

農村生活体験・ホームステイプランについて



サンボウ
三方よし！近江日野田舎体験推進協議会

【農村生活体験のねらい】

私たちが目指す「農村生活体験・ホームステイ」は、日野町にある豊かな自然、農林商工業、生活文化等の生業、さらには、ここで暮らす人々の本来の姿を知ってもらい、ホストファミリー（受入家庭）の生き様や誇りを、体験者である児童や学生たちに伝える人間教育だと考えています。

ホームステイ先のありのままの姿を伝えるため、「その家の家族」の一員として、あたたかく迎えます。

ホームステイ先は農家に限らず、非農家や町家もありますが、共通体験を通じた「心の交流」による「精神文化の向上」を最大の目的としています。

【基本的事項】

農村生活体験の内容につきましては、受入家庭が決定させていただきます。農村の暮らしは、長い年月の中で培われてきた自然との関わり、営みの中から生まれてきたものです。受入家庭で実施可能なものを全て体験することは当然不可能であり、何をするかは当然事前に考えて準備しますが、決してそれが全てなのではなく、事前の交流や実際に出会ってからの子供達の様子、興味を持ちそうなこと等を考えながら臨機応変に対応し、「一生に一度の教育旅行（野外活動や修学旅行）を心に残るものに！」という思いで対応させていただくこととなります。

また、予め体験メニューを学校様や保護者様に提示させていただくなどした場合、「書いてあったのに出来なかった」、「思っていた体験と違った」などの事後のトラブルに発展しかねず、これを未然に防止するためでもあります。農村生活体験の中での「体験」の選択はできません。

プラン例を別紙のとおりお示しさせていただきますが、あくまで「例」であることをご理解ください。様々な受入家庭の持つ生業や技などを組み合わせながら、実のある貴重な農村生活体験を作り上げてまいります。



餅つきの準備（蒸し上げ）



伝統料理・田舎のお菓子づくり



竹林整備



まき割り



竹箸づくり



畑の作業

【教育効果とより良き交流に向けて】

子ども達が滞在する期間中、受入家庭は家族として子ども達を受け入れ、愛情を持って接し、子ども達と常に行動を共にすることによる長時間の共同作業・共通体験による深い心の交流が可能となり、教育効果が期待できます。人との関わりを学ぶことは、長い人生の中でも必要な機会であると考えています。「●●をした」、「△△づくりをした」なども重要ではありますが、その背景にある人の思いや関わり、人と人との支え合いの大切を学ぶことはそれ以上に大切だと考えています。

農村生活体験では、子ども達は「●●をした」、「△△づくりをした」だけでなく、「こんなおじちゃんがいる、こんなに人と人が支え合って暮らしてた！だから、自分たちの地域でもできることがあるのではないだろうか！？」など、より深く体験の意味理解していただく機会となります。

・・・雨天時のプログラム・・・

天気が悪ければ、家の中での小物づくりや田舎で受け継がれている伝統のお菓子づくりなどの調理体験や竹箬づくり、わら縄づくり、農機具の点検や農機具格納庫の掃除など、様々な体験に変更になる場合があります。もちろん、雨天でも実施する体験もあります。

平成22年春の教育旅行受入時にも、雨天となることもしばしばでしたが、お越しいただいた引率の先生方からは高い評価を頂戴しているところです。

【選択プログラム】

選択プログラムは、地域の様々な資源の魅力やそれに関わる人々の生業などを、幅広く体験いただくことが特徴です。子ども達に体験の内容を選択させたいとお考えの場合は、「選択プログラム」を学校様と相談させていただきながら、別途いくつか提示させていただきますので、その中で学校様に割り振りをお願いすることとなります。なお、地域の人々との深い心の交流を図るという意味では、「農村生活体験」がおすすめです。

【食事の内容(メニュー)について】

食事例一覧にありますように、滞在中の食事は「煮物・和え物・酢の物」が中心となります。あげもの、焼き物などもあります。しかし、メニューは統一している訳ではありません。様々な組み合わせでメニューをそれぞれの家庭が考え、一緒に調理していきます。

