

鳩山大豆の栽培・加工・広報による

「元気創造」プロジェクト

活動結果報告書



2017 年度中山間ふるさと支援隊
大東文化大学「大豆のアジア学」
(代表 新里孝一)

中山間「ふるさと支援隊」活動状況報告書（一覧）

活動状況（2017年度）

活動日	内容	参加人数
4月1日	えだまめ入りチーズパンの発売・大豆PR	4名
7月1日	大豆の播種	8名
7月26日	除草作業	3名
8月26日	中耕・培土	4名
10月22日	身延先進地視察	12名
10月27日	校内枝豆収穫体験（亀井小学校）	50名
11月30日	刈り取り作業	4名
1月12日	脱穀（脱粒）作業	6名

目 次

- 1 2017 年度活動方針 : 3 頁
 - 2 加工品開発 : 3~8 頁
 - 3 播種 : 8~11 頁
 - 4 中耕・培土 : 11~14 頁
 - 4 枝豆収穫体験 : 15~16 頁
 - 5 先進地視察 : 16-17
 - 5 刈り取り : 18~19 頁
 - 6 脱穀 : 19~20 頁
 - 7 最終報告会 : 20~21 頁
 - 8 総括 : 21~22 頁
 - 10 広報関連 (URL) : 22 頁
- 謝辞 : 22 頁

1 2017 年度活動方針

国際関係学部の研究班「大豆のアジア学」の「『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元気創造』プロジェクト」が、2017年度中山間「ふるさと支援隊」事業（中山間ふるさと事業調査研究業務）に選定されました。3年連続です。

この事業は、高齢化や過疎化の進行などにより、農林業や地域活動の維持が困難な状況となっている地域で、大学生の持つ行動力、専門技術、知識を結集した「ふるさと支援隊」を組織し、地域や集落を活性化するための取組です。

2017 年度の活動計画(活動の三本柱)

2017年度は、次年度（最終年度）を睨み、3つの施策に重点的に取り組みます。

- ①「枝豆収穫体験」のビジネスモデルの提示。2015～2016年度は「小学生のための枝豆収穫体験」を行いました。2017年度は、10月下旬に、町民を対象にした大規模な枝豆収穫体験を企画します。
- ② 枝豆の加工品開発・販売（飲む枝豆、枝豆パンなど）。「枝豆入りチーズパン」の成果を凌ぐような加工品開発に取り組みます。
- ③「MHK枝豆ネット」の構築。山梨県身延町及び宮城県角田市との「枝豆ネット」に向けた協議をスタートさせます。日本一の枝豆「曙」の産地である山梨県の身延町、そして「づんだ」の本場東北は宮城県角田市の枝豆。二つの著名な地域との連携により、鳩山大豆の全国的な知名度を上げていきたいと考えている。

2 加工品開発(2016 年度からの継続事業)

「えだまめ入りチーズパン」の販売

4月1日、国際関係学部の研究班「大豆のアジア」と山崎製パンが共同開発した「枝豆入りチーズパン」が発売されました。関東全域と仙台地域で販売され、販売期間は、5月31日までの予定です。

2種類のチーズが入ったチーズクリームとそのままの枝豆をたっぷりと包み込み、チーズを乗せて焼き上げました。カロリーも「308kcal」とかなり抑え目。山崎製パンの「あんぱん」とほぼ同じ熱量です。

パッケージの表面には、東松山キャンパス総合グラウンド横の桜並木から見た60周年記念図書館とオーバブリッジの写真と、大東文化大学のロゴが掲載され、裏面には、開発に携わった学生と教職員のイラストが描かれています。



東松山キャンパス内では、進明堂書店と生協で販売されています。山崎製パンの荻野陽文氏によれば、所沢工場の初日の出荷個数は1万2000個と、驚異的な数に上がったようです。2ヶ月で10万個を売上げ、大ヒット商品となりました。

『広報はとやま』4月号で、「枝豆入りチーズパン」が紹介されました。また『埼玉新聞』（4月6日）や『毎日新聞』でも、商品開発とふるさと支援隊の活動が詳しく紹介されました。

