

地方創生 モデル創出事業 成果報告会 2020

3/5 **木** 15:00 ▶ 18:00
Thu ※14:30 から受付開始します

試食会も
あります♪

◆開会 (15:00)

◆成果報告 (15:15~)

1 会津クルミの伝統技術継承と再評価を通じた地域活性化

—会津産オニグルミ、ヒメグルミの魅力解明—

2 落花生の産地再生と地域フードシステムの構築

—日本一美味しいピーナッツをつくる—

3 雑穀類の栽培振興による農地活用と地域活性化

—ソバ・コムギ・ダイズ・ナタネ・ヒエ・アワ・エゴマで被災地再生—

◆商品紹介・試食会 (17:00~)

◆閉会 (18:00)

会場：エルティ (〒960-8055 福島県福島市野田町1丁目10-10番41号)

開催趣旨

農業者、食品関連事業者、一般の方などどなたでも参加できます (無料・先着50名)

地域産業の基礎を成す「農業」とすべての人間が直接関わる「食」を結びつけることで地域活性化を図る取り組みが福島県でも広がっています。福島大学食農学類では今年度より「クルミ」、「落花生」、「雑穀」によって地域の再生と活性化を図るプロジェクトをスタートさせました。そこでは県や国の支援をいただきながら、知の拠点である大学と現場の事業者との協働で研究と実践を進めていくことで、県内に広く波及するような地方創生モデルの構築をめざします。

本報告会では、プロジェクトの初年度の取り組みによって見えてきた成果と課題について報告します。

主催：福島大学食農学類

お問い合わせ：福島大学食農学類 〒960-1296 福島市金谷川1番地経済経営学類棟3F 食農地域連携推進室 TEL・FAX 024-548-8380

プロジェクト名 会津クルミの伝統技術継承と再評価を通じた地域活性化

対象地域：福島県会津地域

対象作物：和クルミ

プロジェクトの課題

会津地域の郷土食に不可欠な食材、和クルミ（オニグルミ、ヒメグルミ）は、洋クルミに比べて複雑な形状をもつため職人による門外不出の加工技術が存在します。しかし、現在では、職人の減少に伴い、その加工技術は衰退の一途を辿っています。一方で、和クルミの有する高い機能性と食味は伝統菓子産業に革新をもたらす食材として注目に値します。本プロジェクトでは、和クルミの採取・栽培からクルミ割り処理、菓子製造・マーケティング、そして殻の活用に至る一連の研究を行い、和クルミの伝統技術の継承と革新を通して地域の活性化をめざします。



プロジェクト名 落花生の産地再生と地域フードシステムの構築

対象地域：福島県喜多方市、会津地域

対象作物：落花生

プロジェクトの課題

喜多方市を中心に会津地域で展開している落花生（ピーナッツ）の産地再生の取り組みに着目し、農商工連携型の産地形成を現場と福島大学食農学類との協働で推し進めながら、継続・発展に向けた地域フードシステムのロールモデルの構築をめざします。そこでは①落花生の増収と品種向上、②美味しさの見える化、③乾燥・追熟技術の開発、④新商品の開発を進めることで「日本一美味しいピーナッツ」をつくります。



プロジェクト名 雑穀類の栽培振興による農地活用と地域活性化

対象地域：飯舘村、大久保・外内地区

対象作物：雑穀豆類、およびソバ・コムギ・ダイズ・ナタネ

プロジェクトの課題

飯舘村は2017年4月に帰還が始まり、営農再開支援と、遊休農地の保全・活用が課題になっています。大久保外内地区では、福島大学と連携して、「生きがい農業」の一環で雑穀栽培が始まりました。帰還者・避難者を問わず集落単位の共同作業は、通い農業者も含めた多様な農業参画を促し、農業従事者の増加・確保、コミュニティ醸成に有効です。本プロジェクトでは、ソバ・コムギ・ダイズ・ナタネといった主要な雑穀豆類に加えて、ヒエ・アワ・エゴマといった雑穀豆類を、帰還者と通い農業者が共同で栽培することにより、地域の遊休農地の保全、6次産業化、コミュニティ醸成による地方創生をめざします。