

農山漁村生活体験学習の 受入れの手引 (改訂版)



令和 7 年 3 月

(令和 8 年 9 月一部改正)

鹿児島県農政部農村振興課

農山漁村生活体験学習（以下「体験学習」といいます。）は、児童・生徒・学生（以下「生徒等」という、）を対象とし、食事や宿泊等を含めて農山漁村での生活を体験することです。

生徒等が安心して体験学習を実施できるよう、受入れに当たっては、下記の事項に特に気をつけて生徒等の安全を確保してください。

なお、宿泊料を受けて、生徒等を宿泊させる業務を行う場合は、旅館業法の適用を受け、旅館業の許可を受ける必要があります。

1 受入れ中全般

ア 事前アンケートの確認

受入生徒等の情報やアレルギーの有無を確認し、受入準備を行いましょう。

イ 事前説明の徹底

受入時には、まず、家の中の危険箇所や事故を防ぐための注意点を生徒等にきちんと説明し、理解してもらうようにしましょう。

特に、地震や火事などの非常時には安全に屋外に脱出できるように、避難経路等の案内を行うようにしましょう。また、避難経路には、家具や荷物などが通路を遮っていないよう、日頃から整理しておきましょう。

ウ 安全対策の明示

安全対策や緊急連絡先等を紙に書いて目に付くところに掲示しましょう。

エ 施錠の徹底

生徒等を受け入れるに当たっては、万が一の不審者の侵入等に備えて、夜間は施錠しましょう。

オ 喫煙・飲酒

生徒等の目の前での喫煙、飲酒は控えましょう。

2 火災対策

ア 火気の取扱い

ライターやマッチ等は、生徒等の手の届かないところに保管しましょう。

イ ストーブ等暖房機器

生徒等のいたずらや不燃による一酸化炭素中毒に注意しましょう。

また、ストーブの転倒防止に注意し、寝る前には必ず消火してください。

ウ ガスコンロなどの厨房機器、調理用コンロ

コンロを使用する際は、料理の進み具合等を確認し、火の取扱いを適度に管理しましょう。

エ ゴミ等の燃えやすいもの

放火を防止するため、家庭の周辺には燃えやすいゴミ等を放置しないようにしましょう。

オ 消火器、住宅用火災警報器の設置

火災が発生した時のために、消火器を設置してください。

なお、受入農家等においては、生徒等の安全確保のため、寝室及び階段フロアなど、消防法等で定められた箇所に住宅用火災警報器を必ず設置してください。また、正常に作動するかの点検も定期的に行ってください。

カ 火災発生時の対応

まず、「火事だー！」と大声で生徒等や周辺の者に知らせ、消防署に通報するとともに、状況に応じて、初期消火や避難誘導に努めましょう。

3 食事

ア 共同調理又は自炊の徹底

生徒等に食事を提供する業務を行う場合には、食品衛生法の適用を受け、「飲食店営業」の許可を受ける必要があります。

今回の体験学習は、学校教育の一環ですので、食事は生徒等に指導しながら一緒に作るか、生徒等による自炊となりますので、受入農家等で調理したものを提供しないでください。

イ 食中毒の防止

(ア) 加熱調理の徹底

食事は十分に加熱調理したものを中心とし、刺身などの生ものについては、食材の品質管理に十分注意しましょう。

(イ) 食材の適切な管理

使用する食材は冷蔵庫、冷凍庫等を用いて、適切に管理しましょう。（冷蔵庫、冷凍庫内の温度は、定期的に確認しましょう。）

(ウ) 消毒や調理前の手洗いの励行

調理の前には必ず石けんを用いて手洗いを徹底するようにしましょう。生徒等にも手洗いを徹底させるようにしましょう。

また、使用する食器も定期的に消毒するなどして衛生管理に留意しましょう。

【参考】

カンピロバクターについて

カンピロバクターによる食中毒の主な症状は、発熱、腹痛、下痢などで、長引く場合もあります。主な原因食品は、牛レバーや鶏刺し、鶏のたたきなどの生食、加熱不足の鶏肉料理等です。