4月 枝豆入りチーズパン



製品情報

商品名：枝豆入りチーズパン
 売価：134円（税込）124円（税抜）
 卸価：90円（税込）83円（税抜）
 値入：33% 消費期限：D+3
 便利：1便 JANコード：022633

ころっと食感の枝豆

製品説明

ふんわりと柔らかく仕上げた生地に、マヨネースドレッシングと和えた枝豆をたっぷり40g、さらにダイスチーズを包み込みました。
 ころっとした食感が楽しめる枝豆とダイスチーズ、トッピングはきつね色の香ばしいチーズ、マヨネースのマイルドな風味が相性バツグンです！

大東文化大学学生さんと「大豆」をテーマとしたパンを共同開発！

大東文化大学で「大豆のアジア学」を研究している教授や学生さんと「大豆」をテーマとしたパンを開発！
 大学内で「大豆」とテーマとしたアイデアを募集した所約50のアイデアが集まりました。
 その中で「枝豆入りチーズパン」が人気投票第1位となり、発売アイテムとして決定！
 選ばれた理由としては・・・
 「生協で販売中の枝豆とチーズのおにぎりが美味しいから」「女性でも手軽に買える惣菜パンがほしい」などでした。



美味しいパンが出来ました！
 包材デザインも私たちが考えました。

大東文化大学

大東文化大学は東京都の板橋と埼玉県の東松山にキャンパスをかまえており、生徒数は11,812人(2016年2月現在)と2023年には創立100周年を迎える歴史ある大学です。

4月 枝豆入りチーズパン

ころっと枝豆、チーズと香ばしチーズ

包材案



製品情報

売価：NP(120)円
 卸価：83円
 消費期限：D+3
 便利：1便
 JANコード：022633

ころっと食感の枝豆

焦げ目のついた香ばしチーズ

マヨネースの風味がアクセント

製品説明

ふんわりと柔らかく仕上げた生地に、マヨネースドレッシングと和えた枝豆をたっぷり40g、さらにダイスチーズを包み込みました。
 ころっとした食感が楽しめる枝豆とチーズ、焦げ目のついた香ばしいチーズ、マヨネースの風味がアクセントとなっています。

50品の学生、教授、職員のアイデアから1品に絞りました。

私たちが考えました。

大東文化大学

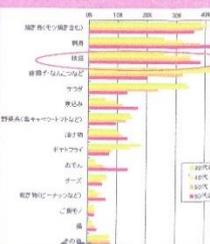


+夕食のパン需要拡大提案

ワインに合うランキング



お酒に合うランキング



お酒と一緒に



4月 枝豆入りチーズパン開発経緯

大東文化大学新里教授から当工場へ依頼

教授は鳩山町地域連携事業として、大豆のアジア学を研究。大豆の栽培を行うと同時に大豆種の研究や加工品の開発をしている。例 表味増元気ちやくん、軟心枝豆ジュースなど開発。当社ラチパック、東松山やきとりなど開発。

専攻学生以外の学生・職員からもアイデアを募集

大豆研究の一環として、大豆を使った製品というテーマでアイデアを募集。より多くのアイデアを求めたいという趣旨から専攻の学生以外の学生、職員からもアイデアを募集。約100のアイデアが集まった。

女子大生の「枝豆チーズパン」が人気投票1位

女性でも野菜パンが食べたい、スーパーの惣菜売場では枝豆とチーズの組み合わせでは枝豆とチーズのおにぎりを売っていることから枝豆とチーズの組み合わせは、いともおもしろいと考えアイデアを出しました。また、チーズや枝豆はお酒に合うことから、食にも楽しめると思いました。

入学時期の4月に合わせて発売



鳩高生が他校・企業と共同で大豆を使ったジュレを開発

県立鳩山高等学校、県立川越工業高校と地元企業「柳花結び」がタッグを組み、鳩山産大豆を使用した麺つゆ風味のジュレ「めんちゅれ」を開発しました。埼玉県「実践的職業教育グローバル事業」の一環で生み出された商品は、「花結び」（槻ヶ丘地内）や「特産品販売施設 鳩工工房旬の花」（熊井地内）で販売されています。（販売価格税込み 800円）

