

■複合型コミュニティづくりを目指す“味噌をいちからつくるプロジェクト”■

有機・無農薬栽培大豆の枝豆収穫と賞味会を実施

大阪樟蔭女子大学（大阪府東大阪市）学芸学部ライフプランニング学科の濱田信吾准教授の（フードスタディコース）3年生ゼミは、地域と協働で遊休農地（耕作放棄地）の再活用と地域交流を目的とした「味噌作り」活動を行っています。9月24日（土）に間引きを目的とした枝豆の収穫を実施します。

本件のポイント

- ・「食」を通して、社会貢献を実施
- ・耕作放棄地の再活用に取り組み、地域活性化につなげる
- ・地域住民との協働で日本の食文化の継承を実践する



■畑にイノシシ襲来！枝豆は収穫できるのか！？

5月にスタートした本プロジェクトは、耕作放棄地を活用し、味噌づくりのための大豆を有機・無農薬栽培で栽培します。学生は生駒市西菜畑町の地域住民とともに畑づくりから大豆の種蒔き、枝芽の摘み取り作業などを行ってきましたが、先月イノシシによる獣害被害に遭い、半分以上の大豆が収穫できなくなりました。濱田准教授は、「過疎化が進み人口減少が起きた農村地域は、野生動物による被害がより起こりやすい。今回のことは耕作放棄地の再活性と農地の維持を考えるうえで、学生にとって学びになったのではないかと話します。今回9月24日（土）には間引きを目的として枝豆を収穫し、賞味を行う予定です。収穫は被害を免れた枝豆の状態を見ながら行いますが、自治会長の畑で有機栽培している枝豆も収穫させてもらう予定です。収穫後は枝豆の成長を確かめながら味わい、10月の大豆収穫に向けて準備を進めます。



イノシシの被害を受けた畑の様子



イノシシの足跡



8月の作業風景

■自ら発案して地域とつながる

ライフプランニング学科フードスタディコースは、「食」に関する知識とスキルと、「食」を通して社会貢献できる力を身につけ、さまざまな地域活動を行っています。濱田ゼミでは、食文化を学際的な視点で学び、食に関する伝統知識や諸問題、環境問題などを学び、自ら考え、社会とつながる力を身につけています。3年生ゼミが取り組む「味噌をいちからつくるプロジェクト」は、奈良県生駒市西菜畑町自治会が生駒市の助成を受けて進める「※複合型コミュニティづくり」計画の一環として、耕作放棄地を活用した大豆作りと、収穫した大豆を使用した味噌作りに地域住民と協働で挑戦します。本学においても、地域のさまざまな世代との交流を深めながら、地域活性化の一助となることを目指します。

※複合型コミュニティづくり：自治会単位で住民がサービスを作り出し、地域の課題解決に取り組む事業。生駒市の本事業は、総務省「ふるさとづくり大賞」を受賞するなど、全国的に注目を受ける市民力向上の取り組みです。

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：井上・梶田）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp