

# 2019年度 地域連携活動報告書

## 連携先名称：茨城県阿見町

協定締結日：2019/3/18

活動状況：継続中

連携先窓口：茨城県阿見町農業振興課

活動資金：補助金

担当教員（所属）：秋山聡子（栄養科学科）

活動体制（単位）：研究室

活動目的：

### 1. 阿見町産レンコン・ヤーコン・ソバを活用した飲食メニューの提案

昨年度、阿見町産レンコン・ヤーコン・ソバを使用した外食向けメニューを考案した。そのレシピを基に、実際に飲食店にて阿見町産レンコン・ヤーコン・ソバを使った食事を提供し、利用者に阿見町の魅力を知ってもらう。

### 2. 阿見町産レンコン・ヤーコンパウダーを使用した高齢者向け食品の開発

食物繊維を豊富に含む阿見町産レンコン・ヤーコンパウダーを使用して、高齢者向け介護食品として相応しい物性特性を有した食品を開発する。

### 3. 令和元年度産学官連携事業報告会への出席および発表

上記、1の内容の報告と、2の試食を行い、参加者と意見交換をする。

活動内容・成果：

### 1. 阿見町産レンコン・ヤーコン・ソバを活用した飲食メニューの提案

2019年12月16日～20日に、港区の福祉施設である「いきいきプラザ（三田・明神・虎ノ門）」において、提供したレシピを基に、阿見町産レンコン・ヤーコン・ソバを活用した飲食メニューを販売した。\*別紙ポスターあり。

連日、売り切れとなるほどのご好評をいただき、阿見町の宣伝にもつながった。

### 2. 阿見町産レンコン・ヤーコンパウダーを使用した高齢者向け食品の開発

いわしのすり身に、レンコンパウダーやヤーコンパウダーを添加し、そのつみれが高齢者向け介護食品として相応しい物性特性を有した上で、何%添加できるか検討した。その結果、レンコンパウダー：水：いわしすり身=8%：12%：80%、ヤーコンパウダー：いわしすり身=20%：80%が適していることが明らかとなった。

### 3. 令和元年度産学官連携事業報告会への出席および発表

2020年1月23日に、㈱キセキ関東甲信越本社（研修棟）にて行われた阿見町主催の令和元年度産学官連携事業報告会において、「地域資源の機能性を活用した飲食メニューの提案」として、上記1の内容を発表した。また、発表後に開催された試食会にて、上記2の阿見町産レンコン・ヤーコンパウダーを使用した高齢者向けいわしつみれを提供し、参加者との意見交換を行った。

課題・改善点：

来年度は、高齢者向け介護食品として開発したつみれを活かしたレシピを作成し、高齢者施設や病院に向けて配信する必要がある。

茨城県阿見町コラボメニュー

@虎ノ門

12月16日(月)~20日(金)

# 酢豚ランチセット

阿見町で収穫した  
蓮根とヤーコンたっぷり!



を販売いたします!

※レシピ協力:東京農業大学



※数に限りがございます。  
売り切れ次第終了となります。ご了承ください。

問合せ:虎ノ門いしづら (虎ノ門1-21-10. 03-3539-2941)

茨城県 阿見町 コラボメニュー

@三田

# 白玉おしるこ

12月16日(月)~20日(金) 150円



○阿見町で採れた  
そば粉を使用  
○レシピ協力  
東京農業大学



※申込みはありません。当日2階喫茶にてご注文下さい。売り切れ次第終了致します。

茨城県阿見町コラボメニュー

# あみ酢豚が乗った 酸辣湯麺セット ¥400

— セット内容 —

- ・酸辣湯麺  
(レシピ協力:  
東京農業大学)
- ・ホタテとブロッコリー  
の中華和え



※写真はイメージです

販売期間: 12月16日(月)~20日(金)

11:30~販売開始致します。売り切れ次第販売終了になります。

茨城県阿見町コラボメニュー

# そば粉入り団子の ぜんざい

~レシピ協力~  
東京農業大学



150円

12月16日(月)~12月20日(金)  
5日間限定販売!