「流れ落ちない」特徴を生かし、サラダやおもちなどへの調味料として、新たな食卓のお供になることを目指して作られた商品のアイデアは、鳩山高校3年生らが考案したものです。

学×業

大東大生が企業と共同で枝豆入りのパンを開発

平成27年度より、鳩山町で「ふるさと支援隊（埼玉県の事業）」として活動している、大東文化大学国際関係学部「大豆のアジア学」研究班。その1年生らと山崎製パンで共同開発したコラボ商品「枝豆入りチーズパン」が、4月1日から、関東全域のスーパーやコンビニなどで販売されています。（販売価格税込み 120円）

同隊のテーマである「枝豆」がメインのパン、老若男女に食べてもらえるパン、毎日でも飽きずに食べられるパンをコンセプトに、昨年の11月から試行錯誤を繰り返し完成させました。



若い世代が商品づくり

問合せ 役場産業振興課 ☎ 296-5895

枝豆パンを共同開発

大東大生と山崎製パン

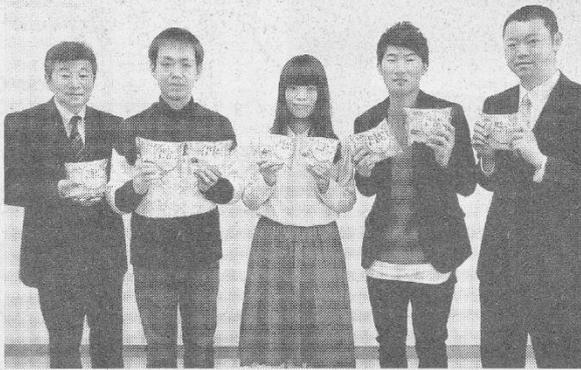
鳩山の在来大豆をPR

東松山

東松山市岩殿の大東文化大
学国際関係学部と山崎
製パン埼玉工場が、大豆をテ
ーマにした「枝豆入りチーズ

パン」を共同開発した。5月
末まで県内を中心に関東全域
で販売されている。
開発に携わったのは国際関
係学部の新里孝一学部長が指
導する研究班「大豆のアジア

学」の2年生の浦部敬太さん、
森本絵里さん、菅野寛基さん
ら。県の中山間ふるさと支援
隊として、キャンパス内の実
験農場で鳩山の在来大豆の
栽培、加工、広報を行う「元
気創造」プロジェクトを進め
ている。



①「枝豆入りチーズパン」を共同開発した(左から)新里孝一国際関係学部長、学生の浦部敬太さん、森本絵里さん、菅野寛基さん、山崎製パンの荻野陽文さん、東松山市岩殿の大東文化大
②関東全域で販売されている「枝豆入りチーズパン」

農家の高齢化による鳩山大
豆の衰退を食い止めるため、
高齢者にとって手間がかから
ない枝豆の段階での収穫拡大
を目指している。今回のコー
ポパンの開発は「鳩山の枝豆
をPRするための施策」(新
里学部長)という。

4年前にも「大豆」をテー
マにしたパンを開発、販売し
ており、今回は「大豆」企画
の第2弾。大学内で、募集し
たところ約50種類のアイデア
が集まった。その中から4品
を選んで試作。「生協で販売
中の枝豆とチーズのおにぎり
がおいしいから」「女性でも
手軽に買える惣菜パンがほし
い」といった理由から、「枝
豆入りチーズパン」が選ばれ
た。

パンは、ふんわりと柔らか
く仕上げた生地に、マヨネー
ズドレッシングとあえた枝豆
をたつぷり40粒、さらにダイ
スチーズを混ぜて包み、チー
ズをのせて焼き上げた。パッ
ケージも学生が考え、大学名
と学生のイラスト、メッセー
ジが入っている。

