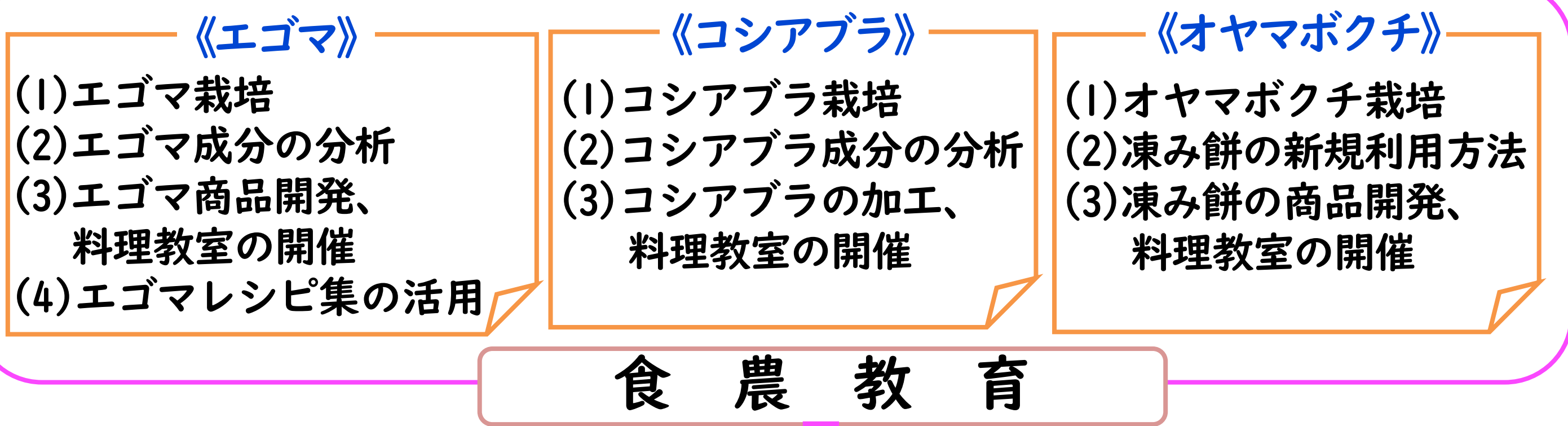


■目的

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



【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、「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、今年で活動6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 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している。

エゴマ栽培は6年目となり、昨年施肥量の違いによる成分の差が認められなかったため、定植前に土壌分析を行い、堆肥と鶏糞のみを散布し、最低限の肥料で栽培を開始した。

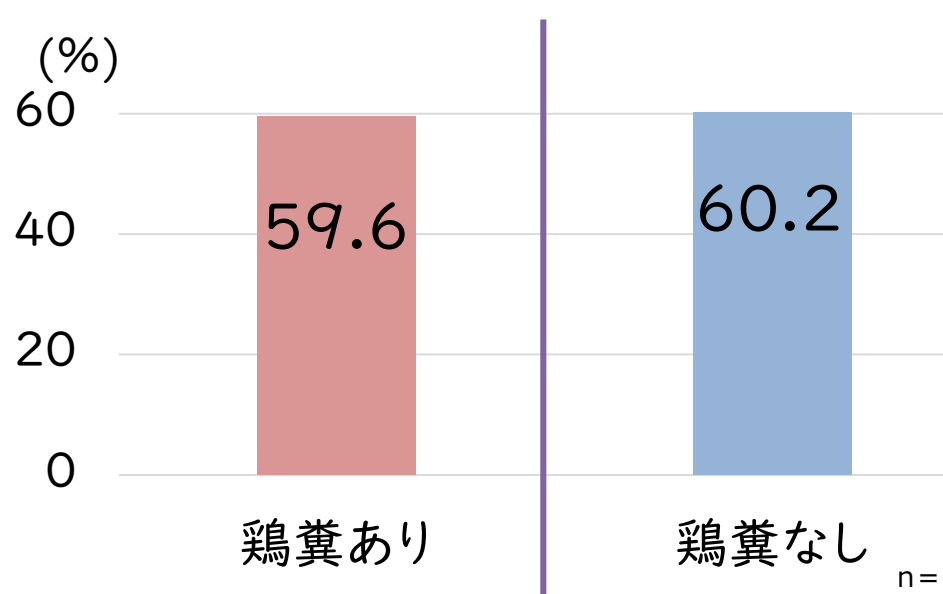
【作業風景】



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。2021年度は施肥量を変えた土壌で栽培した葉、種子、土壌の分析を行ったが、施肥量の違いによるエゴマ種子の脂肪酸中のα-リノレン酸含量に大きな差は見られなかった。今年度は、定植前に土壌分析を行い、エゴマ栽培に不足している成分を補うため、今回は堆肥と鶏糞のみを施肥した。

エゴマ種子脂肪酸中のα-リノレン酸の割合(2021年収穫)



