

「事業名：葛尾村における地域特産物開発と食農教育」

郡山女子大学

連携市町村：葛尾村

現地拠点：双葉郡葛尾村大字落合字菅ノ又14-2

旧葛尾村中学校

(2階印刷室)

事業のポイント

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)、特産物を活用した加工品開発、料理教室を通して、東日本大震災被災地での活動を担う人材育成と、若者の農業生産の尊さや感謝の心を育て、食育実践につなげる人材を育成するため事業である。

人材育成目標

葛尾村での農産物を介した取り組みが、将来農業に携わる人材の育成や、遊休農地の有効活用、特産物の開発支援となり、地域さらには経済の活性化を目標とする。

また、専門職(栄養士等)を目指す学生が、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た人材の育成を目標とする。

2021年度の活動内容

1. エゴマの栽培を通じた食農教育

- (1)エゴマ栽培(施肥量の違いによるエゴマ生育の違い)
- (2)エゴマ成分の分析(脂肪酸組成、脂質、ミネラル分析)
- (3)エゴマ商品開発、料理教室の開催(村民、葛尾村じゅうねん企業組合他)
- (4)エゴマレシピ集の活用



エゴマ栽培の様子



エゴマレシピ集

2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

- (1)コシアブラ栽培(土壌分析、施肥量の違いによる生育と放射性セシウム吸収状況、畑地での栽培方法の確立)



コシアブラ定植の様子

3. オヤマボクチの栽培を通じた食農教育

- (1)オヤマボクチ栽培(畑地での栽培)
- (2)オヤマボクチを使用している凍みもちの新規利用方法(もちの厚さと水分吸収率および吸収時間)
- (3)凍みもちの商品開発、料理教室の開催(村民、ふるさとのおふくろフーズ他)



凍みもちの原料「オヤマボクチの定植と花」



地域住民との料理教室

取り組みによって得られる成果

- ・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、特産物の開発支援となり、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興味をもつ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に関わることで、「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。



村内イベントでの開発商品の紹介

《研究概要》

- (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