

地域食材の6次産業化（農産物＋加工業＋流通サービス業）の試み ー宝達志水町の人々と協働しながら、町特産品を素材にした地域貢献型ブランドを創るー

学生団体名：地域食文化研究会（星稜女子短期大学・金沢星稜大学・明治大学）

参加学生：朝野彩代，深澤ゆい，長田麻亜子，斉藤千尋，松村茉季

1. 地域活動の概要

地域食文化研究会は、平成21年4月から12月にかけて地域交流活動に取り組んできた。地域交流活動を通して、地域の食文化や過疎化について学ぶことができた。地域交流活動に取り組む問題意識は、私たちの身近な地域を知ることによって、そこに住む人々の生活の質を高めることに貢献することにあった。食は生活文化を知る大切なものであり、生活文化の視座から過疎化に歯止めをかける契機になるのではないかと考えた。地域食材の6次産業化によって、地域の活性化と地域課題の解決にささやかながら貢献できた。

2. 地域活動の具体的な内容

宝達志水町の八重桜（町花で既に塩漬けしたもの）、イチジク、紋平柿を素材にした新たな食品加工を試行し、星稜短大・星稜大学の「大学祭」での若者アンケート、宝達志水町押水公民館文化祭での住民アンケートをとり、その結果をまとめ宝達志水町および協働した住民に提案報告する。



- ① 宝達志水町宿の特別養護老人ホームちどり園内で、住民団体「地域のお宝はっけん隊」の皆さんと協働して現地調査を行い、八重桜の代表的な品種である「関山」を摘みとった。
(写真左上：平成21年4月28日)

- ③ いよいよ今回のプロジェクトでもっと重要な地域食材を利用した地域ブランドを、住民の皆さんの前で提案することになった。当日は、大学で事前に討議を重ねて、「桜フラペチーノ」「桜ホットケーキ」「桜チョコレート」の3品を提案しました。まだ交流を始めて間もない住民の皆さんの前での発表は、原稿を手を読み上げるが精一杯で、これからもっと勉強しなくてはいけないと大いに反省しました。

(写真右：平成21年6月23日)



- ② 摘みとった「関山」を宝達志水町民センター・アステラスに持ち帰り、水洗い後に市販の食塩と珠洲市塩田の天然塩の2瓶に分けて桜の塩漬け作業を行った。
(写真右上：平成21年4月28日)





④ 6月23日に提案した私たちの3つの商品アイデアに加えて、住民の皆さんからも「桜寒天」の提案があり、全員協力のもと塩漬けにした桜を使って製造に挑戦した。住民にとっては日常化した観賞目的の桜を、よそ者・若者の視点で新しい食品加工にチャレンジできたことは、私たちが製造過程で起こった予期せぬハプニングにどのように対処すればよいのか戸惑った際、住民の皆さんの豊かな生活の知恵で解決できたとき

など、「流石！」と感動を覚えたことが今でも印象深く残っている。やはり年長者の知恵には、教科書では学べない宝物が多く隠されていることが分かった。

この日の試作食品4点の内、出来上がった時点で批評会を行い、桜寒天と桜チョコレートは秋の押水公民館文化祭と星短祭での販売商品としてさらに改善を加えることになった。

(写真左上：平成21年7月28日)

⑤ 9月11日には、明治大学のサークル「農学の士」のメンバーと宝達志水町所司原集落を拠点に、過疎化の進展をくい止める地域活性化の方策を検証するワークショップを実施し、集落住民との交流を通して、過疎集落の現状や住民の考えなど、地域ブランド・マネジメントの必要性を痛感した。
(平成21年9月11日)

地域活性化について意見を述べる学生たち＝宝達志水町所司原で

北陸中日新聞 9月13日朝刊(能登だより)掲載



⑥ 宝達志水町の特産物イチジクの収穫期を迎え、これまで「地域の宝さがし事業」の一環としてイチジク食品加工に取り組んできた住民の皆さんと、新しいイチジクの果実を使った商品開発の可能性を探る検討会を行った。その場では、イタリア・シシリーの干しイチジクの実物などを参考に意見交換を行ったが、今回は従来からの製法で加工し、パッキング方法に少し工夫する程度にとどまった。

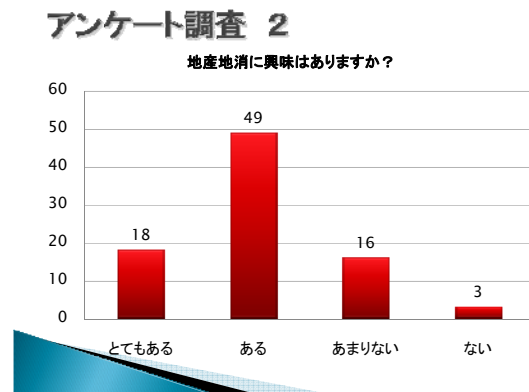
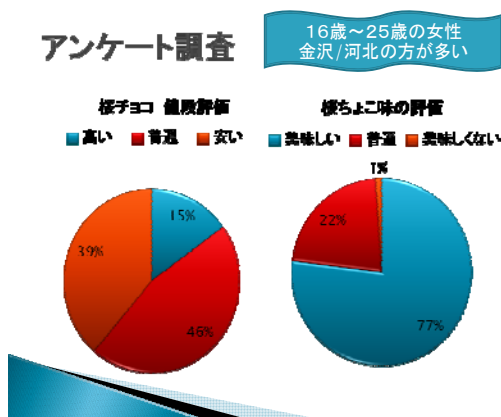
(写真左：平成21年9月29日)