受入家庭の食事メニューは統一しておりません。それらの違いを楽しむことも、また、体験であり、交流だと考えています。



農村生活体験・ホームステイプラン例①



このプラン例は、あくまで受入を想定した例です！受入家庭により内容は異なります！

第1日目		第2日目		第3日目	
時間	体験内容	時間	体験内容	時間	体験内容
6:00	<p>「農村生活体験」とは</p> <p>農村の日常の暮らしを体験することを通して農村の実情や食の大切さや作られている現場を体験していただきます。</p> <p>体験の中身は、別紙の体験一覧の中から、或いは、新たなメニューや楽しみなども織り交ぜながら、進めます。</p> <p>「農村生活体験」の内容は、受入家庭が決定いたします。</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～作業準備</p> <p>【竹林間伐】 作業内容、道具使用方法等の説明～作業～獣害柵点検・補修</p> <p>休憩 ～竹細工用材料調達 ～竹箸づくりなど</p> <p>昼食づくり～昼食・片づけ</p> <p>地域散策</p> <p>休憩(日本茶、和菓子、かきもち等)</p> <p>日野菜漬づくり</p> <p>夕食づくり 別紙食事メニューの中から中心となります ※1日目とは別メニュー</p> <p>食事～団らん ～入浴～団らん ～振り返り ※振り返り=子ども達が日野で過ごした2日間の感想と、受入家庭も感想を述べ合います</p> <p>布団敷き～就寝準備 ～就寝</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～出発準備</p> <p>出発あいさつ</p> <p>離村式</p> <p>日野町出発</p>
6:30		6:30		6:30	
7:00		7:00		7:00	
7:30		7:30		7:30	
8:00		8:00		8:00	
8:30		8:30		8:30	
9:00		9:00		9:00	
9:30		9:30		9:30	
10:00		10:00		10:00	
10:30		10:30		10:30	
11:00	11:00	11:00			
11:30	11:30	11:30			
12:00	12:00	12:00			
12:30	12:30	12:30			
13:00	日野町到着～入村式	13:00		13:00	
13:30		13:30		13:30	
14:00	受入家庭到着～自己紹介～注意事項	14:00		14:00	
14:30		14:30		14:30	
15:00	畑作業体験 日野菜づくり作業 ～夕食食材調達	15:00		15:00	
15:30		15:30		15:30	
16:00		16:00		16:00	
16:30		16:30		16:30	
17:00		17:00		17:00	
17:30	夕食づくり 別紙食事メニューの中から中心となります	17:30		17:30	
18:00		18:00		18:00	
18:30		18:30		18:30	
19:00	食事～団らん ～入浴～団らん	19:00		19:00	
19:30		19:30		19:30	
20:00		20:00		20:00	
20:30		20:30		20:30	
21:00		21:00		21:00	
21:30		21:30		21:30	
22:00		22:00		22:00	
22:30		22:30		22:30	

農村生活体験・ホームステイプラン例②



このプラン例は、あくまで受入を想定した例です！受入家庭により内容は異なります！

第1日目		第2日目		第3日目	
時間	体験内容	時間	体験内容	時間	体験内容
6:00	<p>「農村生活体験」とは</p> <p>農村の日常の暮らしを体験することを通して農村の実情や食の大切さや作られている現場を体験していただきます。</p> <p>体験の中身は、別紙の体験一覧の中から、或いは、新たなメニューや楽しみなども織り交ぜながら、進めます。</p> <p>「農村生活体験」の内容は、受入家庭が決定いたします。</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～作業準備</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～出発準備</p> <p>出発あいさつ</p>
6:30		6:30		6:30	
7:00		7:00		7:00	
7:30		7:30		7:30	
8:00		8:00		8:00	
8:30		8:30		8:30	
9:00		9:00		9:00	
9:30		9:30		9:30	
10:00		10:00		10:00	
10:30		10:30		10:30	
11:00	<p>【日野菜の収穫と日野菜漬け体験】</p> <p>日野町が原産である日野菜は町内のどの家庭でも作られています。日野菜を収穫し、酢漬けにした日野菜漬け作りを学んでください。もちろん！昼食で日野菜漬けをいただきます。</p>	11:00	<p>離村式</p> <p>日野町出発</p>	11:00	
11:30		11:30		11:30	
12:00		12:00		12:00	
12:30		12:30		12:30	
13:00		13:00		13:00	
13:30		13:30		13:30	
14:00		14:00		14:00	
14:30		14:30		14:30	
15:00		15:00		15:00	
15:30		15:30		15:30	
16:00	16:00	16:00			
16:30	16:30	16:30			
17:00	17:00	17:00			
17:30	17:30	17:30			
18:00	18:00	18:00			
18:30	18:30	18:30			
19:00	19:00	19:00			
19:30	19:30	19:30			
20:00	20:00	20:00			
20:30	20:30	20:30			
21:00	21:00	21:00			
21:30	21:30	21:30			
22:00	22:00	22:00			
22:30	22:30	22:30			

