

# 「事業名：葛尾村における地域特産物開発と食農教育」 2022年度補助事業の実績・成果

郡山女子大学

連携市町村：葛尾村

連携市町村との協定締結日：平成28年12月6日

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、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。

## 今年度の活動実績

### 1. エゴマの栽培を通じた食農教育

- (1)エゴマ栽培(施肥量を抑えた土壌で栽培) コシアブラの試験栽培
- (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
- (4)エゴマレシピ集の活用

### 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、放射性セシウム(Cs)濃度の測定、畑地での栽培方法の確立)

### 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)凍みもちの商品開発、料理教室



エゴマ葉、種子の分析



開発のための試作風景

文化祭での凍みもちの  
新たな利用法について提案

凍みもち活用の開発商品



オヤマボクチの収穫



エゴマ活用の開発商品



村内イベントでの開発商品紹介



村内イベントでの開発商品紹介

エゴマ栽培  
の様子

## 今年度の成果

- (1)6月に12aの農場へ4500株のえごまを定植、学生が村民と共に栽培し、10月末に83.7kg(前年66.2kg)のエゴマを収穫した。
- (2)スリーピースシステムズ(株)と共同開発し、エゴマ葉緑茶・紅茶が2022年4月1日に商品化された。学生考案の『チョコラスク』『ふりかけ』等について村のイベントにて試食アンケートを実施。総合的に良い評価で、得られた意見を参考に今後改良を行う。
- (3)料理教室を開催し『えごまキンパ』『体にえごま団子』を調理し、村民の方からは郷土料理『さい餅』と『ふき炒り』を教わった。
- (1)現地畑地に定植したコシアブラの苗の多くが昨年同様に枯死した。枯死した苗の放射性セシウム濃度を調べた結果、吸収は認められなかった。対象区として定植したタラノキは順調に成長し、放射性セシウムの吸収もなかった。
- (1)現地畑地に定植後順調に生育した。生育がやや遅いので、さらに早期定植の検討が必要と考えられた。栽培したオヤマボクチの葉からは夏季、微量の放射性セシウム14.5Bq/kgが検出されたが、秋季には検出されなかった。
- (2)今年度新たに考案した11品について検討し、試作を行い、葛尾村でのイベントや本学文化祭で配布し、試食アンケートを行った。昨年に続きオヤマボクチの風味を残すことや見栄えについて課題が残った。料理教室は大学のエゴマグループと一緒に開催した。料理教室では、2種の『凍みチョコまんじゅう』を紹介し、村民と学生と一緒に調理を行った。

えごま葉茶の  
商品化実現