



つなぐ

～ 緑をつなぎ、笑顔をつなぎ、未来へつなぐ。～

J Aグループでは、地域農業のファングづくりとして、食農教育活動や地産地消活動を進めています。皆さまの地域でも、ファーマーズマーケット事業、体験農園や市民農園の整備、グリーン・ツーリズム事業などに取り組んでいることと思います。

しかしこれらの取り組みには、さまざまなリスクが潜んでいます。たとえば農作業体験中、道具で手や足にけがをしたり、熱中症などの病気になることが考えられます。また近年では食中毒やアレルギーなど、食事の問題も多く発生しています。交流事業で農業・自然体験に取り組む際は、起こり得るさまざまなリスクを想定しながら、安全に受入れをすることが必要です。

本会はグリーン・ツーリズムに长年携わってきた経験を生かし、交流人口の拡大をめざす受入地域協議会やJ Aとともに、受入体制の整備を支援しています。その中の一

農業・自然体験における安全管理の取り組みについて

つとして、農業・自然体験活動における安全管理（リスクマネジメント）の普及・啓発を進めています。具体的には、安全対策マニュアルの作成をサポートするテキストの出版、またそれに基づいた研修を実施しています。中でもリスクマネジメント研修は体験指導者や受入地域協議会を対象に、平成23年度より毎年実施しており、昨年度までに300人以上が受講をしています。

当研修では、安全管理の基礎知識や具体的な事例紹介など、ベテランの指導者はもちろん、これから体験交流に取り組む方にもわかりやすい講義を行っています。また座学だけではなく、ワークショップも実施し、受入れまでのプロセスを実践的に学ぶことができます。

本会ではこうした活動を通じ、J A・地域が取り組んでいる交流事業のサポートを積極的に進めています。

～平成28年度～ リスクマネジメント研修会のご案内

開催日	
基本編	11月25日(金)、12月19日(月)
上級編	1月12日(木)～13日(金) 2月16日(木)～17日(金)
会場	
国立オリンピック記念 青少年総合センター(東京)	
お問い合わせ・お申し込みは教育研修課へ ☎03-5297-0323(担当者:青木・清水)	

皆さまの地域では徹底していますか? [調理体験の場合]

- 調理体験前の手洗い(手首、爪先、指先)の指導
- まな板や包丁の使い分け、清潔な布巾、消毒液の準備
- 刃物を使うときはそばについて指導
- 熱湯やコンロを使用するときの注意
- アレルギーがある子どもの把握と対策
- 食品・食材の適切な保管



一般社団法人全国農協観光協会機関紙

つなぐ

2016年10月発行

No.11

発行/一般社団法人全国農協観光協会 発行人/菅原 豪 編集人/寺澤 健造
〒101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 ツアールヒルズ 405号室 TEL 03-5297-0321 FAX 03-5297-0322

