

■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と天日干しを実施

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。11月26日（土）に大豆の収穫と収穫後の天日干しを行います。

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自給率向上と食文化の継承を実践する



■いよいよ大豆収穫！

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、味噌作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、畑の半分は収穫できなくなるというハプニングにも見舞われましたが、その後も地域住民とともに大豆栽培に励んできました。そして遂に11月26日（土）に大豆の収穫を行います。当日は大豆を刈り取った後、先月に架掛け用に切った竹に大豆を掛けて天日干しします。そして来月、乾燥させた大豆を脱穀し収穫します。学生が地域住民とともに一生懸命育ててきた大豆を収穫し、いよいよ冬の味噌作りに取りかかっています。



草刈りと先芽の摘み取り（7月）



イノシシの被害を受けた畑（8月）



架掛け用の竹刈り（10月）

■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。濱田ゼミでは、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