

## ■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”■

### 耕作放棄地の荒起こしと堆肥入れを実施

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。6月12日(日)に大豆栽培に必要な圃場の荒起こしと堆肥の施肥を行います。

#### 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在来種の継承、食文化の継承を実践する



草刈りの様子

#### ■自ら発案して地域とつながる

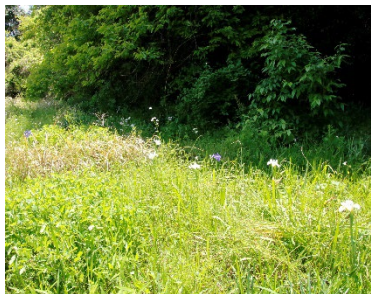
ライフプランニング学科フードスタディコースでは、「食」に関する知識とスキルと、「食」を通して社会貢献できる力を身につけ、さまざまな地域活動を行っています。濱田ゼミでは、食文化を学際的な視点で学びつつ、食に関する伝統知、諸問題、そして環境問題について学び、自ら考え、社会とつながる力を身につけています。3年生ゼミが取り組む“味噌をいちからつくるプロジェクト”は、奈良県生駒市西菜畑町自治会が生駒市の助成を受けて進める「※複合型コミュニティづくり」計画の一環として、耕作放棄地を活用した大豆作りと、収穫した大豆を使用した味噌作りにより地域住民と協働で挑戦します。この生駒市の計画は、総務省「ふるさとづくり大賞」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。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。さらに本取り組みを通じて、国内農業の現状を知り、土づくりから取り組む大豆栽培から多くの気づきや学びを得ることを期待します。

※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。

#### ■地元の方から教わりながら“味噌をいちからつくるプロジェクト”がスタート

今回の大豆は有機・無農薬栽培で栽培します。すでに5月7日(土)に、学生が西菜畑町の耕作放棄地で地域の方とともに畑作りに着手し、使い慣れない農具に戸惑いながらも、広大な耕作放棄地の草刈りに取り組みました。

そして今回6月12日(日)に、前回草刈りをした圃場の荒起こしと堆肥の施肥を行います。今回使用する堆肥は、冬の落ち葉や、夏に集めた葉、干し草、シタケの楕木などの自然堆肥で、環境負荷の少ないものを使用します。



草刈り前の耕作放棄地



地域の方に教わりながら草を刈る様子



草刈り後の耕作放棄地

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:梶田・井上)

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

E-mail: [gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp](mailto:gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp)