

採択大学等名

郡山女子大学

連携市町村名

葛尾村

## 取組概要(目的)

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て村の活性化のために活動を行っており、今年で活動7年目となる。

本事業は、郡山女子大学が葛尾村の遊休農地を活用して、学生や村民と共に葛尾村の特産物開発、その特産物を活用した加工品の開発、料理教室などを通じて、東日本大震災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、社会に出た際に、それらを理解した地元根付いた専門職(栄養士)として、食育実践につなげる人材を育成するための事業である。

葛尾村での農産物(エゴマ、オヤマボクチ、山菜など)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、特産品の開発支援となり、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、机上の勉強だけではなく、フィールドワークを行い、被災地で「食と農」を実践的に学ぶことで、食材生産から食づくりまでの関わりを十分に理解した人材の育成も目標とする。

本事業の柱になる取り組みの概要について図1に示す。

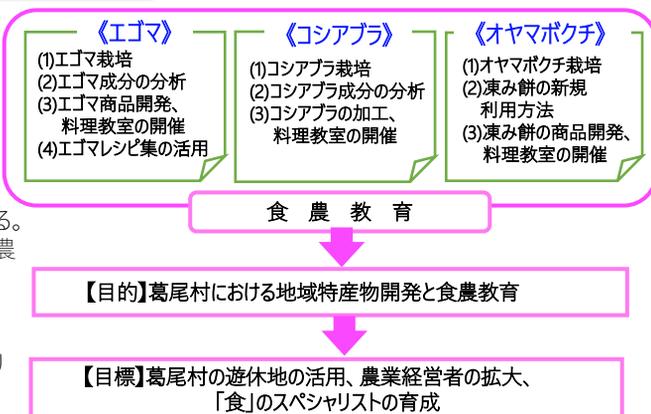


図1 本事業の取組み概要

## これまでの成果

### 1. エゴマの栽培を通じた食農教育

学生らは村の活性化を目指し、地元農家の指導のもと、エゴマ栽培を行っており、今年で栽培7年目となった。栽培の様子を写真1、過去3年の収穫量を表1に示す。

収穫した種子や葉を活用してレシピ開発や商品開発も行っており、開発商品は村内外のイベントなどで紹介(写真2)、嗜好調査アンケートを通じて改良などを行っている。その成果として、2021年にはジェラードショップハニービーと共同で「えごまアイス」、2022年にはスリーピースシステムズ(株)と共同で「えごま葉茶」の商品化が実現した(写真3)。2023年には山乃屋と共同し「エゴマ納豆」が商品化される予定である。

これまでのエゴマ栽培を通じた取り組み成果をまとめ、『第3回学生地域づくり・交流大賞』の最終審査会で学生2名がプレゼンテーションを行い、優秀賞(2023.2.10)を受賞、さらに東北農政局「ディスカバー 農山漁村(むら)の宝」(第10回)では、奨励賞(2023.11.10)を受賞した(写真4)。

### 2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

畑地栽培の可能性を検討した。栽培時の直射日光が枯死の原因と考え、今年度は遮光用シートを用い直射日光を避けて栽培した結果、現在も7割以上生残しており、遮光効果が発揮されたものと考えられた(図2)。なお、並行して栽培化を進めているタラノキでは、放射性Cs濃度は検出限界値以下であった。

郡山市内の畑や宅地等の平地で、移植・栽培されたコシアブラの若芽とその土壌の放射性Cs濃度を測定し、土壌の放射性Csの総蓄積量との関係を検討した。その結果、土壌の放射性Csの単位面積当たりの総蓄積量は葛尾村山林と郡山市内の平地とではほぼ同程度にもかかわらず、郡山市内の平地で採取したコシアブラの若芽からは放射性Csがほとんど検出されなかった。

### 3. オヤマボクチの栽培を通じた食農教育

福島県の特産品の一つである「凍みもち」の原料であるオヤマボクチの畑地栽培方法を確立し、収穫した葉の放射性Cs濃度は検出限界値以下であった。

オヤマボクチの定植と収穫は毎年学生と共にっており、学生が凍みもちについて興味を持つきっかけや凍みもちが福島県の郷土食であり、葛尾村の特産物であることを知るきっかけにもなっている(写真5)。

村の特産品である「凍みもち」を活用した商品開発やアレンジレシピの考案を行っており、村内外のイベント時に試食アンケートを実施し、その結果を活かしながら改良を重ね商品化を目指している(写真6)。

## 事業終了時点の成果及びその後の見通し

### 1. エゴマの栽培を通じた食農教育

現在、村内に拠点を置く『HANERU葛尾』とバナメイエビを通じた共同研究契約を締結、『葛尾村づくり公社』と連携協定を締結し豆乳アイスの開発支援などが継続実施されている。長きにわたりエゴマ栽培を通じて村民の方々と関わることで、得られた成果と考えている。また、同じく村で活動をする東北大学とは、カラシナやマスタード、トマト、マンゴーなどを活用したレシピ開発支援も行っている。学生らも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ことができると考える。

さらに、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。今後も葛尾村産えごまを活用した特産品開発を継続し、レシピ集の発行、商品化が実現することで、エゴマの需要拡大を図り、エゴマ栽培農家の増加、帰村者、移住人口の拡大を目指したい。(写真7~9)。

### 2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

定植したコシアブラの生残率は7割ほどで、大きく活着率を上げることに成功した。今後も栽培環境の確立について検討を継続するとともに、葛尾村での新たな産業の創出につなげていきたい。また、コシアブラの畑地栽培化を進めるうえで、活着率が高いと考えられる実生による苗木の生産は重要である。引き続き、種子の発芽条件について検討を行う。

### 3. オヤマボクチの栽培を通じた食農教育

葛尾村の「凍みもち」は、継承すべき福島県の郷土食の一つであるが、今後、農家の高齢化によりオヤマボクチの収穫量の減少が予想される。凍みもちを日常的に手軽に利用してもらえるよう、現在凍みもちのレシピ集を作成しており、2月下旬に発刊を予定している。発刊後は凍みもちのふるさと納税返礼品への同封などを計画している(写真10)。



写真1 エゴマ収穫作業の様子  
写真2 イベントに参加した学生たち  
写真3 商品化されたアイスとお茶

表1 葛尾村女子大農場でのエゴマ、オヤマボクチの収穫量

収穫年度	2021年	2022年	2023年
エゴマの収穫量	66.2kg	83.7kg	59.3kg
オヤマボクチの収穫量	6.7 kg	5.6kg	集計中



写真5 栽培したオヤマボクチを学生らが収穫する様子  
写真6 イベントでの試食アンケート

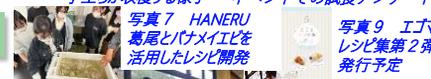


写真7 HANERU 葛尾とバナメイエビを活用したレシピ開発  
写真8 東北大学栽培マンゴーのレシピ開発、イベント協力



写真9 エゴマレシピ集第2弾発行予定

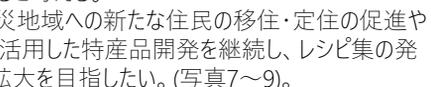


写真10 レシピ集掲載予定のスイーツ