

「事業名：葛尾村における地域特産物開発と食農教育」

郡山女子大学

連携市町村：葛尾村

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)、開発(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の事業。

人材育成目標

葛尾村での農産物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、特産物の開発支援となり、地域さらには経済の活性化につなが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、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た人材の育成を目標とする。

2025年度の活動内容

- エゴマの栽培を通じた食農教育
 - エゴマ栽培
 - エゴマ成分の分析(脂肪酸組成、脂質、ミネラル分析)
 - エゴマレシピ、商品開発、料理教室、レシピコンテストの開催
 - エゴマレシピ集第2弾の発行
- コシアブラの栽培を通じた食農教育(コシアブラ等の栽培条件の検討)
 - 山林等におけるコシアブラ等の放射性セシウム汚染の原因解明
 - コシアブラ等の栽培条件及び苗木の生産技術の検討
- オヤマボクチの栽培を通じた食農教育
 - 栽培法の改良
 - オヤマボクチの新規利用方法の検討
 - 凍みもちの新規利用方法の検討
 - 凍みもちレシピ集の活用



エゴマレシピ集第2弾発行



エゴマ、凍みもち
レシピコンテスト開催



凍みもちの原料
「オヤマボクチの栽培」

2024年に遮光シートを設置して
定植したコシアブラ



地域住民との料理教室



村内イベントでの開発商品の紹介

《研究概要》

- エゴマ栽培
- エゴマ成分の分析
- エゴマ商品開発、料理教室、料理コンテストの開催
- エゴマのレシピ集第2弾発行

- コシアブラ等の栽培方法の確立
- コシアブラ等の成分の分析

- 栽培法の改良
- オヤマボクチの新規利用方法の検討
- 凍みもちの新規利用方法の検討
- 凍みもちレシピ集の活用

食農教育

【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

取り組みによって得られる成果

【食農教育を通じた人材育成】

➢ 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、特産物の開発支援、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興味をもつ人材を育てることが期待できる。

➢ 被災地で実践的に学び、食材生産から食事づくりまでに関わることで、「食と農」を十分に理解した人材の育成が期待できる。

【中山間地域農村の産業拡大モデル】

➢ 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。

いにしへのエゴマ、凍みもち料理の伝承

➢ エゴマ料理の伝承は、葛尾村の食文化を後世に残すという文化的に意義もある。
➢ 救荒食、保存食である凍みもちを村の特産品として次世代につなぎ、「凍み」文化を持つ福島県のとくに阿武隈山地における食文化の保存への貢献が期待できる。