学生たちは「普通ではでき
ない(山崎製パンとの)コー
ポパン作りに携われて、良い
経験となった。今後を生かし
ていきたい」などと話してい
た。(磯田正重)

大東文化大の学生と山崎製パンが共同開発した「枝豆入りチーズパン」



枝豆入りチーズパン好評

鳩山町特産の大豆を使った町おこしに取り組み大東文化大東松山キャンパス(東松山市)のゼミ生チームが、製パン大手の山崎製パン(本社・東京)と共同開発、商品化した「枝豆入りチーズパン」が評判を呼んでいる。商品開発を手掛けたのは同大国際関係学部の新里孝一教授のゼミ「大豆のアジア学研究室」(6人)。中国や東南アジアでの大豆の

鳩山の大豆PR 大東大生が開発

栽培文化を学ぶ中で、2006年からキャンパス近くの鳩山町に着目。メンバーが県の「ふるさと支援隊」として大豆栽培の体験実習や地元小学校との収穫作業との交流などを通じて鳩山町の大豆作りに関わってきた。

その中で、脱穀などの作業が不要で商品価値も高い枝豆を加工商品として売り出したいと考え、枝豆を使った商品開発やブランド化などに取り組んできた。その一環で、山崎製パンと半年前から種類の試作品を作るなど試行錯誤を重ねた。

完成した枝豆入りチーズパンは、柔らかく仕上げた生地にマヨネーズドレッシングと枝豆、チーズを入れ、食わらずすぐに売れ筋商品になり、好調です。定番商品として検討することもありますが、「発案した国際文化学科2年の森本絵里さんだ。」

(19)は「苦心しましたが、予想以上においしいパンができました。栽培から関わった枝豆を使ったパンが店頭に並び、とてもいい経験をしたなど実感しました」と振り返る。

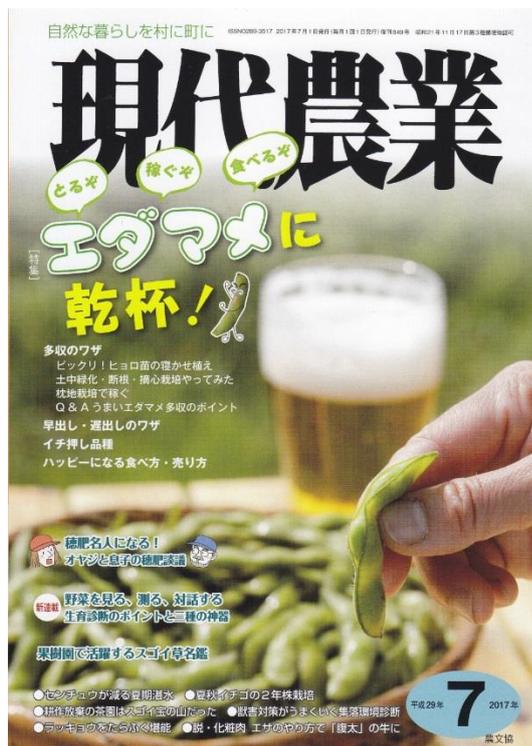
価格は134円。4月から関東地方などで2カ月期間限定で販売している。山崎製パンは「限定販売にもかかわらず、好調です。」

【仲村隆】

飲むえだまめ

2016年度に、農産漁村文化協会から刊行された『地域資源活用 食品加工総覧』（追録13号）に、「飲むえだまめ」が掲載されましたが、今度は『現代農業』7月号で紹介されました。

『現代農業』7月号は、季節にぴったりの「エダマメに乾杯！」という特集を組んでおり、「飲むエダマメ」は「みんながハッピーになる食べ方・売り方」に掲載されています。大豆のアジア学が、先進地視察でお世話になった山梨県身延町の「あけぼの大豆振興協議会」も、エダマメ収穫体験の特徴的な事例として取り上げられています。



