

■事業名

『葛尾村における地域特産品開発と食農教育』

■目的

遊休農地を活用して、学生や村民と共に葛尾村の特産物栽培(エゴマ、オヤマボクチ)、開発(コシアブラ)、その特産物を活用した加工品開発、料理教室を通して、被災地での活動を担う人材育成と、若者に農業生産の尊さや感謝の心を育て、食育実践につながる人材を育成するための事業である。

■事業概要

- (1)エゴマ栽培
- (2)エゴマ成分の分析
- (3)エゴマ商品開発、料理教室の開催
- (4)エゴマレシピ集の活用

- (1)コシアブラ栽培
- (2)コシアブラ成分の分析
- (3)コシアブラの加工、料理教室の開催

- (1)オヤマボクチ栽培
- (2)凍み餅の新規利用方法
- (3)凍み餅の商品開発、料理教室の開催

食農教育

【目的】
葛尾村における地域特産物開発と食農教育

【目標】
葛尾村の遊休地の活用、農業経営者の拡大、「食」のスペシャリストの育成

■市町村との連携体制

葛尾村と郡山開成学園が2016年12月に包括連携協定を締結し、今後双方にとって長期的で有益な関係を構築していくことを目指し、郡山女子大学では、「エゴマ」や「凍み餅」を通じて、村の活性化のために活動を行っており、活動5年目となる。

■5年間の人材育成目標

葛尾村での農産物を介した取り組みが、農業に携わる人材の育成や遊休農地の有効活用、特産品の開発・支援につながり、地域さらには経済が活性化することを目標とする。また、専門職(栄養士等)を志す学生が、フィールドワークにより被災地で「食と農」を実践的に学ぶことで、食材生産から食事づくりまでの関わりを十分に理解し、その知識を活用できる人材へと育成することを目指す。