カンピロバクターは、とても少ない菌量で食中毒を起こします。そのため、食材にカンピロバクターがついていれば、味見程度の量を食べただけでも食中毒が発生する可能性があります。また、鮮度の善し悪しは関係ありません。

子どもやお年寄りは、成人より食中毒にかかりやすいとされていますので、より注意が必要です。

ヒスタミン食中毒について

ヒスタミンによる食中毒の主な症状は、食べた直後から1時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんましん、発熱などがあげられます。

主な原因食品は、魚類の中でも赤身魚（サバ類、カツオ類、マグロ類など）やその加工品などです。

ヒスタミンは、一度生成されると加熱調理しても食中毒が発生します。

下記の事項に注意して衛生管理を徹底しましょう。

- 魚のエラや内臓は、購入後、できるだけ早く除去しましょう。
- 魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管しましょう。
- 冷凍の場合も常温での解凍をしないこと。また、解凍したものを再凍結しないようにしましょう。
- 鮮度が低下したおそれのある魚は食べないようにしましょう。

（消費者庁 WEB サイト、農林水産省消費・安全局、水産庁 HP 参照）

ウ 食物アレルギーへの対応

生徒等には、食物アレルギーをもっている子どもがいるので、事前に受け入れる生徒等の食物アレルギーの有無を確認しておき、食材の選定には気をつけましょう。

厚生労働省は、下記のとおり、アレルギー表示が必要な「特定原材料」を9品目選定し、表示の義務化を行っています。また、「特定原材料に準ずるもの」として、20品目の表示を奨励しています。

食物アレルギーの特定原材料

特定原材料 (9品目)	えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生
特定原材料 に準ずるもの(20品目)	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・ピスタチオ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

エ 安全対策講習会の受講

受入前には、食中毒を出さないために施設や食品衛生に関する講習会を必ず受講しましょう。

4 建物・設備の保守

ア 日常点検等

建物や設備が老朽化していると、利用時にそれらが破損、故障する事によって思わぬ怪我や事故に繋がる恐れがあります。

これを防ぐため、日頃から使用する建物や設備の状態をよく把握し、不具合が見つかったら直ちに修繕・修理することを心がけましょう。

イ 室内等の清掃

生徒等が使用する部屋やトイレ、浴室等については、事前に清掃をしておきましょう。また、使用後も同様に清掃しましょう。

ウ 寝具等の衛生管理

布団やまくら等についてはカバーを掛け、受入れが終わるごとに洗濯を行い、また、定期的に日に当てるなど衛生管理に努めましょう。

エ 食物アレルギーへの対応

生徒等の食物アレルギーにより、そば殻入りの枕でもアレルギーが発生するので、そばによる食物アレルギーがある生徒等を受け入れる場合は、そば殻入りの枕は部屋から撤去しておいた方が無難です。

5 体験内容

ア 体験における危険回避

農作業体験等屋外の体験においては、下記のような危険がありますので、生徒等に対して、道具等の安全な使用方法等や体験場所周辺の危険箇所、危険行為などを事前に説明し、十分理解させた上で体験させましょう。

自然環境 の危険	気象	気温変動、大雨、河川の増水、強風、落雷など
	地形	山崩れ、落石、危険な急斜面など
	動植物	ハチ、毒ヘビ、ケムシ、ウルシなど
	水	水深、急流、潮流など
身体的な 危険	病気	伝染性病原体や寄生性病原体による疾病、食中毒、その他の疾病
	怪我	滑る、転ぶ、ぶつかる、落ちるなど
人為的な 危険	対人	児童・生徒どうしの喧嘩など
	対物	刃物や火、道具の使い方のミス、交通事故
	主催者	指導者の過失、無理な計画、技術不足の指導者による事故

イ 生徒等の体力の確認

生徒等は、慣れない環境にいると体調を崩しやすいので、生徒等の体調・体力にあわせた体験をさせてください。

もし、生徒等の体調が悪く又は、体力がないと判断し、体験への参加が困難であると認められる場合は、生徒等に十分説明して体験を中止し、他の体験に切り替えるなどの対応をしましょう。