大豆栽培スタート

1 畑での開講式

7月1日（土曜日）午後3時半。2016年度から支援隊に参加する浦部敬太さんと研究班「大豆のアジア学」12年目の新里先生が高野倉の畑に集合しました。大学からは二人だけの参加でしたが、しかし、花之木営農組合の下口宏組合長、根岸正樹氏と船橋春雄氏の指導者のほか、鳩山町役場産業振興課の清水儀行課長とJ A埼玉営農部の鈴木誠氏が駆けつけてくれました。鳩山町役場政策財政課で『広報はとやま』の編集を手がける黒田裕介氏には、今回も播種の一部始終を取材してもらいました。本記事の写真は、黒田氏にご提供いただきました。



花之木宮農組合のみなさん



指導者の船橋春雄氏(右)と根岸正樹氏(左)

2 播種

今にも落ちてきそうな梅雨空の下、そそくさと開講式を済ませ、さっそく作業の段取に取り掛かりました。「支援隊二年生の浦部さん、昨年の播種を覚えていますか？」花之木宮農組合の根岸氏から、昨年度の復習を兼ねて、種播きから収穫までの大豆栽培の流れが確認されました。



宇宙大豆



青山在来



丹波の黒豆



根岸氏の作業確認が終わるのを待っていたかのように、大粒の雨が落ちてきました。全員の動きがにわかになくなります。播種する大豆は「宇宙大豆」と「青山在来」。「畝縄張りから畝切り、施肥と覆土、播種と覆土を、手際よく一気にやりとげました。約1反7畝(1700㎡)の畑に8本の立派な畝ができあがりました。作業が終わる頃には雨も小降りになり、鳥獣避けのために数本のアーチを立ててひと段落です。

黒々としたこげ茶色の畑はとても美しく豊かに見えます。梅雨の雨、そして支援隊の汗を吸い込んだ大地が、豊かな実りをもたらしてくれることでしょう。大雨の降る中、大急ぎで播いた大豆も、早ければ一週間で発芽し、二週間もたてば双葉になるはずです。



播種の様子、『広報はとやま』で紹介されました。

大学生×大豆で鳩山に“元気”を



今年、間隔を詰め、風通しを良くし、管理しやすい形で種まきを行いました。

大東文化大学

県の平成29年度中山間地域ふるさと事業調査研究事業(中山間「ふるさと支援隊」)を活用し、大東文化大学が行う、鳩山大豆の栽培・加工・広報による「元気創造」プロジェクトは、今年度で3年目を迎えました。

この事業の一環として、7月1日に高野倉地内の圃場(ほじょう)で、

ふるさと支援隊

同大学国際関係学部の研究班「大豆のアジア学」の学生が、高野倉の花ノ木営農組合の方々から指導を受け、畑に3種類の大豆をまきました。今年、例年小学生を対象に行ってきた「枝豆収穫体験」を町民にも拡大し、町民参加の枝豆収穫体験の事業モデルを提示する予定です。

稼げる大豆栽培へ

町と包括連携協定を締結している女子栄養大学と、特産品販売施設「鳩豆工房 旬の花」を運営する「美味の会」がコラボし、鳩豆うどんの夏季限定メニュー「汁なしネバまぜうどん」を完成させました。新メニューは、台湾まぜそばをモチーフに、トマト、おくら、モロヘイヤなどの夏野菜と、ピリ辛に仕上げた豚のひき肉が乗った一品。考案した同大の渡部桃子さんわたなべももこが、「鳩山産の夏野菜たっぷりで、まぜて食べる新感覚の鳩豆うどんは、スタミナもつので、夏にぴったりです」と話す一品は、7月8日から「旬の花」で販売中です。(税込み800円)

コラボ商品




鳩豆うどん 新メニュー

新メニューを手にする女子栄養大学の皆さん

大豆の生育状況(7月1日-24日)



3 除草・中耕

畝間の草が目立ってきたので、7月29日に、急遽、根岸さんと船橋さんが除草と中耕を施してくれました。雑草が取り除かれ、ここ数日、恵の雨も降っています。これからお盆にかけて、グングンと成長することを祈りたいと思います。



