



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

東京農業大学 × 会津坂下町若宮地区

国際食農科学科 食農文化・政策研究室

1. 食農文化・政策研究室について

1) 食農文化・政策研究室

国際食農科学科のコンセプト

「食農文化、生産、加工、流通、消費までを学び、新たな食文化を創造する」



- 研究室内の学び…
- ・ 地域の食農文化の変遷への理解
 - ・ 食農に関わる生産者行動および消費者行動
 - ・ 農業経営と農産物・食品マーケティング

2) 事業応募のねらい→農大会津プロジェクト（研究室活動）拡大

会津坂下町の食農ビジネス（米・馬肉・酒）との産学連携プロジェクト。

→大学生事業で会津坂下町若宮地区と協働する大学の募集があり応募

→これまでなかった集落との連携により活動の幅を広げる！



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

2. 若宮地区のイメージと実際

1) 活動前の若宮地区のイメージ

- 山が見える中に広々とした田んぼの風景。
- 会津坂下町の人なのできっと優しい人たちだろう。
- 会津地域外の人たちとあまり活動をしていないのではないかな？
- 「ごろべえもち」はPRになるほどおいしいのか？

2) 若宮地区の実際

- 夜空がきれいだった。
- とにかく暖かく接してくれた。
- 子供たちからベテランまで、年齢関係なくみんなが仲良く接している。
- 「もち」の食べ方（料理）が豊富にある。
- 「ごろべえもち」はとにかくおいしかった。



3. 今年度の活動内容(現地活動)

1) いきいき若宮フェスティバルへの参加

(1) ごろべえもち

もちにめんつゆで味付けした具材（ネギ、油揚げ、鰹節）をからめて食べる。油揚げ・鰹・めんつゆとネギが絶妙にマッチし、それがもちによって引き立てられた逸品。

(2) 調理・試食した学生のコメント

- ・しょっぱい系の味漬けにしたもちは初めて。
- ・具材を様々なアレンジに活かそう。
- ・つくたての餅の方がおいしくできるのではないかな。
- ・具材・味付けはシンプル。

(3) 「ごろべえもち」の販売

- ・多くの地域住民がお買い上げ。
- ・家族みんなで食べる量を買っていくお客さんも。



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

4. 活動により発見した課題、活かすべきこと

- 1) 「ごろべえもち」を販売する上での課題
食品衛生上の課題を解決するために
→ 具材を加熱する必要性
- 2) アレンジレシピの開発
農大の学生、若宮地区のみなさん双方で
アレンジレシピを考案することに。



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

5. 課題解決のための提案、考察

もちきんちゃく

たこやき型

お好み焼き



揚げごろべえもち

チャーハン



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

6. 今後に向けて

1) 「揚げごろべえもち」の販売

- 食品衛生上の課題について保健所に確認
- 課題がクリアされればイベントで販売
- お客さんの反応はいかに？

2) 若宮地区のPR活動

- 若宮地区の農産物などを含めたPR活動
- 首都圏（大学周辺）でのPR活動などを検討



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科