農村生活体験・ホームステイプラン例③



このプラン例は、あくまで受入を想定した例です！受入家庭により内容は異なります！

第1日目		第2日目		第3日目	
時間	体験内容	時間	体験内容	時間	体験内容
6:00	<p>「農村生活体験」とは</p> <p>農村の日常の暮らしを体験することを通して農村の実情や食の大切さや作られている現場を体験していただきます。</p> <p>体験の中身は、別紙の体験一覧の中から、或いは、新たなメニューや楽しみなども織り交ぜながら、進めます。</p> <p>「農村生活体験」の内容は、受入家庭が決定いたします。</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～作業準備</p> <p>【地域案内とつる籠作り用つる取り】</p> <p>日野町を車で案内しながら、つるかご作りに使用するアケビのつるを探しに行きます。つる籠をただ単に作るだけでなく、取りに行くことでアケビの実を食べる体験や、藤のつるとアケビのつるの違いが学ぶことが出来ます。</p> <p>【つる籠作りの準備】</p> <p>午前中に取ってきたつるは、すぐにはつるかごには出来ません。節やヒゲ切りといった準備作業を行って頂きます。</p> <p>【つる籠作り体験】</p> <p>午前中から続いた一連の作業の締めくくりとしてつる籠作りを実際にして頂きます。つる籠を作までが大変だということを感じながら、自分の作品を作っていきます。</p>	6:00	<p>起床～洗顔～朝食準備 ～朝食～片づけ ～出発準備</p> <p>出発あいさつ</p> <p>離村式</p> <p>日野町出発</p>
6:30		6:30		6:30	
7:00		7:00		7:00	
7:30		7:30		7:30	
8:00		8:00		8:00	
8:30		8:30		8:30	
9:00		9:00		9:00	
9:30		9:30		9:30	
10:00		10:00		10:00	
10:30		10:30		10:30	
11:00	11:00	11:00	11:00		
11:30	11:30	11:30	11:30		
12:00	12:00	12:00	12:00		
12:30	12:30	12:30	12:30		
13:00	日野町到着～入村式	13:00	13:00	13:00	
13:30		13:30	13:30	13:30	
14:00	受入家庭到着～自己紹介～注意事項	14:00	14:00	14:00	
14:30	14:30	14:30	14:30	14:30	
15:00	【豆腐づくり体験】 今晚のおかずの一品として、作成します。出来立ての豆腐と普段食べている豆腐の違いを感じて頂けます。	15:00	15:00	15:00	
15:30	15:30	15:30	15:30	15:30	
16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	
16:30	～夕食食材調達	16:30	16:30	16:30	
17:00	17:00	17:00	17:00	17:00	
17:30	夕食づくり	17:30	夕食づくり	17:30	
18:00	別紙食事メニューの中から中心となります	18:00	別紙食事メニューの中から中心となります ※1日目は別メニュー	18:00	
18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	
19:00	食事～団らん ～入浴～団らん	19:00	食事～団らん	19:00	
19:30		19:30	～入浴～団らん	19:30	
20:00		20:00	～振り返り	20:00	
20:30		20:30	※振り返り＝子ども達が日野で過ごした2日間の感想と、受入家庭も感想を述べ合います	20:30	
21:00		21:00	21:00	21:00	
21:30		21:30	21:30	21:30	
22:00	布団敷き～就寝準備 ～就寝	22:00	布団敷き～就寝準備 ～就寝	22:00	
22:30	22:30	22:30	22:30	22:30	