8月1日



8月11日

花が咲きはじめました。

8月の連続降雨記録が21日という、日照時間の少ない夏となりました。そのせいもあって、大豆が花をつけるのも少々遅れぎみのようです。8月22日頃より花が見えはじめました。写真は、25日の畑の様子です。青山在来は白い花を、丹波の黒豆は紫色の花をつけています。



8月22日



4 2回目の中耕(8月26日)

8月26日午前9時より、2回目の中耕を行いました。7月29日にも中耕を行ないましたが、猛暑の日が少なかったせいで、例年になく雑草がはびこっています。このままでは大豆の生育への悪影響が懸念されるので、花が咲き終わる前に、2度目の中耕をしておくことになりました。



中耕前の畑

青空は見たものの、時々雨粒が落ちてくるような天候で、時折、涼しい風が吹き抜ける中での作業でした。「高齢者でもできる体に負担のかからない大豆栽培」が「ふるさと支援隊」のアピールポイントの一つです。鍬や鎌を使い、腰を屈めるような仕事はありません。すべての畝間に管理機を往復させ、雑草を沈めるとともに、大豆の根元に土を寄せていきます。



鳥獣ネットもはずれ、雑草が沈められ、焦げ茶色の土と大豆の葉に彩られた畑はさらに広がったように感じます。花の数もどんどん増えています。



莢が付きはじめました(9月10日以後の生育状況)



10月4日



10月14日



5 小学生のための収穫体験は雨天により中止になりました。

10月19日(木曜日)に開催が予定されていたエダマメ収穫体験は、雨天のため中止となりました。楽しみに待っていてくれた亀井小学校の3年1組の児童には、収穫体験の参加賞としてプレゼントすることになっていた品々をお届けしました。一つは、大東文化大学特製のボールペンです。2018年度4月に看護学科がスタートすることにもない、高校生向けに作製したペンです。スポーツ健康科学部からご提供いただきました。もう一つは、前川次郎柿です。2015年の収穫体験から、おなじみの柿です。根岸正樹さんが丹精込めて育てました。

エダマメの収穫時期はまだ終わりではありません。亀井小学校のみなさんには、時間があれば、ぜひ「ふるさと支援隊」の畑に行って、エダマメを摘んでもらいたいと思います。



校内枝豆収穫体験

10月27日、根岸正樹さんが、大豆畑からエダマメの株を刈り取り、亀井小学校まで運んでくれました。亀井小の全校児童の皆さんには、思いがけない校庭でのエダマメ収穫体験を喜んでいただけたようで、ふるさと支援隊一同とても嬉しく思っています。11月上旬頃までエダマメとして食することが出来ます。畑のほうにもぜひどうぞ。



6 鳩山町民向けのエダマメ収穫体験(10月21日)

町民向けのエダマメ収穫体験は、季節はずれの台風の接近にともなう雨のため、中止になりました。

親子で枝豆収穫体験はいかがですか。

実りの秋です。大東文化大学「ふるさと文芸院」は、「鳩山大豆ブランドの復活」をテーマに、高野倉地区で大豆栽培を行っています。
秋晴れの空の下、たわわに実った枝豆を収穫してみませんか。

日時：2017年10月21日（土曜日）午前10時～12時。予約は不要です。
※ 収穫する枝豆がなくなりしだい終了します。
※ 雨天の場合は中止となります。

会場：鳩山町高野倉（地図をご参照ください）
参加費：収穫袋を300円でご購入いただき、袋に入るだけ収穫していただきます。
お願い：畑に入りますので、汚れてもいい靴・服装でお越しください。
帽子・タオル・水など、必要に応じて熱中症対策をお願いいたします。



枝豆畑は、町道をはきんで「ふれあい自然公園」の反対側にあります。
駐車場は、自然公園の駐車場をご利用ください。トイレも公園にあります。
畑まで車を乗り入れることはできませんので、ご注意ください。

大東文化大学 国際関係学部
多文化共生を目指す新しい価値の不断の創造

お問い合わせ：大東文化大学地域連携センター（0493-31-1534）

7 先進地視察レポート・身延町の曙大豆収穫体験(10月22日)