※売り切れ次第販売終了致します。

@神明

# 2019年度 地域連携活動報告書

## 連携先名称：茨城県阿見町

協定締結日：2019/3/18

活動状況：継続中

連携先窓口：茨城県阿見町農業振興課

活動資金：大学予算

担当教員（所属）：望月洋孝（国際食農科学科）

活動体制（単位）：大学

関連教員（所属）：小川繁幸（自然資源経営学科）、平野繁（農学科）

活動目的：阿見町における農業体験および特産品開発に向けた連携事業として、  
下記の実習およびワークショップを行った。

①阿見町における田植え事業

2019年5月に実施（国際食農科学科7名、農学科3名）

②阿見町における稲刈り事業

2019年9月に実施（国際食農科学科7名、農学科3名）

③阿見町産新米を使用した特産品開発ワークショップ

2019年10月に実施（国際食農科学科5名、農学科3名）

活動内容・成果：

①阿見町における田植え事業

農作業用機械を使用した田植えを行った。初めての体験であった学生も多く、作業効率の重要性について学ぶ農業教育となった。また、キャンパス間の交流が深まった。

②阿見町における稲刈り事業

5月に田植えた稲を収穫し、こちらも機会を使用して行った。田植え同様、作業効率の重要性について理解する農業教育となった。田植え時とほぼ同じメンバーで構成されたため、キャンパス間の学生交流はより深まった。

③阿見町産新米を使用した特産品開発

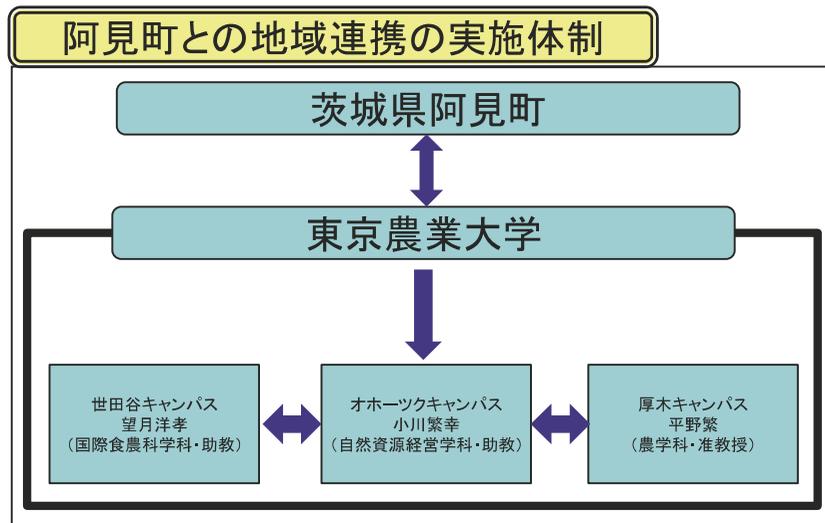
収穫した米をいかに商品化するかを考察するワークショップを行った。学生自らのアイデアを抽出し、新米を米として販売するのはもちろんであるが、等級の落ちる米については、煎餅に加工することが決定した。また、パッケージや、オリジナリティ（各種の味パウダー）を一緒に提供するなどの販売方法が決定された。

課題・改善点：

本年度については、スケジュールおよび立地的な制約から、オホーツクキャンパスの学生が参加する機会が設けられなかった。次年度は、担当および関連教員間での調整を綿密に行い、3キャンパスの学生が参加できる事業としたい。

また、商品開発については、米だけではなく、他の農産物についてもアイデアを集め、実践していくことが課題となる。

- 平成31年3月に東京農業大学と茨城県阿見町で地域連携協定が締結
  - 本学では教育改革推進プロジェクト(学長裁量経費)「農林水産省 農業女子プロジェクト:新たなワークスタイルを提案するkawaii農業女子育成プロジェクト」が展開され、その活動の一部として、東京農業大学の3キャンパス合同プログラム(短期インターンシッププログラム)が阿見町で実施されている。
  - その取組みの中で生産された米については、本年度のテーマである稲作に関連する成果の一部であり、田植え・収穫および加工されたせんべいのパッケージの開発や味の選定についてもオホーツク・厚木・世田谷の3キャンパスの学生が行ってきた。
- このような経緯を踏まえ2019年度は農大生協と連携しながら農大収穫祭でせんべい、米の販売などを実施する



