

取組概要

葛尾村と郡山開成学園が2016年に包括連携協定を締結し、「エゴマ」や「凍みもち」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9年目である。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。

1. エゴマの栽培を通じた食農教育

- (1) エゴマ栽培
- (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) エゴマレシピ集の発行と活用

2. コシアブラの栽培を通じた食農教育

- (1) コシアブラの栽培条件確立
- (2) コシアブラの放射性セシウム（以降、放射性Cs）濃度の分析
- (3) コシアブラの加工品開発、料理教室の開催

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
- (2) 凍みもちの商品開発、料理教室の開催

このほか、東北大学大学院農学研究科が葛尾村で栽培するカラシナやマスタード、トマト、マンゴーなどの商品開発にも協力し、大学間連携に力を入れながら、学生間の交流などを図るほか、村内外企業とも連携し地域の復興に資する人材育成を目指す。

これまでの成果



【商品化の実現】

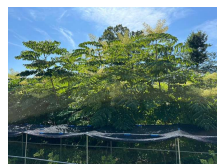
様々な企業と共同で「アイス」「お茶」「納豆」の商品化が実現

【商品化された商品と販売状況】

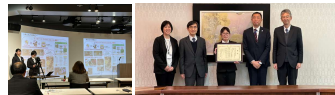
商品名	商品化年月	協力企業・組合	販売状況
エゴマ油	2018年4月	葛尾村じゅうねん企業組合	年間約300本
エゴマアイス	2021年12月	ジェラード店ハニービー	総売上約3800個
エゴマ葉茶	2022年4月	スリービーシステムズ(株)	総売上約10000p
エゴマ納豆	2025年6月	山乃屋	月100個以上



【レシピ集の発行】レシピ集はふるさと納税返礼品へ同封、イベントや料理教室等で活用



【コシアブラ定植】(露地・遮光シート)



【学生が成果発表で各賞を受賞】



【卒業生が村に移住。活動にも参加】



【毎年料理教室を開催】



【HANERU葛尾との連携】



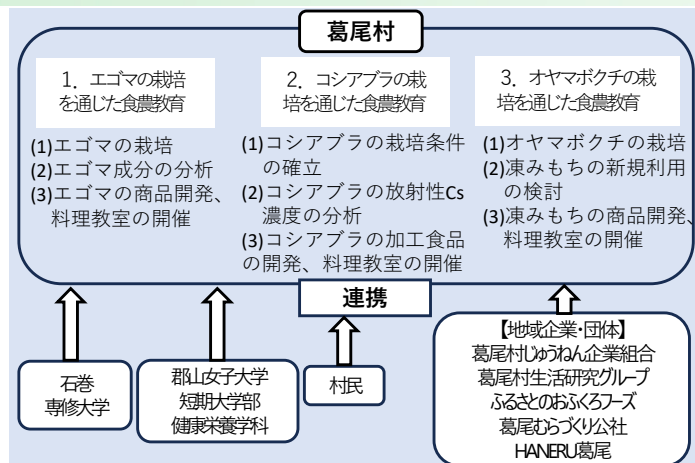
【葛尾むらづくり公社と連携えごま米粉麺の開発】

今後の展開

◎葛尾村での活動を通じて学生が主体的に取り組む環境づくり：先輩から活動内容を引き継ぎ、エゴマや凍みもちに関する商品開発について、試作・イベント準備・嗜好調査・商品改善等に自主的に取り組み、村の特産品開発までの流れを確立する。

◎福島県内、被災地域で活躍する人材を育成：卒業後は本活動によって学んだスキルを活かし、福島県内(特に浜通り地区)で食を通じた活動をする人材を育成する。さらには、葛尾村を拠点として活躍する人材を育成する。

◎葛尾村の活動から広がる大学や企業との連携：他大学や村内企業と食を通じた連携活動を継続していく。



【エゴマ、オヤマボクチ栽培】

葛尾村の遊休農地で、地元住民と共に栽培



【葛尾村じゅうねん油再販売】
2018年に本学の働きかけにより葛尾村産じゅうねん油が7年ぶりに販売を再開



【開発商品の嗜好調査を実施】

○栽培を通じた食農教育

(1)栽培：2017年から9年間、エゴマ、オヤマボクチ栽培を継続。多くの学生らが村民と交流してきた。

(2)開発：栽培品を活用し、学生が自主的に試作品の提案、開発、イベント準備を行い、積極的に活動を行った。

(3)商品化の実現：2017年「じゅうねん油」、2021年「えごまアイス」、2023年「えごま葉茶」、2025年「えごま納豆」の商品化が実現した。

(4)レシピ集の発行：2020年「えごま」、2024年「凍みもち」のレシピ集を発行した。2025年には「えごまレシピ集第2弾」を発行する。

(5)コシアブラ、タラノキの畑地栽培の実現：新しい産業の創出を目指し2023年度から試験栽培を始めた。コシアブラの苗木を遮光シート下や木陰で育てることで生残率を7割以上に高め、畑栽培により放射性Csの吸収抑制を可能にした。

○エゴマ、凍みもちを活用した料理教室を毎年開催

学生が考案したエゴマや凍みもちのレシピを伝え、村民からは村の郷土料理を習う機会としている。

○学生が活動成果を発表し、各賞受賞

(1)『第3回学生地域づくり・交流大賞』優秀賞(2023.2.10)を受賞

(2)東北農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第10回)奨励賞(2023.12.22)受賞

○卒業生の県内就職者(浜通り就職者)の創出

2023年度以降、村で活動した学生のうち75%以上が食の専門家として福島県内に就職した。そのうちいわき市や相馬市内に就職した者もいる、さらに1名は葛尾村の地域おこし協力隊として村に移住し活動しており、3名は本学の助手や大学院生として大学に残り、継続して村での活動を行っている。

○広がる地域企業との連携

(1)HANERU葛尾との連携：バナメイエビを使ったレシピ開発とレシピ集発行。

(2)地元の(株)牛屋、(株)大笹農場の協力：堆肥(牛糞・鶏糞)が提供され、土づくりから女子大農場のエゴマの栽培を実施。

(3)葛尾むらづくり公社と研究連携協定書の締結：「えごま米粉麺」の開発。