近江日野田舎体験プログラム整理表

田舎体験プログラム	種類	備考 1	備考2
養魚田での餌やり	漁業	通年	琵琶湖の固有種“ホンモロコ”の養殖に取り組んでいる家庭の体験。
モロコ稚魚放流		↓	
魚つかみ		↓	
植樹用の標識作り	物作り	団らん	体験の合間や夕食後の団らんの時間には、百人一首やトランプ、滋賀県発祥のゲーム「カロム」で楽しんだり、日野町の歴史や地域の行事などの話を聞きます。また、稲の一生やビデオなどで農村の暮らしなどの話を、何気ない会話の中で伝えます。この他にも、簡単な生活の知恵や小物づくりなどを団らんの中で楽しめます。
小物作り		団らん	
ビーズの指輪作り		団らん	
押し花、キーホルダー、しおり作り		団らん	
爪楊枝入れ、菓子ボックスなどの手芸		団らん	
家族でトランプ	団らん	団らん ↓	
蛍観察		団らん(春)	
花火		団らん・通年	
次の日の体験準備		団らん ↓	
日野の歴史・祭りのスライドショー		団らん ↓	
野菜クイズ大会		団らん ↓	
きもだめし		団らん ↓	
折り紙や絵		団らん ↓	
自家製の誕生日会		団らん ↓	
カロム		団らん ↓	
ビー玉遊び	伝承遊び	団らん ↓	
百人一首		団らん ↓	
オセロ		団らん ↓	
日野の歴史話	講話	団らん ↓	
稲の一生の話		団らん ↓	
写真にて山村の現状説明		団らん ↓	
星空鑑賞	自然体験	団らん・通年	農村は当然街灯もありますが、夜になると暗闇が広がります。天気が良ければ星空もきれいに見えます。農作物に被害を及ぼす野生獣を車窓から見ることもできません。
猪・鹿探検		団らん・↓ (春～秋)	
蛙つかみ			
竹やぶ整理	里山整備	通年	戦後、スギ、ヒノキなどの針葉樹が植えられ、かつて広葉樹で豊かな植生を持っていた山は荒れてきています。野生獣との関係や里山の現状を、作業を通して学びま
里山清掃		↓	
散歩、地域散策	散策・見学	↓	農村の暮らし、歴史、自然、人と自然、人と人との支え合いなどの状況を、受入家庭との地域散策などを通して学びます。
町内歴史散策(綿向神社など)		↓	
畑のビニールハウス見学		↓	
町内曳山見学		↓	
畜産センターにて動物との触れ合い		↓	
綿向山登山		↓	
寺、お薬師さんのお参り		↓	
お宮さんにて垂直地層見学		↓	
今昔の農業道具の違いの見聞		↓	
字内の千体地藏見学		↓	