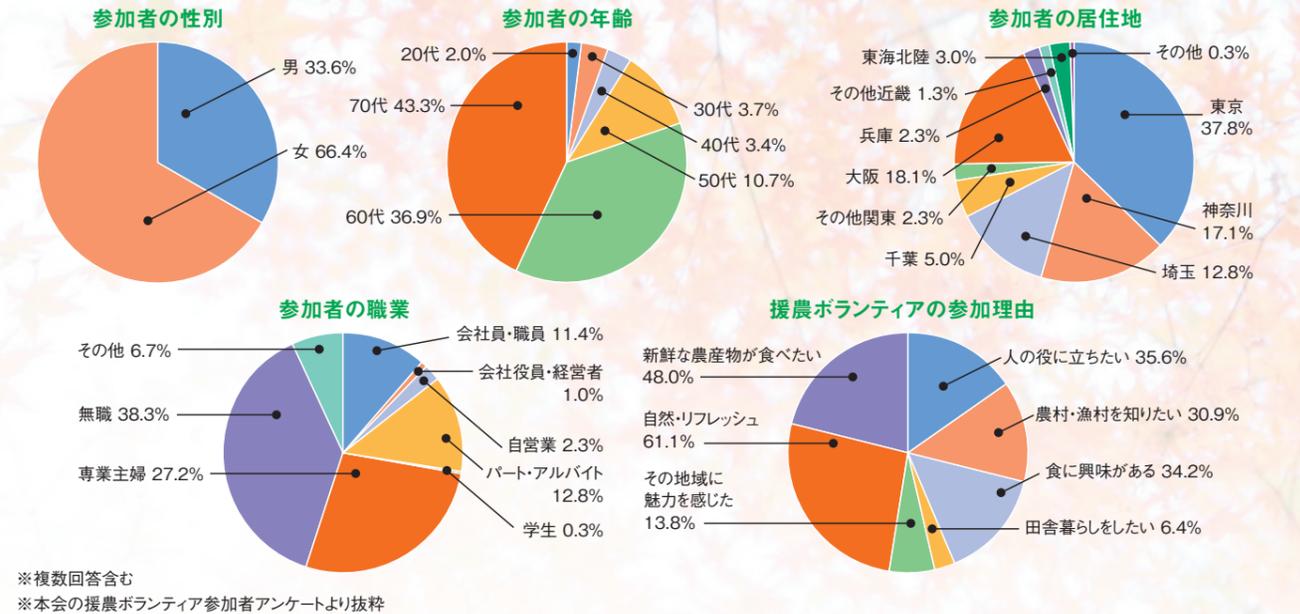
援農ボランティア事業



「快汗! 猫の手援農隊」の取り組みについて

「快汗! 猫の手援農隊」とは、高齢化や担い手不足の農業・農村に都市住民がボランティアで作業支援に出向く企画です。「農家」は労働力の軽減とそれによる営農の持続や、都市住民との交流を通じ、消費者ニーズを直接知ることができます。そして「参加者」は、安全で質の高い日本の農業に対する理解と、社会貢献による満足感や癒やしを得ることができます。今号の「つなぐ」では平成27年11月～平成28年3月に援農ボランティアに参加された方の声とアンケート結果をご紹介します。

アンケート結果



参加者の声

日本の農業を盛り上げるには、誠実に安全・安心をモットーに頑張っている農家さんを応援する姿勢が必要だと思います。子どもたちには生産現場を見せて「いただきます」「ごちそうさま」の意味をしっかり伝えたいです。(60代男性)

田舎の農家は人手不足、都市部の人は休日自然の中で過ごしたり、子どもに農業体験をさせたり、そんな双方の求めるものがマッチングするような交流ができるといいと思います。(40代女性)

収穫時期の作業の多さや農村のよさ、都会にいたらわからなかったことばかり。普段できないことをしたり、援農隊の仲間と会えたり、農家さんに会えたりすることがとても楽しみ。「また来てね」と言ってくれる喜び、遠い親戚ができたみたい。(30代女性)

食事は地産地消のお弁当がいい!

1つの農家さんだけでなく、色々な農家と交流したい!

作業中はなかなか交流できないので日帰りの援農でも、交流会を実施してほしい!

体験ではなく、農家さんのお手伝いをしにきているので、遠慮なく仕事を指示してほしい。

地場産の農産物や加工品を買いたい。JAの直売所にも案内してほしい。



「農」についての知識を深めよう 「日本農業検定」受験申し込み開始!

「日本農業検定」は、食の安全安心など、食と農に関心や注目が集まる中、農業に対する理解促進と農の応援団を増やすことを目的としています。

特に1級は本検定の集大成として、2級・3級の基礎的な知識から、農業の現場やグローバルな課題まで、より深い総合的知識を習得できる興味深い内容になっています。日常業務において、農業や食に関する知識・技能が求められるJA若手職員の皆さまに基本的知識を身に付けていただく、またとない機会となることと思います。

全国のJAでは、内定者・入職3年未満の職員をはじめ、職員の自己研鑽・職員教育の一環として、平成25年度は8JAで3級191名、26年度は21JAで2級328名・3級415名、27年度はJAグループで2級937名、3級1,007名が受験され、受験者数が大幅に増加いたしました。ぜひ「日本農業検定」の活用をご検討ください。

10月3日(月)より、来年1月に行われる検定試験の公開会場・準会場申し込みが開始となりました。皆さまのお申し込みをお待ちしております。



詳細は下記ホームページでご確認ください

<http://nou-ken.jp/>

■日本農業検定試験日 [1級・2級・3級]