■今年度の活動内容と課題

1-1 エゴマの栽培を通じた食農教育

≪5月:種まき、間引き 6月:定植 7月:除草 8月:摘芯 10月:収穫≫

女子大生が葛尾村を訪問し、エゴマの種まき、間引き、定植、除草、摘芯、収穫作業を村民の方々と共に行った。

村でのエゴマ栽培は5年目となり、昨年度までの農場と場所を変えて、施肥量の違いによる栽培を実施した。

【作業風景】



- 種まき
- 定植
- 除草、土寄せ
- 摘芯
- 収穫
- 種おとし
- とうみがけ

1-2 エゴマの葉、種子、油の成分分析

葉や種子の一般成分、ミネラルの分析を行っている。今年度は施肥量を変えた土壌で栽培した葉、種子、土壌の分析を行っている。

1-3 エゴマ商品販売促進のための取り組み

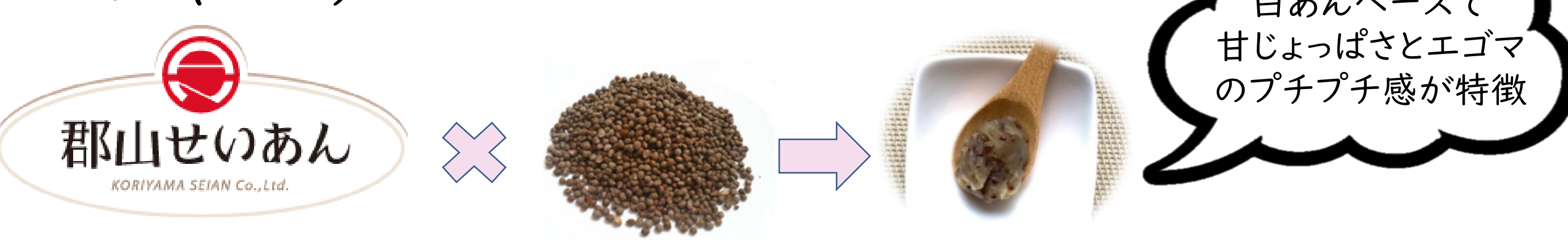
【エゴマアイスの商品化】

ハニービー(福島市)×郡山女子大学 エゴマアイス開発



【エゴマ館の開発】

郡山製餡(郡山市)×郡山女子大学 エゴマ館とレシピ開発



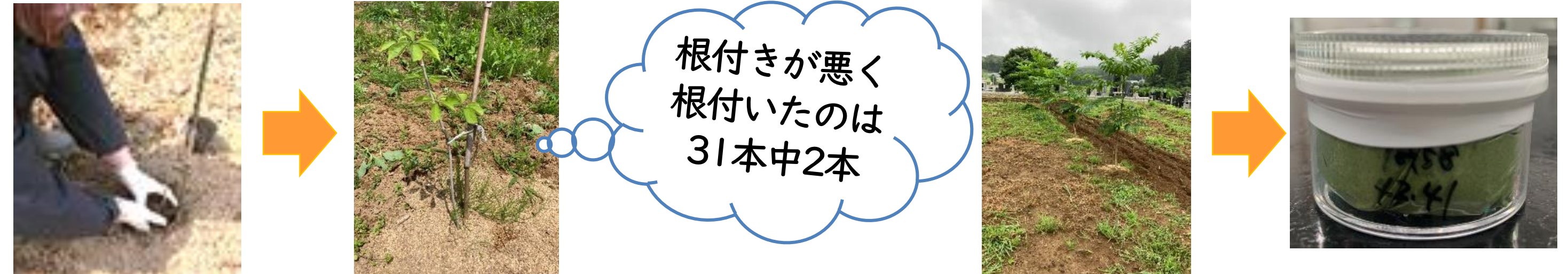
栽培を通じて村民の方々と交流を深めています

白あんベースで甘じょっぱさとエゴマのプチプチ感が特徴

2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

畑地におけるコシアブラの栽培と放射性セシウム(Cs)吸収抑制効果

震災から10年が経過した現在であっても山中で採取したコシアブラの放射性Cs含量は高く食することができない。オヤマボクチの実証現地試験の結果に基づき、コシアブラも畑地に移して栽培することにより放射性Cs濃度を基準値以下にすることが可能であると考え、実証試験を行っている。比較対象山菜として「タラノキ」の苗木も畑地に定植を行い、山菜の種類によるCs吸収量の違いについても比較検討する。



- コシアブラ定植
- タラノ木の定植

3. オヤマボクチの栽培を通じた食農教育

オヤマボクチを使用した凍み餅の新規利用の検討

豊富な食物繊維やカルシウム含量の高さを特徴として持つ凍み餅の新規利用を検討するため、試験的に凍み餅を製造し形状とその吸水率について検証する。保存性の高さから将来的に非常食への利用を目指したい。



- オヤマボクチの栽培
- 乾燥、加工
- 凍み餅の試験製造

4. エゴマ、凍み餅商品開発への取り組み

2017年からエゴマや凍み餅の商品開発やアレンジレシピの考案を行っている。商品開発については村民からのリクエストも加え、試作を繰り返している。商品の開発により、エゴマと凍み餅の普及と若年層への認知度を高めていきたい。

また、毎年村でのイベントにおいて学生開発の商品紹介を行ってきた。昨年から新型コロナウイルス感染拡大の影響により、イベントの中止が続いていたが、11月3日に村で開催された「あぜりあ市」にて2年ぶりに開発商品を紹介することができた。

【エゴマを利用した商品】



- ラング・ド・シャ
- ふりかけ
- エゴマアイス

【凍み餅を利用した商品】



- 凍みチョコ餅
- 凍みうぐいす餅



- 葛尾村で行われたあぜりあ市への出店および嗜好調査のための試作品配布の様子

5. 課題

新型コロナウイルス感染拡大の影響で学生の課外活動が制限され、料理教室や農作物の栽培を通じての村民との交流の機会が持てなかった。

■2年目の事業内容及び取組の方向性

2年目も引き続き活動を行う。村での活動に入学時から学生が関わり、フィールドワークを行うことで、被災地での「食と農」を実践的に学び、生産から消費までの一連の仕組みを十分に理解した人材の育成を目指す。

・女子大農場運営ならびに成分分析の継続

村での交流人口の増加、農業の担い手確保や、地域活性化につなげていく。

・女子大生が考案した商品の販売

新たな村の特産品産出を目指し、村のイベント開催時に女子大生が考案したメニューを紹介する。また、2020年度に完成したエゴマレシピ集を活用する。

・料理教室の開催

村内で交流の場を持ち、村内交流人口の増加や地域活性化につなげる。

・「食と農」を理解した人材の育成

農産物の栽培や特産品の開発支援を通して、将来農業に携わりたいと考える人材の育成や、企業との商品開発などに携わることで、新たな商品を生み出すことの喜び、新しく挑戦することに興味をもつ人材を生み出していく。

■本事業よっての成果

- ・将来農業に携わりたいと考える人材の育成や遊休農地の有効活用、特産品の開発支援、さらには生産・加工・販売や企業との商品開発などに携わることで、作ることや新しく挑戦することに積極的な人材を生み出すことが期待される。
- ・被災地で実践的に学び、食材生産から食事づくりまで関わることで、「食と農」を十分に理解した人材の育成が期待できる。
- ・農作物の栽培を行うことで、中山間地域農村の産業拡大モデルになり、帰村率に伸び悩む被災地域への新たな住民の移住・定住の促進や交流人口の拡大、魅力的な村での働く場所の創出に資することが期待される。