10月22日、山梨県は身延町の曙大豆収穫フェアに参加しました。台風接近によりフェアの中止が決まっていたのですが、川口建設の望月社長のご配慮で、西嶋会場を貸し切りで特別にフェアが開催されました。

8 刈り取り作業(11月30日)



11月30日の午前9時より、大豆の刈り取り作業を行いました。学生の浦部敬太さんと新里先生、指導者の根岸正樹氏と船橋春雄氏の4人が参加しました。

本の畝は、4人の手際の良い協同作業40分足らずで片付けました。浦部さんは支援隊2年目ですが、大豆を刈り取るのははじめて。剪定ばさみをもつ手付きも、なかなかのものです。最後に、刈り取った株を「島立て」にしました。



作業終了後には、大豆の株をくくった縄についてのプチ勉強会です。根岸氏は、年に一度、亀井小学校で、手で縄を縛う技術を教えているそうです。もちろん、本日使用した縄は、船橋氏のご自宅の縄織機(日の出式製縄機)で縛った縄です。



島立てにした状態で一月ほど乾燥させます。年明けの1月中旬には「くるり棒」や「唐箕」など昔ながらの農具を使用して脱穀を行うことになっています。



9 脱穀作業(1月12日)

1月10日、午後1時30分より、研究班「大豆のアジア学」(中山間ふるさと支援隊)が、11月末日に刈り取った大豆の脱粒作業を行いました。学生の参加は浦部敬太君1名でしたが、根岸正樹、船橋春雄両氏のご指導により、かなり品質のよい「宇宙大豆」を収穫することができました。



根岸氏から、脱粒の要領が説明されます。その後、莫塵に積まれた、刈り取られて乾燥した大豆を「くるり棒」という農具で叩き、大豆粒を出す作業に取りかかりました。

船橋名人の軽やかな「くるり棒」さばきをじっと観察した後は、浦部君による人生初の「くるり棒」体験です。とても初めてとは思えないくるり棒さばきにびっくりです。



くるり棒での叩きがひと段落した後は、叩き残しがないか確認し、豆の出た大きな莢や茎を取り払っていきます。続いて、莢殻と大豆を「篩（ふるい）」にかけ、殻を除きます。「篩」にかけても、粉状になった殻滓が残ります。



ここからは「唐箕（とうみ）」の出番です。「唐箕」は、風の力で、軽い莢殻と重い大豆を選別するための農具です。一人が、上方の三角口から篩にかけた滓混じりの大豆を入れます。反対側にたったもう一人が、手回しハンドルで羽根車を回転させると、軽い滓は吹き飛ばされ、大豆だけが選別口からコロコロと音をたてながら出てくる仕組みです。先人の知恵に感動することしきりでした。



今回の作業をもって2016年度の活動は終了します。花之木営農組合の根岸正樹氏と船橋春雄氏をはじめ、東松山農林振興センター、鳩山町役場、JA埼玉中央等たくさんの方々のご指導とご協力により「中山間ふるさと支援隊活動」第3年目を無事に終えることができました。記して深く感謝の意を表します。

10 最終報告会

2月9日、飯能市市民活動センターにおいて「中山間ふるさと支援隊」の最終活動報告会が開催されました（主催は埼玉県農林部農業ビジネス支援課）。8大学の11支援隊が、2017年度の活動を振り返り、2018年度に向けての展望を発表しました。

前半5番目に登壇した「鳩山町ふるさと支援隊」。浦部敬太さんと武藤愛さん、花之木宮農組合の根岸正樹氏と新里先生が登壇しました。浦部啓太さんと武藤愛さんは、お揃いのキャップ持参です。『鳩山大豆』の栽培・加工・広報による『元気創造』プロジェクト。武藤さんが、畑での大豆栽培について、浦部さんが、「枝豆チーズパン」や「飲むえだまめ」等の大豆の加工品開発について説明を行ないました。最後に根岸さんが「地元の農家の収益増のために、支援隊の学生さんたちのアイデアはとても参考になる。地元や町がそれをどう活かしていくかがこれからの課題です」と締め括りました。