ウ 荒天時における対応

屋外での体験学習については、悪天候等により、予定していた体験を実施できない場合も想定されますので、その場合の対応等について、受入窓口となる市町村や受入協議会等（以下「市町村等」といいます。）に相談しながら事前に検討しておきましょう。

エ 緊急時の最低限の装備

生徒等の具合が悪くなった場合に備えて最低限の装備を準備しておきましょう。

なお、内服薬の服用については、事前に市町村等又は引率の先生に確認してから行いましょう。

- ・ 救急セット：絆創膏、消毒液、包帯、脱脂綿、トゲ抜きなど
- ・ 内服薬各種：下痢止め、鎮痛剤、抗アレルギー剤など
- ・ 通信機器：携帯電話、無線機など

6 生徒等に対する目配りの徹底

ア 生徒等への接し方

生徒等は家庭では体験できない農山漁村での日常生活を学習するために体験しています。

生徒等をお客さん扱いせず、叱るべきところはきちんと叱るなど、生徒等の行動に過度に干渉することなく、しかしそれと同時に常に行動を見守ってあげてください。

イ 生徒等との団らん

夕食後には団らんや語りの時間を設けるなど、コミュニケーションを図る時間をつくってください。

また、多感な時期を迎えつつあることも考慮し、必要に応じて同性同士での相談が可能となるよう留意しましょう。

ウ 生徒等に対する目配り

特に夜間においては、生徒等の自由行動に気をつけて、目の届く範囲内で行動させるように注意しましょう。

エ 生徒等への注意喚起

生徒等は初日は緊張していても、2日目以降は慣れてきて、その分、気のゆるみから事故が起こりやすくなりますので、特に滞在期間の中盤から後半にかけては、生徒等に注意喚起をするなどして、一定の緊張感を保つように心がけましょう。

7 緊急時の連絡体制の確立

事故が発生した際、受入農家等は、直ちに市町村等に連絡し、「いつ、どこで、誰が、どうした」という事故状況を的確に報告しなければなりません。

これにより、関係機関等への連絡を速やかにでき、事故状況に応じた対処の手配・協力を得ることができます。

何よりも大切なことは、いかなる場合でも冷静に、迅速・的確な処置を判断することです。

ア 引率の先生との連絡体制

緊急時には引率の先生たちと生徒等が滞在する各農林漁家等の間ですぐに連絡が取れるよう、携帯電話等を活用して連絡体制を構築しておきましょう。

イ 関係機関との連絡体制

市町村等、警察、消防、医療機関等の連絡先を緊急時に直ちに連絡できるよう一覧にし、見える所に張っておきましょう。

8 事故発生時の処置

十分な事故防止方策をとっていても、事故が発生することもあります。非常時を想定した確認を日ごろが心がけるようにしましょう。

ア 迅速・的確な処置

発見者は直ちに市町村等や、引率の先生に連絡しなければなりません。事故が発生した場合、被害者に対する措置を最優先し、程度に応じて人命救助、健康保全のため必要・適切な処置をとるようにしましょう。

イ 医療処理

医療処置が必要な場合は、医療機関に場所や状況を伝え、応急処置の指示を仰ぎましょう。素人判断で勝手な処置を行うことはたいへん危険です。

状況によっては、消防署、警察署、保健所等へ報告すると共に被害者の家族に知らせるようにしなければなりません。

ウ 生徒等への声かけ

生徒等によっては具合が悪くても受入先の家族に相談しづらくて黙っているケースも考えられます。そのため、生徒等の様子には常に気を配り、こまめに声かけを行うようにしましょう。

