美 Beautiful
PRESS RELEASE
2022 年 10 月 6 日／No.26
学生活動　地域連携

大阪樟蔭女子大学

■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・無農薬栽培大豆の収穫準備に取りかかります

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濵田信吾准教授の（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。10 月 16 日（日）に大豆の収穫準備と収穫後の天日干しの準備に取りかかります。

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

昨年の大豆干し風景

■大豆収穫前の最終準備に入ります！

5 月にスタートした本プロジェクトでは、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ています。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、猛暑の中の草刈り作業などを行ってきました。8 月に獣害被害に遭いましたが、9 月には被害を免れた枝豆と地域住民の畑で有機栽培している枝豆を収穫し、収穫したての枝豆の味わい深さに感銘を受けました。そして今回 10 月 16 日（日）は、大豆収穫に向けた収穫準備を行います。当日は竹林管理も兼ねて竹を切り、その竹を使って収穫した後の大豆を天日干し・乾燥するための架掛けの準備をするなど、圃場環境を整えます。刈り取った草は堆肥作りに使い、今回も現地の里山で調達可能な竹資源を使うなど、味噌づくりを通じた循環経済の可能性を探り実装を目指します。いよいよ 11 月の大豆収穫のための最終準備に入ります。

枝豆収穫の様子

枝豆の収穫を喜ぶ学生

収穫した枝豆

■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ることを一つの目的として 2015 年 4 月に設立されました。濵田ゼミでは、食文化を学際的な視点で学びながら、食に関する諸問題、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：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