

■5年間の人材育成目標

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、地域さらには経済が活性化することを目標とする。

また、専門職(栄養士等)を目指す学生が、机上の勉学だけではなく、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、食材生産から食事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。

農作物の栽培を通じた食農教育

エゴマ栽培

≪5月:種まき 6月:間引き 7月:定植 8月:除草 9月:摘芯 11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ている。

【作業風景】



○種まき ○間引き ○定植 ○除草、土寄せ ○摘芯



○収穫 ○種おとし ○とうみがけ

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。
2023年度は村内資源の有効活用(SDGs)を図るため、(株)牛屋様から堆肥(牛糞)、(株)大笹農場様から堆肥(鶏糞)を提供していただき、土づくりからエゴマの栽培を実施した。
今後成分分析を行い、良質のエゴマが収穫できたかを確認する。

オヤマボクチ栽培



○6月定植 ○収穫は年に3~4回 ○収穫後乾燥 ○2年目とうが立ち花が咲く ○凍みもちの試験製造に利用

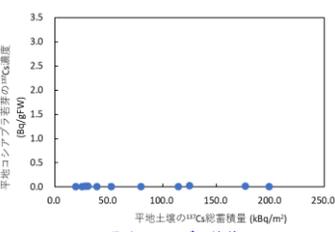
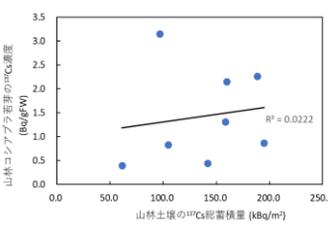
コシアブラの栽培を通じた食農教育

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

コシアブラを畑地で栽培する際、直射日光が苗の枯死原因になると考え、2023年度は遮光用シートを用い直射日光を避けて栽培した。

その結果、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。

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。



栽培を通して村民の方々と交流を深めています

商品販売促進のための取り組み

村内イベント積極的に参加、エゴマ・凍みもちの開発商品の試食アンケートの実施

2017年からエゴマや凍みもちの商品開発や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、エゴマと凍みもち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。2023年度は「あぜりあ市」(6月)、「葛尾村盆踊り」(8月)、「かつらお感謝祭」(11月)で開発商品の紹介を行った。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】



【ポンドケーキ】 【水まんじゅう】 【ウービーパイ】 【ショートブレッド】



【試食アンケートをもとに改善】

【凍みもちを利用した商品】



【ごま団子月見パイ(左)】

【凍みせんべい(右)】

【冷やし凍みもち】 【凍みまんじゅう】 機会にも

凍みもちにチョコレートやフルーツ、チーズといった、意外な食材との相性の良さを提案した。また、冷やしても凍みもちが固くならないような工夫も検討した。

【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。

【えごま納豆が2024年中に発売】

山乃屋(川俣町)×郡山女子大学でえごま納豆開発



○えごま納豆の試食アンケートを実施

他大学や企業との連携

葛尾村の活動が様々な連携に繋がっています!

葛尾
むらづくり公社
えごまアイス
豆乳アイス
商品化

東北大学大学院
農学研究所
辛味ダイコン
カラシナ・マスタード
トマト・マンゴーの
レシピ、商品開発

HANERU 葛尾
バナメイエビ
レシピ、商品開発