

## ■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芽摘み取り作業を実施

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。先芽の摘み取りに引き続き、8月27日(土)に枝芽の摘み取り作業を行います。

#### 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



#### ■大豆のさや付きをよくするため“枝芽摘み取り”を一つひとつ手作業で行う

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、有機・無農薬栽培で栽培します。5月・6月に、西菜畑町の地域住民とともに約60坪の草刈りと大豆の種蒔きを実施しました。7月には粒の良い大豆に育てるため、先芽の摘み取り作業と草刈りを行いました。

今回は、先芽の摘み取り後に主枝から外れて大きく成長した枝芽の摘み取り作業を8月27日(土)に行います。この作業は、たくさん花芽をつけてさや付きをよくするために機械を用いず手作業で行い、その後の土寄せ作業とともに9月の枝豆収穫のための大事な工程です。



草刈り前



草刈り後



草刈りと先芽の摘み取りの様子

#### ■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、全国的に注目を集め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：梶田・井上)

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)