近江日野田舎体験プログラム整理表

田舎体験プログラム	種類	備考 1	備考2
野生獣から農作物を守るための防護柵の見回り	散策・見学	↓	
屋根裏等の家屋・蔵見学		↓	
しゃくなげ学校見学(琵琶湖や川の生き物学習)		↓	
ザリガニつかみ	自然体験	(春～秋)	地域内を流れる小川は、花の水やりや防火水利に使われるだけでなく、カニや小魚が棲むきれいな水が流れています。カニなどをつかみ、生き物調査もできます。また、山ではバードウォッチングをする家庭もあります。
川カニつかみ		(春～秋)	
クローバ摘み		(春～秋)	
バードウォッチング		通年	
広場でバレーボール(地域の人々との交流)	スポーツ 地域交流	休憩時・通年	地域では、グランドゴルフなどを楽しむ地域の人々の姿が見られます。休憩や地域散策を兼ねてスポーツで交流し、地域の人々の関わり方を学びます。
グラウンドゴルフ(地域の人々との交流)		休憩時・通年	
早朝ラジオ体操		(夏休み)	
サイクリング		通年	
障子洗い、張り	生活体験	↓	日常の暮らしの中では、薪での風呂たきや、野生獣(猿)の追い払いなど様々な取り組みがあります。そうした一場面を体験し、農村の暮らしの豊かさや苦労、地域に対する人々の思いなどを学びます。
猿追い		↓	
薪での風呂焚き		↓	
夜警(火の用心回り)		↓	
精米体験	その他	↓	
着物の着付け		↓	
接客の仕方・振舞い方を教える		↓	
日野町のビデオ鑑賞		↓	
古材運びのお手伝い		↓	
近所へ食事のおすそわけ(地域内での支え合いを学)	通年		
こま回し	伝承遊び	↓	今では遊ぶ姿も見られなくなりつつあるコマ回しや竹馬乗りなどの伝承遊び。竹馬などを実際につくってみるなど、工作の楽しみなどを学びます。
竹馬乗り		↓	
刀鍛冶	伝承体験	↓	
雅楽体験		↓	
さつまいも植え	農業	(春)	畑の作業といっても、種まき、草むしり、水やり、収穫、出荷準備など様々な作業があります。野菜をつくる苦労や楽しみなどを学びます。
耕運機で畑を耕す		通年	
畑にて支柱たて		↓	
草引き		↓	
畑の杭打ち		↓	
ビニールハウスの掃除		↓	
青空市場出荷作業		↓	
鎌掛でいちご狩り		(春～)	
ダリヤ植え体験		(春～)	
玉ねぎ起こし		(春～)	
野菜の袋詰め		(春～)	
破竹取り体験		(春～)	
竹の子ほり		(春～)	
ふき取り		(春～)	
			筍(タケノコ)やふき、アキビやクリなど、竹藪や里山には山の幸が豊富にあります。実際に収穫し、食して自然の豊かさや自然の現状を学びます。

近江日野田舎体験プログラム整理表

田舎体験プログラム	種類	備考 1	備考2
原産日野菜作業体験	農業	(秋冬)	春には田植え、秋には稲刈り。米づくりはそれだけではありません。苗をつくるための土づくり、苗づくり、田の耕起、元肥(もとごえ)、追肥(おいごえ)、穂肥(ほごえ)や除草剤などの肥料や薬剤の散布、水入れなどなど、多くの作業を経てようやく米が収穫できるのです。長い長い米づくりの物語の一部分を体験し、米づくりの苗の成長の楽しみ、収穫の喜びなどを感じます。
田植え		(春)	
苗箱洗い		(春)	
稲刈り		(秋)	
コンバインの試乗		(秋)	
農作業小屋の見学		通年	
あじさい、もみじの植樹		(春)	
刈り草焼き		(春～)	
鹿のネット張り		(春～)	
水路の溝さらえ(排水をよくする)		(春～)	
製茶(釜入り、手もみ)		(春)	
ひょうたんの棚作り		(春～)	
林業体験(杉・桧皮むき、木登り、代採、木工作業)		林業	
もちつき(準備、片付け含)	味覚体験	通年	農村には、ほぼ自給自足できる食材が豊富にあり、それらを使った沢山のメニューがあります。これらのメニューで朝食、夕食づくりの食材の調達から調理し、食し、農村の豊かさを感じとるだけでなく、子ども達が家に帰り、自分たちで調理できるように指導をしていきます。 また、食事だけでなく、体験の合間や休憩時などに手軽に体験できるメニューに取り組むこともあります。
野菜収穫(知り合いの畑からも含)		↓	
よごみ摘み+よもぎもち作り		(春)	
おはぎ作り		通年	
お寿司づくり		↓	
伝承料理作り		↓	
昼食のおにぎり作り		↓	
鮎寿司漬け、落花生豆腐作り		(春)	
桜餅作り		通年	
お菓子作り		↓	
(ゴマ)豆腐作り		↓	
丁稚ようかん作り		↓	
五平餅作り		↓	
チーズケーキ作り		↓	
ちまき作り		↓	
こんにゃく作り		↓	
ウグイス餅作り		↓	
いちご大福作り		↓	
かきもち焼き		(春)	
梅取り⇒梅ジュース作り		通年	
シフォンケーキ作り		↓	
アップルパイ作り		↓	
日野菜漬け作り		↓	
あられ炒り	↓		
焼き芋	↓		
炊飯器でケーキ作り	↓		

