

## 令和4年(2022年)度 地域連携活動報告書

連携先名称：新潟県佐渡市

協定締結日：平成21年(2009年)5月28日

活動状況：継続中

連携先窓口：佐渡市役所農林水産部農業政策課農業企画係

活動資金：研究室予算

担当教員(所属)：鈴木源太郎(アグリビジネス学科 経営組織研究室)

活動体制(単位)：研究室

関連教員(所属)：山田崇裕・木原高治・井形雅代(アグリビジネス学科)

活動目的：学生実習(佐渡ワーキングホリデー実習)

活動内容・成果：

もともと、2012年に地域活性化をテーマとした講演に鈴木教授が佐渡市に呼ばれたことをきっかけに、その講演テーマであった「農村ワーキングホリデー」を佐渡市において実践することとなった。国際バイオビジネス学科鈴木ゼミの学生を中心に研究室の学生有志を範囲として、実習をこれまで8回実施している(コロナ禍のため2020年は中止、2021年は実習ではなく視察に切り替えた)。2022年度は鈴木ゼミ12名、井形ゼミ5名の計12名が参加し、7件の農業法人、農家にて5泊5日(うち1泊は高速バスの車中泊)の実習およびJA羽茂おけさ柿共同選果場の視察を実施した。なお、2022年度実習については年度内に報告書の印刷も完了している。

課題・改善点：

コロナ禍による中止等の期間を含めると足かけ10年に及ぶ実習となっており、受入農家の固定化、高齢化が認められる。市役所とは新規受入農家の確保が課題であるとの認識を共有している。また、実習自体の教育効果は報告書の内容などを見ても大変大きいものがあるが、近年、各学期のコマ数が13コマに制限されているため、事前学習の時間が大変確保しづらくなっている点は課題である。学生には夏休みの宿題として事前学習を進めるよう指導しつつ対応している。



2022. 10. 27版

**東京農大**  
鈴村ゼミ・井形ゼミ

**2022年度**  
**ワーキングホリデー佐渡**  
**参加のしおり**

2022年11月2日～7日

東京農業大学  
国際食料情報学部  
国際バイオビジネス学科

## 佐渡ワーキングホリデー実習行程表

	行 程	備 考
11/2 (水)	24:00 バスタ新宿4F 集合 24:25 バスタ新宿発 ウエスト観光アミー号301便 (男子12名 女子5名 計17名) 宿泊：車中泊	ウエスト観光バス株式会社 TEL:0256-92-0744 井形先生 上越新幹線 (東京→新潟)
11/3 (祝)	06:05 新潟駅南口到着 (各自朝食・休憩) →新潟駅前よりバスにて佐渡汽船へ (Suica利用可) 8:10 新潟駅前発→8:25 佐渡汽船着 8:25 新潟駅前発→8:40 佐渡汽船着 8:50 乗船手続き開始 9:20 カーフェリー乗船 (学生料金は前日までに要予約) (学生団体19名 学生:17人 教員:2人) 船内で昼食 (領収書と写真必要:800円以内) 11:50 両津港到着 12:30 レンタカー借受 (8人乗、5人乗)、公用車8人乗×2台 12:50 トキ交流会館到着 (長靴借用・集合写真・現地最終確認) 13:10 トキ交流会館出発  1号車 (小俣、木島、武井、山崎、杉江) 2号車 (桑原、栗原、郷) 3号車+4号車 (山野、吉田、荒木田、山本、石井、工藤、佐藤、高吉、谷江) 18:00 各宿泊場所へ向け出発 宿泊：農家泊	鈴木先生 上越新幹線 (とき301) 06:08 東京→8:12 新潟 (22番線発)  佐渡汽船 TEL:0570-20-0310  ニッポンレンタカー佐渡(営) TEL:0259-23-4020 トキ交流会館 TEL:0259-24-6040  教員宿泊：伊藤屋 TEL:0259-55-2019
11/4 (金)	各農家にて終日実習 宿泊：農家泊	教員宿泊：伊藤屋
11/5 (土)	各農家にて終日実習 宿泊：農家泊	教員宿泊：伊藤屋
11/6 (日)	各農家にて終日実習 宿泊：農家泊	教員宿泊：伊藤屋
11/7 (月)	8:00頃 各宿泊場所へのお迎え 9:00～10:00 JA羽茂おけさ柿共同選果場 見学 10:20 JA羽茂おけさ柿共同選果場見学 出発  11:15 トキ交流会館(長靴返却)  11:30 両津港着 (12:00まで レンタカー2台返却) 11:30～12:10 昼食(領収書と写真必要:800円以内)  12:10 乗船手続き (学生団体19名 学生:17人教員:2人) 12:40 フェリー両津港発 → 15:10 新潟港着  15:20 路線バス佐渡汽船発 → 15:32 新潟駅着 17:05 新潟駅前発 新潟バス12便 計17名  22:17 池袋駅東口着	JA羽茂おけさ柿共同選果場 TEL:0259-88-3190          新潟交通 総合案内所 TEL:025-246-6333  鈴木先生・井形先生 JR上越新幹線 (とき334) 16:24 新潟→18:40 東京 (14番線発)