写真左上：星短祭（平成 21 年 10 月 25 日） 写真中央・右上：押水公民館文化祭（平成 21 年 11 月 3 日）にて

⑦ これまでの 5 ヶ月間をかけて準備してきた地域食材ブランディングの真価を問う市場調査を、星稜女子短期大学の星短祭、押水公民館の文化祭で来場者を対象に試食コーナーでアンケートを実施した。また、試食後には好評だった商品の販売も行った。出品した商品は、「干しいちじく」「いちじくジャム」「桜寒天」「すはま」「シャーベット」「いちじくゼリー」「桜チョコレート」の 7 品であった。

アンケート集計の結果からは、価格や来場者の嗜好の観点から「干しいちじく」「いちじくジャム」「桜チョコレート」が市場性を持つことが分かった。また、社会的課題となっている地産地消についても高い関心を持っていることが明らかになった。紙数の関係から本報告書にアンケート結果すべてを掲載できないが、以下に「桜チョコレート」に関する結果を一部掲載する。（下掲グラフ参照）



⑧ 地域に根差した食材として宝達志水町内の家の庭先に見られる紋平柿は、家の軒先で干し柿として吊るされ、冬に食される果実である。今回は、この紋平柿の新しい加工食の可能性を検討した。

しかし、この年は柿の実りが裏作年にあたり十分な量を確保できなかった。そこで、隣町の高松町の農家から仕入れた紋平柿を材料にして、何種類かの食品加工の試作候補をあげて挑戦した。

その結果、柿の皮は唐揚げにし、実はミキサーで牛乳とともにミックスした柿ジュースに仕上げるのが最適であるとの意見であった。（写真上：平成 21 年 12 月 8 日）

3. 今回の地域活動の評価

安全・安心の地域づくりと地域の食文化を大切にする地産地消の目的のもと、私たち地域食文化研究会の活動は、今年度の目標として宝達志水町の住民の皆さんとの交流を通して、自分たち自身が育ち、社会人基礎力を身につけ、2年後には社会貢献の一翼を担えるような人材に成長できるよう心がけて活動した。その結果、わずかな活動期間であったけれども、地域食材の生産（収穫作業）＋加工＋流通サービスの6次産業化を目指し、自分たちで企画から始め、地域の方々、先生、友人と協働して目標を達成できたことによって、これから始まる大変厳しい就職状況のもとでも、他の就活学生と違った自分に成長していることに気付くことができた。



また、宝達志水町の地域の宝さがし事業に取り組んでおられる「お宝はっけん隊」の皆さんとの意見交換会でも、「私たち住民には当たり前のありきたりな食材ですが、よそ者・若者の感性から新しい食品加工のアイデアが提供され、とても刺激的だった」との感想をいただいた。

（写真は押水公民館文化祭で、私たちと「お宝はっけん隊」の皆さんと協働して製造した押水ブランドを前にして記念撮影：平成21年11月3日）

4. 今後、この地域活動を継続、活発していくために必要なもの、および課題

- ①地域の宝さがし事業に取り組んでいる皆さんが、それぞれの集落での核となってコミュニティー再生のリーダーとして活躍されることが望まれる。
- ②地域の若者が参加できるような体制づくりが必要である。
- ③地域ブランド・マネジメントの開発と担い手の育成が重要である。
- ④高齢者団体の住民と若者が交流することによって世代間の相互理解を深める。
- ⑤短大でのサークル活動の持続的な人材（後輩）育成が大切である。

5. 学生の感想

今後、この活動をさらに活発化させていくためには、これらの事を継続していかなくてはなりません。そのためには、もっと地域のことを知り、研究して、地域の人々とともに商品の共同開発を進めていきたいと思います。そして、地域の人々との交流を深め、枠を広げていくことが必要ではないかと考えています。地域貢献とは、地域の人々をはじめ、より多くの人々が自分たちの地域についてよく知ってもらい、興味関心を深めてもらうということだと思うので、それが達成できるように、今後はサークル活動の一環としてこれらの活動に取り組んでいきたいと思っています。

また、今後の課題として、地域活動にはやはり資金が必要となってくるので、募金などの援助を求める活動などもしていく予定です。この1年間の活動は、短大生活の良き思い出となりました。

（星稜女子短期大学 地域食文化研究会代表：朝野彩代）