近江日野田舎体験プログラム整理表

田舎体験プログラム	種類	備考 1	備考2
水ようかん作り		通年	
手作りジャムをかけたアイス	味覚体験	↓	
割り箸飛行機作成	物作り		農村では、自然にあるもの、生活の中にあるものなどを活用して、様々なものに作り替えて暮らしに活用しています。農村の暮らしの中から学ぶ、物作りの知恵を体験します。
竹馬作り			
チラシを利用して傘作り			
土竜(もぐら)おどし作り			
お手玉作り			
竹コップ作り			
焼き杉から鍋敷作り			
竹箸作り			
薪割り			
わら細工			
丸太でプランター作り			
ひのきの手作りコースター			
竹ぼうき作り			

近江日野田舎体験食事メニュー一覧表

食事メニュー例一覧	種類	食事メニュー例一覧	種類	
からしふ	和え物	おはぎ	デザート	
酢の物		チーズ		
玉ねぎの酢の物		丁稚ようかん		
鶏肉のポン酢漬		ヨーグルト		
おひたし		鮎の佃煮		
ホウレン草のおひたし		たけのこ、豆、かしわの煮物		
ホウレン草のゴマ和え		たけのこの煮付け		
かきあげ	揚げ	佃煮	煮物	
串カツ		採った野菜で酢豚作り		
魚のから揚げ		肉じゃが		
ジャガイモ揚げ		煮物		
天ぷら		ふき煮		
天ぷら(イカ、海老、玉ねぎ、人参、かきあげ)		ポトフ		
豚カツ		豆の卵とじ		
ポテトコロッケ		野菜鍋		
野菜のかきあげ		練炭火鉢にておでん		
おにぎり		ロールキャベツ		飲み物
かやくご飯		近江牛ですき焼き		
グリーンピースの豆ご飯		ジュース		
ご飯		野菜ジュース		パン
竹ご飯	パン			
竹の子・山菜ごはん	うどん	麺		
竹の子ご飯	鯛そうめん			
卵かけご飯	流しそうめん			
中華ちまき	冷やしうどん			
ちらし寿司	焼きそば			
チラン寿司(ふき、わらび入り)	洋風パスタ			
手作りいなりずし	家で採った野菜中心のバーベキュー			
手巻き寿司	頂いたキャベツ・ニラでお好み焼き、チヂミ			
巻き寿司	おからハンバーグ			
豆ご飯	お好み焼き			
オニオンライス	ごぼう入りハンバーグ	焼き		
サラダ	七輪で鮎、さんま、しいたけ等を焼いて食べた			
スナックえんどう	七輪でサンマを焼く			
大根おろし	ジャガイモ餅			
玉ねぎライス	すき焼き			
中華サラダ	たこ焼き			
ポテトサラダ	卵焼き			
蒸し鶏のサラダ	鉄板焼き			
ゆでそら豆	豆腐のチーズ焼き			
かき玉汁	採った野菜でギョーザ作り			
吸い物	ねぎ焼き			
澄まし汁	バーベキュー			
澄まし汁(ホウレン草)	ハムエッグ			
豆腐の味噌汁	目玉焼			
鶏肉スープ	目玉焼(ホウレン草、ベーコン付)			
豚汁	焼き鯖			
味噌汁	焼きなす			
味噌汁(玉ねぎ、人参など)	野菜炒め			
わらび味噌汁	野菜たっぷり炒り卵			
赤こんにやく	添え物			
山椒味噌のやっこ				
ちりめんじゃこ				
手作り豆腐				
のり	漬物			
浅漬け				
きゅうりのさっぱり漬				
漬物				
なすび、きゅうり、みょうがの即席漬				
日野菜の浅漬				