# JA柿選果場について



生産者が収穫した柿は各集落の集荷場へ出荷され、大きなトラックで選果場へ持ち込まれます。選果場では渋抜きをして、右写真のようにベルトコンベアで選果機までコンテナのまま運ばれます。運ばれてきた柿はコンテナから出し、人の目で選別され、中に混入されている傷の大きい柿や病虫害を受けた柿（集荷規格外の柿）を没収します。その後5面カメラで1個ずつ自動選別されます。カメラで選別した柿は赤秀・秀・優とサイズ別に分けられ、箱詰機へ運ばれます。機械でダンボール箱に詰められ、コンテナやトラックで取引市場へ出荷され、全国各地の店で販売されます。選果場は9月末から11月中旬ころまでの季節稼働となります。

資料：ヤンマー株式会社HP「選果場とは」([https://www.yanmar.com/jp/agri/knowledge/fruit\\_sorting.html](https://www.yanmar.com/jp/agri/knowledge/fruit_sorting.html))、JA羽茂HP「沿革・施設紹介」(<https://www.ja-hamochi.or.jp/guidance/34/>)

## あんぽ柿の特徴

あんぽ柿は福島県伊達市五十沢地区を発祥とする柿の加工品であり、ドライフルーツの一種ですが水分が多くジューシーなのが特徴です。

あんぽ柿は、柿を収穫した後の冬の農閑期に加工されます。原料は渋柿が使われますが、干し柿との違いは硫黄燻蒸（いおうくんじょう）を行った後に自然乾燥することです。硫黄燻蒸によってポリフェノールの酸化が抑えられるため、干し柿のように黒く変色せず、オレンジ色が保たれます。

味の特徴は、干し柿よりも水分が高いため糖度が高く、干し柿が苦手な人でも食べやすいと言われています（資料：DELISH KITCHEN「あんぽ柿とは？」）。



## 渋抜きの特徴

柿の渋抜きは、柿の中に含まれる栄養素の1つであるタンニンがもつ渋みを舌で感じなくする作業のことです。

J A羽茂の共同選果場に運ばれた柿は、まずアルコールと炭酸ガスによる渋抜きが行われます。その後、一玉ずつ、人の目と機械でキズの有無や大きさ、重さなど厳しい検査をして規格選別をし、箱詰め、出荷されます（資料：全農Apron HPより）。



## ワーキングホリデー参加者申し合せ留意事項

- ・ **受入農家には必ず事前に連絡をとり、挨拶をしておくこと。**農家の普段の生活に入るの、食べられない物（アレルギー情報など）がある場合や聞きたいことがある場合は、電話で質問すること。お互いに遠慮があると、本当の交流ができず、双方が不完全燃焼になります。
- ・ 農家が忙しいときに応援する援農（農業サポーター）なので、**お客様扱いはされません。**また、作業内容によって、作業時間が早朝や夜間に及ぶ場合もあるため、作業内容についても質問があれば事前に聞いておくこと。
- ・ 農作業に必要な用具（軍手など）は農家で用意してもらえます。長靴はトキ交流会館での貸出あり。」
- ・ 農家に泊まり、農作業を行います。
- ・ 普段の農家の生活に入るため、期間内は農家の生活にあわせて生活すること。
- ・ 農作業時は、動きやすく汚れてもかまわない服装にし、運動靴、雨かっぱ等を用意すること。柿の収穫は、雨天でも作業を行う可能性があるそうです。
- ・ タオル類、シャンプー、リンス、寝巻き、帽子、洗面用具、着替え、常備薬、健康保険証など自身の身の回りのために必要なものを各自で用意すること（持ち物欄を参照）。
- ・ コロナ禍のため、**実習中の飲酒は、禁止となっています。**農家へ迷惑がかからないよう十分注意すること。
- ・ 食事は各農家で用意し、いただきます。また、この機会に田舎の農家の料理と一緒に作り、覚えることも良いと思います。
- ・ 受入農家は、参加者が農作業に不真面目な取り組み、参加者の行為により受入農家の生活に多大な支障をきたした場合は、ワーキングホリデーの参加を中止し、帰宅させます。
- ・ 健康保険証またはその写しを必ず持参すること。基本的にケガ、疾病での病院等の診療費用は自己負担です。参加者は学生共済保険（入学時に加入しているもの）に加入しているので、身体に不調をきたした場合、必ず農家さんに相談し、鈴村に連絡すること。
- ・ 調査票については、農家さんの時間の都合を伺いながら、期間内に短時間で適宜聞き取りを行ってください。