1級・2級・3級 試験日	個人受験	公開会場(東京・大阪) 平成29年1月14日(土)	団体受験	準会場(学校・その他団体) 平成29年1月12日(木)～1月18日(水)
	CBT会場	平成29年1月5日(木)～1月18日(水)		

申込期間	公開会場・準会場	平成28年10月3日(月)～11月30日(水)
	CBT会場	平成28年12月1日(木)～12月30日(金)

受験料	個人受験	公開会場	1級 5,000円 2級 4,100円 3級 3,600円	CBT会場	1級 5,500円 2級 4,600円 3級 4,100円	団体受験	準会場	1級 4,500円 2級 3,700円 3級 3,250円
-----	------	------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	------	-----	-------------------------------------

日本農業検定はこんな検定です!

3級	2級	1級
受検資格 だれでも受験できます。農業を全く初めて学ぶ方の検定です。農業の入門・基礎の検定です。	受検資格 3級同様だれでも受験できます。家庭菜園や体験農園など、栽培を経験された方にお勧めです。	受検資格 2級・3級同様だれでも受験できます。2級・3級の上位クラスの1級は、さらに農業の総合的な知識を深めたい方を対象としています。
出題分野 「栽培」「食」の入門。「環境」「農業全般」のごく基礎的なところも出題されます。特に、栽培はコンテナ栽培を中心に作物8種の栽培方法などが出題されます。	出題分野 「栽培」は15種類に増え「農業全般」「環境」「食」も範囲が広がっています。特に、栽培は小規模菜園での栽培を中心に作物15種の栽培方法などが出題されます。	出題分野 「農業全般」分野では世界の農業情勢等、「環境」分野では地球規模の環境問題等、「食」分野では和食と伝統的食事等、「栽培」分野では栽培環境とその管理や作物の栽培例等です。
難易度 これから作物の栽培を始める方、農業全般、環境、食に関わる基礎知識の習得をしたい方向きです。	難易度 3級より各分野の範囲を広げ掘り下げた内容になっています。栽培では3級のおよそ倍の品目になっています。一般の方が日常的に役立つ知識まで網羅しています。	難易度 農業検定の集大成として2級・3級の農業の基礎的な知識から、農業の現場とつながってより深い総合的な知識を習得できる内容です。
問題数◎50問 解答時間◎40分	問題数◎70問 解答時間◎60分	問題数◎70問 解答時間◎70分

教育研修事業 観光促進のための資格取得と人材育成研修会を開催しています

本会では、JA組合員や地域住民の余暇・観光レクリエーション活動への多様なニーズに応えるため、旅行業務に関わる各種研修会を全国各地で行っています。そのめざすところは、JA旅行センターをはじめとする旅行業関係者の業務遂行能力の向上や資格取得の拡大です。それ以外にも、観光関係者や、観光産業への求職者等の人材育成を支援するために、さまざまな研修会を企画・開催しています。

旅行業務に関わる各種研修会

- **旅程管理研修**
平成5年、運輸大臣(現国土交通大臣)指定の「旅程管理研修機関」として開始。平成17年より国土交通大臣登録研修機関(現観光庁登録研修機関)として、JA旅行センターをはじめとする旅行業関係者などを対象に全国各地で研修会を開催しています。事業を開始した平成5年から平成27年度末まで、「登録研修機関」として約1万3千人の「旅程管理主任者」を輩出しています。
- **旅行業務取扱管理者国家試験対策講座**
JA旅行センターをはじめとする旅行業関係従業員の資格の拡充と、担当職員の資質向上のために、全国各地で国家試験対策講座を開催しています。短期集中講座のため、旅行業界をめざす人のほか、運輸会社、旅館業やレジャー産業などへ就業中の一般の方にも受講していただけます。公益事業として開催していますので、専門学校のような入学・入会金は一切徴収せず、受講料のみで誰でも参加できます。国内/総合の各講座とも、当会専任講師がていねいな講義を行い、わかりやすいとご好評をいただいています。

