0	0	2

・58名(26%)が好き嫌いが減った。

4) 食べ残しをしないようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	91	1	11	103
どちらでもない	71	0	8	79
当てはまらない	34	0	1	35
未回答	2	0	1	3

・103名(46.8%)が食べ残しをしないようになった。

5) 朝食を毎日摂るようになった

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	123	1	11	135
どちらでもない	47	0	9	56
当てはまらない	26	0	1	27
未回答	2	0	0	2

・135名(61%)が毎日取るようになった。もともと取る人も含めて考えると大きな成果である。

6) 牛乳を毎日摂るようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	50	0	2	52
どちらでもない	47	0	3	50
当てはまらない	99	1	16	116
未回答	2	0	0	2

・52名(23.6%)が毎日取るようになった。

7) 果物を毎日摂るようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	54	0	4	58
どちらでもない	90	1	10	101
当てはまらない	52	0	7	59
未回答	2	0	0	2

・58名(26%)が毎日取るようになった。

学生さんは特に果物の摂取が少ない傾向にあり、ビタミン類は野菜で取るから

良いという考えも強く、今後の需要拡大に期待します。

8) 野菜を毎日摂るようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	91	1	12	104
どちらでもない	81	0	7	88
当てはまらない	23	0	2	25
未回答	3	0	0	3

・104名(47%)が毎日取るようになった。

9) 「食事バランスガイド」を意識して調理や買い物をするようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	27	0	8	35
どちらでもない	66	1	9	76
当てはまらない	102	0	4	106
未回答	3	0	0	3

・35名(15.9%)が意識するようになった。

10) 地元の食材を選ぶようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	31	1	12	44
どちらでもない	74	0	6	80
当てはまらない	90	0	3	93
未回答	3	0	0	3

・44名(20%)が地元の食材を選ぶようになった。

11) 旬の食材を選ぶようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	45	0	11	56

どちらでもない	82	1	7	90
当てはまらない	69	0	3	72
未回答	2	0	0	2

・56名(25%)が旬の食材を選ぶようになった。

12) お米を中心とした日本型食生活を意識するようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	89	1	14	104
どちらでもない	74	0	7	81
当てはまらない	33	0	0	33
未回答	2	0	0	2

・104名(47%)が日本型食生活を意識するようになった。意識が大きく高まりました。

13) 農作物の産地が気になるようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	61	1	14	76
どちらでもない	65	0	5	70
当てはまらない	70	0	2	72
未回答	2	0	0	2

・76名(35%)が産地を気にするようになった。

14) 食材の栄養が気になるようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	78	1	16	95
どちらでもない	69	0	5	74
当てはまらない	49	0	0	49
未回答	2	0	0	2

・95名(43%)が栄養を気にするようになった。

15) 加工食品などの賞味期限や消費期限が気になるようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	125	1	16	142
どちらでもない	52	0	5	57
当てはまらない	19	0	0	19
未回答	2	0	0	2

・142名(65%)が気にするようになった。

16) 加工食品に入っている添加物などが気になるようになった

	高校生	学生以外	大学生	合計
--	-----	------	-----	----

大変当てはまる	83	1	17	101
どちらでもない	66	0	4	70
当てはまらない	47	0	0	47
未回答	2	0	0	2

・101名(46%)が気にするようになった。

17) 加工食品の裏の表示をみるようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	93	1	16	110
どちらでもない	68	0	4	72
当てはまらない	35	0	1	36
未回答	2	0	0	2

・110名(50%)が裏の表示を見るようになった。

18) 食事の準備などを手伝うようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	81	0	11	92
どちらでもない	72	0	8	80
当てはまらない	43	1	2	46
未回答	2	0	0	2

・92名(42%)が手伝うようになった。

19) 積極的に調理をするようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	59	0	12	71
どちらでもない	62	0	6	68
当てはまらない	75	1	3	79
未回答	2	0	0	2

・71名(32%)が積極的に調理をするようになった。これは高い傾向だと思います。

20) レシピ本を購入して勉強した。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	16	0	3	19
どちらでもない	46	0	8	54
当てはまらない	134	1	10	145
未回答	2	0	0	2

・19名(8.6%)が購入して勉強した。

21) 料理教室に通うようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	7	0	1	8
どちらでもない	15	0	4	19
当てはまらない	174	1	15	190
未回答	2	0	1	3

・8名(4%)が料理教室に通うようになった。

22) いつも飲んでいた清涼飲料水を減らした。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	39	1	3	43
どちらでもない	96	0	17	113
当てはまらない	59	0	1	60
未回答	4	0	0	4

・43名(20%)が自分の体を気遣い、健康意識が高まったようです。

23) いつも食べていたお菓子などを減らした。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	41	1	5	47
どちらでもない	92	0	13	105
当てはまらない	62	0	3	65
未回答	3	0	0	3

・47名(21%)がお菓子の量を減らしました。

24) 油モノを控えるようになった。

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	32	0	9	41
どちらでもない	111	1	9	121
当てはまらない	51	0	3	54
未回答	4	0	0	4

・41名(19%)が控えるようになった。

25) 食事を抜くダイエットをしていたがその方法をやめた。(改めた)

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変当てはまる	24	1	2	27
どちらでもない	107	0	14	121
当てはまらない	62	0	5	67
未回答	5	0	0	5

・27名(12%)が食事を抜くダイエットをやっていたとは驚きです。

26) 「食事バランスガイド」はあなたの役にたちましたか？

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変役に立った	28	0	5	33
まあ役に立った	118	1	16	135
あまり役に立たなかった	31	0	0	31
全く役に立たなかった	16	0	0	16
未回答	5	0	0	5

・168名(76%)が役に立ったと答えています。

27) このような大学生・高校生向けの食育事業は必要だと思いますか？

	高校生	学生以外	大学生	合計
大変必要	67	1	19	87
まあ必要	106	0	2	108
あまり必要でない	16	0	0	16
必要でない	3	0	0	3
未回答	6	0	0	6

・195名(89%)が必要性感じています。

● 事業全体の効果

- ① 大学生・高校生に食生活に関する意識を改善してもらうことが事業の第1の目的であった。その為に食育に意識の高い大学生を集め大学生プロジェクト委員会を結成して学生の意向に沿った企画・立案を進めた。プロジェクト委員により他の一般学生も集め10回のイベントを実施した。数年後には親となる彼らにとって、一定の意識変化・成果は得られたと考える。プロジェクト委員・参加された一般学生さんについても将来の食育のオピニオンリーダーとして期待される。
- ② 過去に我々JAグループと大学生との係わりがほとんどなく、この交流を深めることを第2の目的と考えた。収穫体験・交流会に参加した学生のほとんどが初めての経験であり、一つの商品が出荷されるまでに生産者の多くの苦労があることを学んだ。地産地消・国産自給率を上げていく為には、消費者の食に対する高い意識・熱い思いが必要であり、生産者の苦労を勉強することが不可欠であると感じた。食品を購入する時に値段・賞味期限だけでなく、産地名を気にするようになった学生も多く、国産志向が強まったようだ。