## 2019年度 地域連携活動報告書

連携先名称：茨城県阿見町

協定締結日：2019/3/18

活動状況：継続中

連携先窓口：阿見町農業振興課

活動資金：補助金

担当教員(所属)：小川繁幸（自然資源経営学科）

活動体制（単位）：大学

関連教員(所属)：山崎雅夫（食香粧化学科）

活動目的：

受託研究「六次産業化による人材育成・地域活性化・新商品開発事業」

1. そば・レンコンの用途開発～提案（担当：山崎雅夫）
2. 農業生産法人設立・育成調査（担当：小川繁幸）

活動内容・成果：

1. そば・レンコンの用途開発～提案（担当：山崎雅夫）
  - ・著名な料理人・熊谷喜八氏の指導による学生によるレシピ開発した。
2. 農業生産法人設立・育成調査（担当：小川繁幸）
  - ・阿見町における農業生産法人の設立にむけた調査を実施した。

<成果>

1. そば・レンコンの用途開発～提案（担当：山崎雅夫）
  - ・著名な料理人・熊谷喜八氏の指導による学生によるレシピ開発した。  
レシピの活用方法については現在阿見町と検討中。
2. 農業生産法人設立・育成調査（担当：小川繁幸）
  - ・阿見町における農業生産法人の設立にむけた調査を実施した（3月18日、阿見町）。現在、茨城県においてはサツマイモの産地化に注力しており、阿見町でも他地域から農業生産法人を誘致してサツマイモ生産の拠点化を検討しているため、その対応や事業計画について調査・打ち合わせを行った。

以上

## 地域づくり

### 1) 6次産業化に関する取り組み（平成27年度～平成30年度）

◆東京農大生物産業学部の連携により、農業者・商業者等を含めた、地域産業の担い手、リーダーの育成に向けて、地域資源を活かした6次産業化商品の開発に関する知識・技術力等を身に付けることを目的とした人材育成講座を開催しました。

※平成27年度は、農業者・商業者等を中心にプレ講座として、6次産業化に関する総論・グリーンツーリズムに関する講座を3回開催しました。

※28年度は、農業者・商業者・農協・茨大生など、14名が受講生となり、6次産業化・グリーンツーリズム・食品加工・体験農園などに関する講座を8回開催したほか、千葉県内の道の駅視察研修を含め、最終的に個人ごとにビジネスプランを作成しました。ビジネスプランに関しては、地域資源を活かした6次化商品の提案のほか、阿見町の農産物・景観・文化歴史を踏まえた都市農村交流プランの提案も多く出されました。

平成29年度は、28年度のビジネスプランの提案を踏まえ、6次産業化を実践している農産加工研究会の会員4名を受講生として、売れる農産加工品の商品開発を目的に、食品加工・衛生管理・商品開発を中心に7回の講座を開催しました。受講生からは、レンコンゼリー・かぼちゃプリン・マフィンが商品化され、イベント等での販売を行いました。

現在、農産加工研究会はあみ食ラボに名称を変更し、会員それぞれが講座で得た知識と技術を発揮し、様々な加工品を開発し、積極的に販売会で販売を行っております。

### 2) 地域資源を活かした食育事業（平成20年度～平成30年度）

◆地元農産物を学校給食の食材に使用することにより、子供達に顔の見える「新鮮」で「安心」な地元農産物の良さをPRし利用促進を図るとともに、大学・町・生産者等による地域農業や地元農産物の活用した食育教育を推進することを目的とした取り組みです。

農産物ごとに町内の小学校からモデル校を1校選定し、4時間目の授業時間を利用し食育授業を実施します。モデル校では、茨城大学農学部専門教員と地元生産者による講義・解説、ならびに栄養教諭による栄養に関する話題提供を通じて、地元阿見町産の食材に対する子供たちの意識を高め、授業終了後は講師・役場職員らが子供たちと一緒に給食を食べることで、交流を深めます。