【支援機関】

- 郡山市 産業創出課
- 福島県知財総合支援窓口
- 福島市 商工観光部

手作りパンフレットも作成し配布

1-3 エゴマ商品販売促進のための取り組み

【エゴマアイスが2021年12月8日に発売】

ハニービー(福島市)×郡山女子大学でエゴマアイス開発



【エゴマ葉茶が2022年4月に発売】

3bs. tea. factory(郡山市)×郡山女子大学でエゴマ葉茶開発

発売された「緑茶」と「紅茶」には、葛尾村で夏に収穫したエゴマの葉が使用されている。

★学生デザインパッケージ★

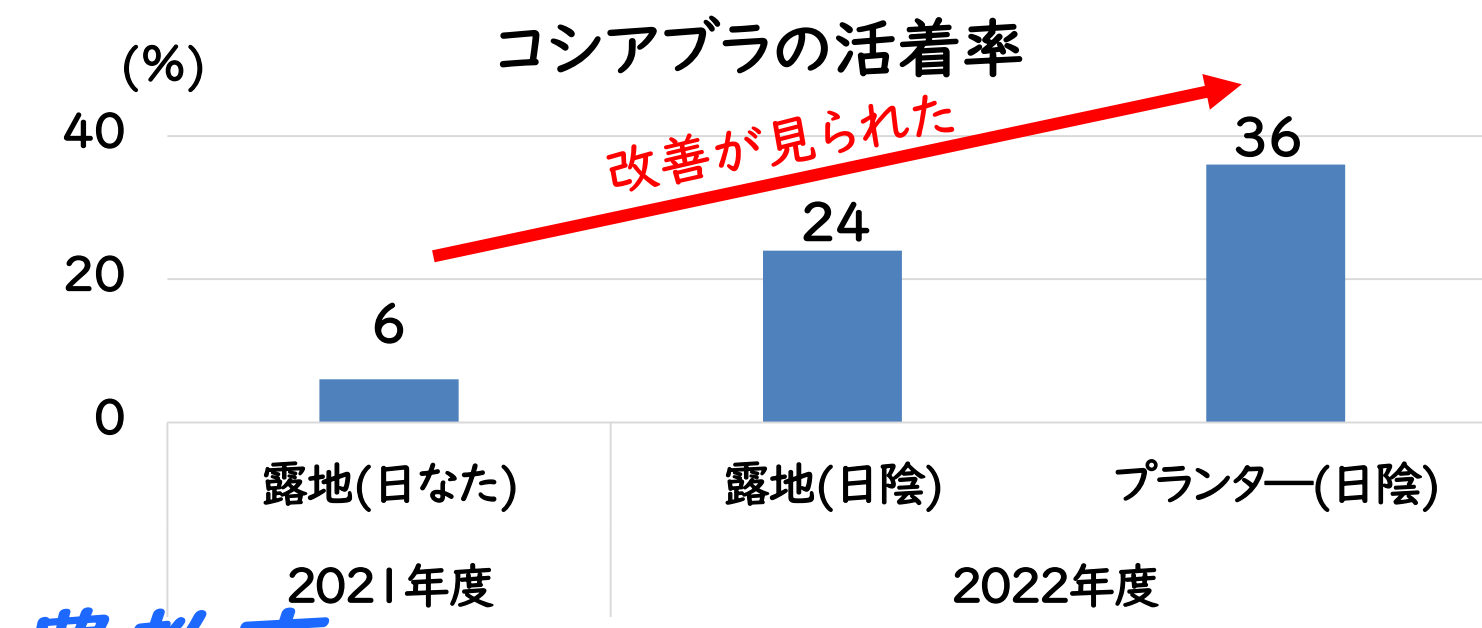
2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

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11年が経過した現在も、山中のコシアブラの放射性Cs含量は高く、食せない。オヤマボクチの畑地栽培の実証結果に基づき、コシアブラも畑地栽培により、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へ、実証試験を行っている。2021年度は日なたに定植栽培したが、活着率が6%と低かったため、今年度は、日陰に定植・プランターで土壌構成を変えて定植をすることで、それぞれ24%、36%と活着率の改善が見られた。



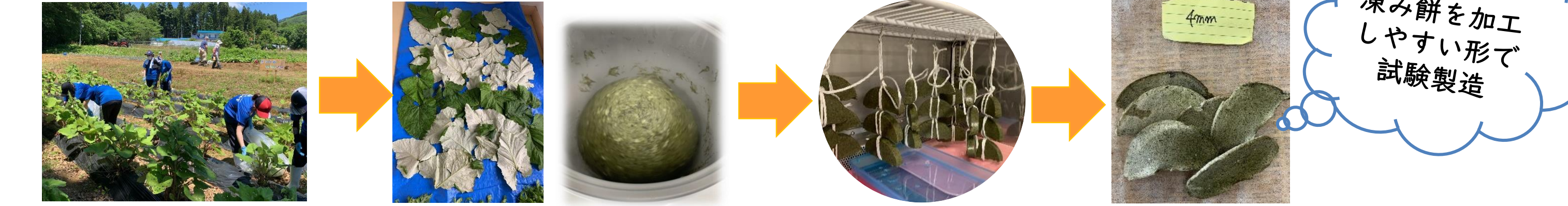
○コシアブラ定植(露地・プランター)



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、人工気象下で凍み餅を製造し、形状とその吸水率について検証している。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。開発商品はイベント時に配布し試食アンケートを行い、村民等の意見を聞きながら、試作を繰り返している。商品開発により、エゴマと凍み餅の普及と認知度を高めていきたい。毎年村内イベントにて、学生考案商品の紹介を行っている。2021年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で、村内イベントの中止が続き「あぜりあ市」(11月)のみの参加となったが、2022年度は「あぜりあ市」(6月)、「葛尾村盆踊り」(8月)にて、開発商品の紹介ができ、今後は「かつらお感謝祭」(11月)に参加予定である。本学が積極的に村内イベントに参加することで、新たな村の特産品開発支援や地域活性化につなげていく。

【エゴマを利用した商品】



○ラングドシャ

○チョコラスク

○ふりかけ

○エゴマアイス

【凍み餅を利用した商品】



○チョコ餅・うぐいす餅

○せんべい・マフィン・おやき・団子

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。

■3年目の事業内容及び取組の方向性

3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。