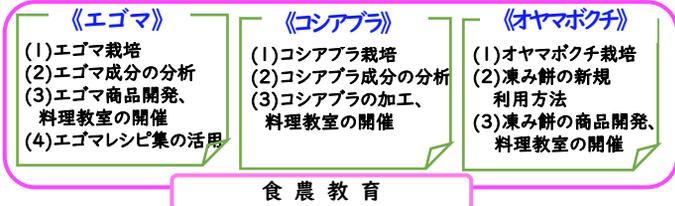


■目的

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】葛尾村の遊休農地の活用、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に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8年目。

■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。

農作物の栽培を通じた食農教育

栽培を通じて村民の方々と交流を深めています

エゴマ栽培

≪5月:種まき、間引き 6月:定植 7月:除草 8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している。

【作業風景】



オヤマボクチ栽培



○6月定植 ○収穫は年3~4回 乾燥 ○収穫後 立ち花が咲く ○2年目とうが ○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

葛尾村をはじめ、福島県内外の山林では自生のコシアブラ若芽の放射性セシウム濃度が非常に高く、大きな問題となっている。そこで、畑地におけるコシアブラの栽培と放射性セシウム吸収抑制効果について検討を進めている。

○コシアブラ定植(露地・遮光カーテン)

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年度から遮光用シートを用い直射日光を避けて栽培した。現在、生残率は、遮光シートや成木化したタラノキ、高い落葉樹林木陰区で高く、コシアブラの葉の損傷が少なく枯死を免れた。また、これまでの調査結果から、畑地では、土壌全体が放射性セシウムにある程度汚染されていても、生育するコシアブラの葉の放射性セシウム濃度は低く、実用的な栽培の可能性が考えられた。



○コシアブラと一緒に植えた タラノキの利用方法として「ふかし栽培」も検討中

商品販売促進のための取り組み

村内イベントへ積極的に参加、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~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。2024年度は「あぜりあ市」(6月)、「標葉まつり」「葛尾村盆踊り」(8月)等で開発商品の紹介を行っている。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】



【炊き込みご飯】 【マドレーヌ】 【メレンゲクッキー】 【蒸しパン】

【エゴマラーメン膳】

【凍みもちを利用した商品】

福島県出身者であっても、これから食文化をつないでいく若い世代の凍みもちの認知度は低い。参加したイベント等で試食の提供と試食アンケートへの協力をお願いし、第三者の意見を大切にしながら改善に取り組んでいる。令和5年度には、凍みもちレシピ集を発刊した。食文化をつないでいくための一助になればと考えている。



【学生の活動に取材が入ることも】

【レシピ集発刊】

商品化の実現



○エゴマアイス(ハニービー)

○エゴマ茶葉(スリーピーステムズ(株))

他大学や企業との連携

東北大学大学院 農学研究科
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

山乃屋
エゴマ納豆の
商品化

葛尾村の活動が様々な連携に繋がっています!