フロアからは、支援隊に参加する学生を増やすための工夫や、メディアや山崎製パン等の民間企業との連携の方法に関する質問がなされました。



鳩山大豆の栽培・加工・広報による
「元気創造」プロジェクト
年間活動報告

大東文化大学・ふるさと支援隊
「大豆のアジア学」



総括

山間ふるさと支援隊活動」第3年目を無事に終えることができました。「地元文化の潜在力の発見・発掘者」という役割を再認識してスタートしたものの、今年度も、学生の参加者が少なく「支援隊ではなく、支援され隊」になってしまった活動がありました。以下に成果と課題を記します。

①成果

二つの顕著な成果がありました。第一は、枝豆収穫体験のビジネスモデルの提示です。2017年度に予定していた町民向けの枝豆収穫体験事業は台風により中止となってしまいました。しかし、2年にわたる小学生のための枝豆収穫体験や山梨県身延町での先進地視察の成果、高齢者に負担の軽い栽培方法の試行の成果をふまえて「枝豆収穫体験」モデルの概要を提示することができました。詳細は『地域資源活用食品加工総覧』（追録13号）を参照のこと。

(http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_21598.html)。

第二の成果は「えだまめ入りチーズパン」を山崎製パンとのコラボで開発し、10万個以上を販売したこと。また、2016年度に開発した「飲むえだまめ」が農文協の『現代農業』に紹介され、飲料製造業者とのコラボにも着手しました。

②課題

- i) 高齢者にできる負担の軽い栽培方法と「枝豆収穫体験」モデルを町民（とりわけ高齢者）に普及させるための事業に取り組みたい。事業に関心を示す高齢者への支援も積極的に行いたい。
- ii) 民間企業との加工品開発において、地元が提供できる大豆量に限界がある。栽培面積を大幅に増やす必要がある。
- iii) 「曙大豆」で有名な山梨県身延町との交流は進んでいるので、今後は、鳩山大豆のブランド化のため

に自治体間の連携事業に向けた取組みが必要である。「MHK枝豆ネット」のうち宮城県角田市との連携事業は未着手である。

iv) 「枝豆入りチーズパン」「飲む枝豆」に次ぐ新しい加工品の開発に着手し「大学はおいしい」プロジェクトレベルまでもっていく必要がある。

v) ふるさと支援隊への学生の参加を促すための施策を検討する必要がある。

◆ホームページ等

国際関係学部HP

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22430.html (4月19日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22430.html (4月19日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22536.html (5月2日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22679.html (5月30日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22699.html (6月2日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_22902.html (7月1日)

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_23222.html (8月1日)

※8月1日～1月12日までの活動状況は本ページにまとめて掲載されています。

http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_24146.html

(2月9日)

謝辞

2016年度の活動を通じて、多くの方々に「応援団」としてご尽力いただきました。以下にご尊名を記して深く感謝の意を表します。ありがとうございました。

花之木営農組合の下村宏組合長、船橋春雄氏、根岸正樹氏。埼玉県農林部農業ビジネス支援課の三谷航平氏。埼玉県農林振興センターの小池崇氏。鳩山町産業振興課の清水儀行課長と森田浩彰主幹、同政策財政課の黒田裕介氏。JA 埼玉中央営農部の鈴木誠氏。

亀井小学校長の橋本敏雄先生と教職員の方々。一般社団法人農山漁村文化協会『現代農業』編集部。株式会社進明堂書店代表取締役の小島慎三社長。山崎製パン株式会社埼玉第一工場営業課の穴武芳樹係長と荻野陽文氏。

山梨県身延町役場産業課の日吉真弥氏、株式会社川口建設代表取締役望月治氏とご家族の皆様。

大東文化大学国際関係学部非常勤講師の水野恭一先生（旅行産業論担当）。大東文化大学地域連携センターの中野泰彦事務長、東松山分室の堀越健太氏と加藤たづる氏。大東文化大学環境創造学部事務室三嶋啓仁氏、学務部学務課金子あゆみ氏、外国語学部事務室猪野天兵氏、経営学部事務室星野美咲氏。