



東京農業大学



SHOKUNO

国際食農科学科

令和6年度
大学生の力を活用した集落復興支援事業（実態調査）
実施報告書

東京農業大学×福島県会津坂下町若宮地区

令和7年2月28日

東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科

食農文化・政策研究室

1. はじめに

1) 食農文化・政策研究室の概要

まず、福島県の「大学生の力を活用した集落支援事業」への参加の背景について述べておきたい。東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科は、食と農について技術・社会・文化の視点から科学的に理解し、気候風土が異なる多様な地域で伝統的に育まれてきた食農資源を次世代へ継承するとともに、新たな食農文化の創造を担える人材の育成を目的に、2017年に創設された。国際食農科学科では、農産物の生産から加工・流通・消費にいたる過程と、それらの背景にある地域の食と農の歴史や文化を自然科学と



農場実習（上）と調理実習（下）

社会科学双方の視点から網羅したカリキュラムのもと、学生は食と農の伝統と新たな発展の可能性を総合的に学んでいく。特に実験・実習・演習を重視しており、農場実習や食品加工実習による技術的な側面への理解、実験による農産物や食品の特性・機能性等への理解、そして社会科学の演習による農業経営や流通・消費、そして食農文化に対する理解を深めている。これらに加えて食農ファームステイや食農フィールドスタディといった食農の最前線でのフィールドワークなどを通じて食と農に関わる実践的な食農教育を実施している。

食農文化・政策研究室は国際食農科学科を構成する4研究室のひとつである。本研究室では、日本を中心に世界中の多様な地域が伝統的に育んできた食農文化を、人文・社会科学の幅広い学問領域から研究している。具体的には、多様な食農文化の変遷を理解し、その発展および継承を担ってきた農村などのコミュニティを捉え、それらに関わるステークホルダーの行動を経済学の視点からの解明についてフィールドワークを中心に研究している。そして、これからの食農文化の創造をコーディネートするのに必要な政策や法制度、食品流通・マーケティングなど、食農経済全般にかかわる研究をすすめている。

2) 大学生事業への参加の背景と経緯

(1) 農大会津プロジェクト

食農文化・政策研究室では、国際食農科学科1期生が研究室に配属される2019年度より、福島県会津坂下町の食農関連企業(猪俣徳一商店、五ノ井商会、竹原肉店、T-Farming)との産学連携事業として「農大会津プロジェクト」を開始した。具体的には、それぞれの事業体の主要品目である米(猪俣徳一商店、T-Farming)、馬肉(竹原肉店)、日本酒(五ノ井商会)の商品開発およびマーケティング活動を行うとともに、会津の食農文化や生産者行動、消費者行動の研究をすすめていく事業である。1年目にはパナソニック炊飯器開発部門の協力のもとブレンド米「米田輪 My Darling」を、そして馬タンの味噌かす漬けを開発・商品化することができた。研究面では、米、馬肉、日本酒それぞれに関する消費者行動について実践総合農学会で口頭報告し、報告論文として学会誌『食農と環境』に掲載された。

2年目以降、ブレンド米「Cmel」、日本酒とヨーグルトのリキュールのトマト味「Snowdrop とまととまと」（製造：曙酒造）、そして世田谷伝統野菜の大蔵大根と会津コシヒカリを使用したフリーズドライごはん「おだしでほっとごはん」を開発・商品化してきた。この5年間継続してきた中で大和川酒造、良品計画（無印良品）、そして永谷園との新たな関係が構築され、新たな展開が期待されている。



米田輪（左）と馬タンの味噌かす漬け（右）



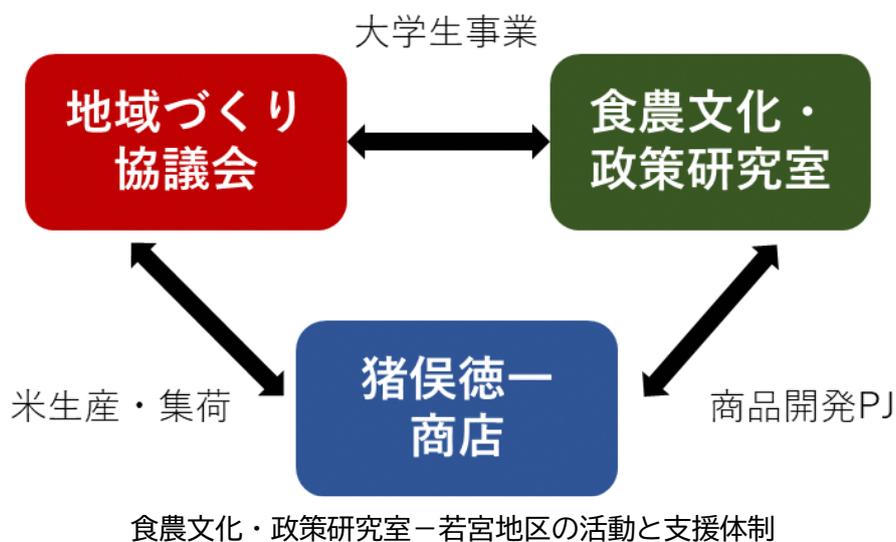
Cmel（左）、Snowdrop とまととまと（中）、おだしでほっとごはん（右）