本事業は、平成20年度から平成30年度に渡り、町内7つの小学校で事業を行い、合計61回の食育授業を実施しました。町内の主要な農産物である、スイカやメロン、レンコンやヤーコン等をテーマに取り上げ、茨城大学からは作物に関する専門的な話、生産者からは作り手側の苦労話、栄養教諭からは栄養や機能に関する話等の講義を行いました。なお、本事業は、阿見町第6次総合計画にある地産地消の推進「あみまちを食べよう学校給食推進事業」において、学校給食で茨城県産食材の占める割合を平成30年度までに50.0%以上と目標を設定し、この目標を達成してすることができました。

※学校給食で茨城県産食材の占める割合を平成30年度までに50.0%以上の目標を達成

### 3) 都市農村交流事業に関する取り組み（平成26年度～）

#### 【おいしいお米プロジェクト】

◆平成26年度より、東農大との連携企業である㈱アルビオン・認定農業者連絡協議会稲作倶楽部・東農大による米作りを目的とした取り組みです。

現在、取り組みは6年目を迎え、毎年、田植え・稲刈り等の共同作業を通じた人材交流を含めた都市農村交流事業が図られています。

※栽培方法については、減農薬・有機肥料を活用した特別栽培米。

※収穫した米は、全国のアルビオン販売店へ提供され、高い評価を得ている。

※令和元年度には、町内産の朝採れトウモロコシをアルビオン社内において試験販売を行った。用意した450本は僅か15分程で完売し、高い評価を得た。

※おいしいお米プロジェクトをきっかけに、平成28年度からは、東京農大の収穫祭において、阿見町の農産品等を販売する取り組みも始まり、農産物は毎年完売で、高い評価を得ている。

#### 4) 農業体験に関する取り組み

##### 【農業女子プロジェクト】(平成29年度～)

◆平成29年度に、東京農大が農水省の採択を受けて取り組んだ農業女子プロジェクトの一環として、阿見町をフィールドとして学生が農業実習を受け入れる取り組み。

※平成29年度は、農大の女子学生7名が町で産地化を推進している常陸秋そばの生産に関わる実習とそばを活用した6次化の商品開発を行った。

※平成30年度は、実際に耕作放棄地を解消してそばの生産に取り組んだ。解消作業においては、樹木等の伐根に活用する重機の操作や草刈り機での除草作業といった機械実習を始め、手作業による枝木作業等も行った。また、収穫したそばについては、製麺業者に製麺作業を委託し、農大の収穫祭で試験販売を行った。

※令和元年度は、米の生産に取り組む、田植え・稲刈りのほか、収穫した米を活用した煎餅を開発し、農大の収穫祭で試験販売を行った。

##### 【学生ファームステイ】(平成29年度～)

◆学生への実学の間を提供することを目的に宿泊型の農業実習を受け入れる取り組み。

※平成29年度は、農業女子プロジェクトに連動し、東農大の女子学生15名が阿見町において、短期宿泊型のファームステイを行った。

※受け入れ農家の5件からは、農大生の農業に関する意識の高さと、熱心に作業に取り組む姿に関して、非常に好評を得た。

※平成30年度は、農大国際食農科学科・農学科の女子学生8名が2件の受け入れ農家において、長期宿泊型のファームステイを行った。

※令和元年度は、前年に引き続き、農大国際食農科学科・農学科・デザイン農学科の女子学生10名と茨大の女子学生2名が1件の受け入れ農家において、長期宿泊型のファームステイを行った。

#### 5) 加工用馬鈴薯に関する取り組み(令和元年度～)

◆そばの産地化に伴う輪作体系の確立を目指し、そばとの輪作体系に相性が良いとされる加工用馬鈴薯の安定生産に向けて、東農大・カルビーポテト・協力農業者3名の連携により実証実験を行うもの。

※令和元年度は、大学からの土壌診断に基づく適正な施肥設及び連携企業であるカルビーポテトの栽培指導のもと、安定生産・適期収穫を目指し試験栽培を行った。

※収穫については、6月下旬から7月の天候不良により、適期出荷はできなかったものの、品質的にはおおむね良好であった。

※11月には、カルビーポテトと農業者による出荷反省会を行い、次年度に向けての改善点について共通認識を有し、令和2年度においても3名の農業が継続して取り組み、カルビーポテトは生産面での支援を図ると共に、大学としては、生産者が抱える課題に関して、できる範囲において解決に向けた実証実験・研究に取り組んでいきます。