また、症状が軽度と思われても安易に判断せず、市町村等と相談するなどして、組織だって対応しましょう。

9 その他

ア 生徒等の送迎

生徒等の受入れや集合場所への送迎で自家用車等を使用する場合には、道路交通法を遵守し、交通事故を起こさないようにしましょう。

イ 軽トラックの荷台への搭乗禁止

軽トラックの荷台に生徒等を載せて移動する行為は、道路交通法では違反になるため、絶対にしないでください。

万が一その行為で事故が起きた場合、不法行為であるため、損害保険に加入していても保険金が支払われない可能性が高いことになっています。

【参考】

交通事故の対処と連絡の流れ

受入農家等あるいは関係者等の車両が、交通事故に遭遇した場合、その被害を最小に抑えるために適切な対処を施さなければなりません。

● 交通事故発生時の運転者等の義務

交通事故が発生した場合には、その事故に対する処置と同時に、二次災害を起こさないようにさせる避難処置を取らなければなりません。

① 安全な場所への移動

事故の続発を防ぐために、他の交通の妨げにならないように安全な場所（路肩、空き地）に車を移動させ、エンジンを切りましょう。

② 負傷者の応急処置と119番への連絡

負傷者がいる場合は、適切な応急処置を施し、119番に連絡して救急車を呼びましょう。ただし、後続事故の恐れがある場合には、早く負傷者を救出し、安全な場所に移動させましょう。

③ 現場に居合わせた人への協力依頼

④ 警察への連絡

必ず警察に事故現場の立ち会いをお願いし、事故が発生した場所、負傷者数、負傷の程度、物損の程度、事故車の搭載物などを警察に報告して、指示を受けるようにしましょう。

⑤ 医師の診断

負傷者の外傷の有無を問わず、事故の際に頭部等に強く衝撃を受けている可能性がありますので、必ず医師の診断を受けさせましょう。

この場合、しばらく時間が経過してから症状が現れる可能性があります。

【参考】

有毒生物による被害処置

国内にも有毒生物は存在します。これらの生物に「近寄らない、触らない、食さない」ことが原則ですが、それらに遭遇し、その被害に遭う事故は例年発生しています。被害が出た場合、被害に応じた適切な処置を行わなければなりません。

● 有毒生物のことを知る

これらの被害を抑えるためには、まず、有毒生物を知るところから始めましょう。これらの名前、身体の特徴、生態、毒、手当の方法などを承知しておけば、被害の回避、被害時の適切な処置につながります。

これらの生物の学習方法としては、有毒生物に関する書籍での学習や地元でこれらをよく知る人材から習うという手段があります。特に詳しい人材から屋外で習うのが最も有効です。

毒キノコの判別は図鑑を読んだぐらいで修得するのは困難なので、専門家に判断してもらう方が確実です。判断に迷うならば、手を出さないのが一番です。

(国内の主要な有毒生物の種類)

- ① 陸上：スズメバチ、ガ、ムカデ、ダニ、アブ、毒ヘビ、毒キノコなど
- ② 水中：クラゲ、オニヒトデ、ウニ、ウツボなど

● 有毒生物による外傷の応急手当

- ① 手当のポイント：きれいな水で虫や魚が触れた部位をよく洗いましょう。
- ② 毒針や毒毛を抜く：皮膚に押し込まないようにそっと毛抜きなどを使って取り除きましょう。細かい毒毛が付いた場合は、粘着テープをその部分に貼ってからはがすと、よく取り除けます。
- ③ 毒抜き：登山ショップ等で販売されている吸出し器による吸飲や刺されたところの周りを押すなどして毒を抜き、水道水でよく洗浄します。救助者に被害が渡らないために、口での毒抜きはしてはいけません。
- ④ 薬剤の塗布と冷却：洗った後は、抗ヒスタミン剤か副腎皮質ホルモンを含む軟膏を塗って、濡れたタオルなどで患部を冷やしておきます。
- ⑤ 医師による治療：手当した後は、必ず医師の治療を受けます。

● 有毒生物を食した場合の応急処置

- ① 有毒生物による症状（いわゆる食中毒の一種）があらわれたら、直ちに大量の水を飲ませて吐かせて、大至急病院に運ばなければなりません。
- ② 医師の指示無く、市販薬を飲ませてはならない。
- ③ 被害拡大を防ぐため、最寄りの保健所へ連絡を行う。

参考文献

- 農山漁村における宿泊体験活動の受け入れのための手引き
(平成20年3月 農林水産省農村振興局)
- 農林漁家民宿における子ども長期宿泊体験活動受入対応の手引き
(平成20年3月 (財)都市農山漁村交流活性化機構)