旅行業法に規定された国家試験 総合旅行業務取扱管理者資格 国内旅行業務取扱管理者資格

平成29年度「旅程管理研修」、「旅行業務取扱管理者国家試験対策講座」の各会場への申し込みは、平成29年3月上旬に本会ホームページより開始いたします。
※平成28年度「旅程管理研修」は本会ホームページにて受付中です。

詳しくは

人材育成研修メニューのご紹介

- ① 「A4」1枚アンケートで利益を5倍にする方法
難しいマーケティングを勉強しなくても、アンケートの答えから売れる広告が作れるという、かつてない広告作成手法をご紹介します。販売書籍ベストセラーになった「「A4」1枚アンケートで利益を5倍にする方法」の著者でもある講師が、業績アップのために何をすればいいのかわかりやすく、従業員育成のお手伝いをします。
- ② 訪日外国人観光客へのホスピタリティ(おもてなし)サービス
日本中で外国人観光客の増加による需要拡大の期待が高まる中、日本人の「おもてなし」の心を通して日本での滞在を心ゆくまで楽しみ、満足していただくための知識や取り組みについて、当会登録講師の元国際線キャビンアテンダントが成功例を交え講義します。観光サービス産業に従事する従業員のほか、JA直売所の職員・従業員の方にもおすすめです。
- ③ 待ったなし! マイナンバー対策と雇用助成金獲得ノウハウ!
運用が開始されたマイナンバー制度に伴い、企業が税や社会保険の手続きを行う際に、旅館・ホテルの経営層が押さえておくべきマイナンバー対策をお伝えします。また業界特有の課題、労働時間の改善や、高齢者の活用を促進する企業、パートの正社員化に取り組む企業に支給される雇用関係の助成金について詳しくご紹介します。
- ④ 元国税調査官が教える、税務調査の対応と対策方法
旅館業、土産・レストラン事業などは、現金を扱うことが多い業種であり、比較的税務調査の対象になりやすい業種です。この研修では、税務調査とはどんなものか、不備が見つかった際の対応などを理解・把握することができます。元税務調査官が押さえておくべき基礎知識をわかりやすく解説します。
- ⑤ 「個人情報」漏えいのリスクと情報セキュリティ対策
事業活動を行う上での個人情報の重要性・貴重性が高まっています。個人情報を取り扱うすべての企業は、自らの事業を継続するため組織全体としてその対応が求められています。個人情報の取り扱いについて、ベテラン弁護士が「知っておきたいポイント」を解説します。
- ⑥ プレゼンテーション研修
プレゼンテーションに必要なスキルの1つは「人前で話すスキル」、つまり伝達の技術です。具体的にはメリハリをつけて、説得力のある話し方をするスキルが必要です。ビジネスに必須のプレゼンテーションスキルが身に付けば、あらゆるビジネススキルとの相乗効果が期待でき、誰もがトレーニングによって上達することができます。この研修ではその手法を学び、スキルアップを図ります。
- ⑦ 真の「ホスピタリティマインド」を理解した高齢者・障害のある方への接し方
これからの市場をリードしていく高齢者層に対応するために必要な知識や意識を高めていくことは、接客・接遇のスキル強化にも有効です。また、障害のある人や高齢者への行き届いた接客・接遇は、ほかのお客様に好印象を与える効果も。本研修は専門講師からさまざまな具体例を学び、真の「ホスピタリティマインド」を理解した従業員の育成をお手伝いします。
- ⑧ 事故や苦情に適切に対処するための対応と対策(苦情処理研修)
昨今、Twitter等のインターネットのメディアから企業の不祥事が瞬時に拡散され、マスコミ等で報道されるケースが増えています。経営者としてはこの時代の変化を頭に入れたうえで、事故・苦情が起きないようにどう対策するか、万が一起きてしまった場合の対応など、事前の対策と事後の対応を解説します。
- ⑨ 今日からプチ農家、マイ畑のオーナーに
「食育」の重要性が叫ばれているいま、あらゆる世代に適した簡単な作物栽培について学べる講座です。「誰でも・何処でも・簡単に栽培でき失敗をしない栽培方法」で、「達成感・命の気づき」などが身に付く食農体験が学べます。当講座は、全国レベルの大会・イベント・給食・栄養士・子ども会・老人会・婦人会などの地域団体や企業など、多くの一般の方や団体からの研修要請に応じています。

