

地域の様々な世代と交流を深め、地域活性化の一助になる 耕作放棄地の再活用を通して、「味噌作り」に挑戦！

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(11名)と4年生ゼミ(有志9名)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」活動をそれぞれ開始します。

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在来種の継承、食文化の継承を実践する



「自然農園ほのぼーの」での学外実習

■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、地域と協働で様々な活動を行っています。濱田信吾准教授ゼミでは、耕作放棄地の再活用と食文化の伝承に取り組みながら、現代日本の地域社会の課題、そして環境問題について学び、自ら考え、地域とつながる力を身につけています。

今回、**4年生ゼミ有志は生駒市小平尾町の「自然農園ほのぼーの」(正田耕一代表)**、**3年生ゼミは奈良県生駒市西菜畑自治会**と、それぞれ協働で大豆を育てるための畑作り、畝立て、豆まき、雑草駆除、収穫を行い、収穫した大豆を本学キッチンにて味噌に仕込みます。この味噌作りを通して、地域の様々な世代との交流を深めると共に、地域活性化の一助になる事を目指しています。

●4年生ゼミ有志

連携先：「自然農園ほのぼーの」(奈良県生駒市小平尾町/代表 正田耕一)

栽培方法：自然農法、大豆の品種：**大鉄砲大豆 (奈良県で栽培される大豆の在来品種)**

行程(予定)：3月開墾・整地 ⇒ 5月畝立て ⇒ 6月下旬種まき ⇒ 7月上旬定植 ⇒ 8月・9月除草
⇒ 11月収穫 ⇒ 味噌仕込み ⇒ 3月味噌樽と共に卒業

●3年生ゼミ

連携先：奈良県生駒市西菜畑自治会 (**生駒市100の複合型コミュニティづくり事業の一環として実施**)

栽培方法：有機・無農薬栽培 (JAS規格適応圃場)

行程(予定)：5月畑作り ⇒ 6月畝たて ⇒ 6月下旬種まき ⇒ 8月雑草駆除 ⇒ 11月収穫
⇒ 1月または2月味噌仕込み ⇒ 秋に味噌完成

★5月7日(土)に第1回目の活動として、地元住民とともに畑作りを行います。

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：梶田)

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