（2）大学生事業への応募と参加

福島県の「大学生事業の力を活用した集落支援事業」に応募したきっかけは、本事業を鮫川村で活動していた本学地域創生科学科の入江彰昭教授から会津坂下町で募集が

あると情報提供されたことによる。研究室として既に会津坂下町において5年間産学連携として活動してきたが、当町の特定の集落や農家と深いつながりのある活動はなかった。そこで、会津坂下町での活動としてフィールドワークの幅を広げられる絶好の機会と考え、本事業への応募に至ったのである。

Zoomを使用したマッチングには学生1名と教員1名で参加した。若宮地区からは協議会の3名の方が参加されていた。Zoomで話をする中で、農大会津プロジェクトとして会津坂下町で活動して5年目になること、活動内容、連携先について説明した。協議会うち2名の方は稲作農家で、研究室と連携している猪俣徳一商店に米を出荷している稲作農家であることがわかった。そうした縁もあり、若宮地区とのマッチングとなった。農大会津プロジェクトの活動の一つである体験型修学旅行の受け入れを若宮地区で実施する計画がそのころに持ち上がっていたこともあり、大学生事業としての若宮地区と本研究室の活動においても猪俣徳一商店との協働が可能となった。

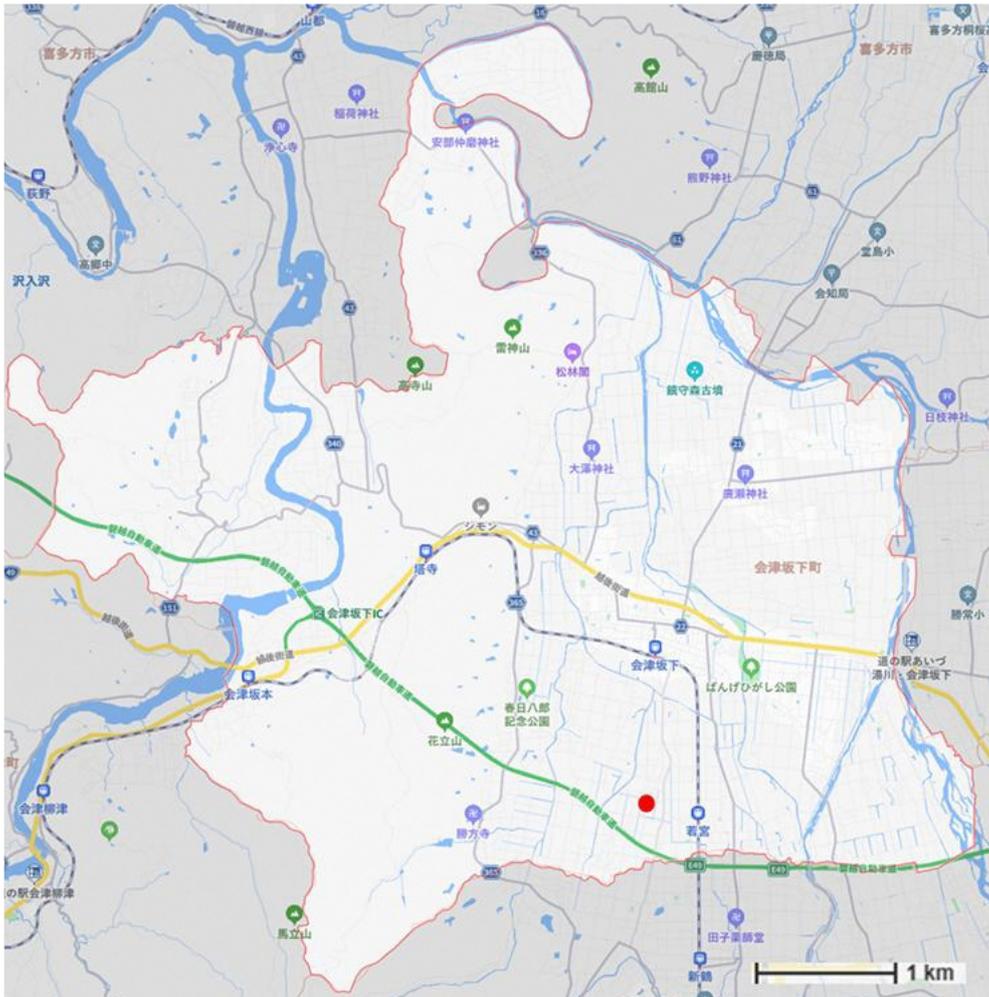


2. 会津坂下町の概要と若宮地区の課題

1) 会津坂下町の概要

会津坂下町は会津盆地の西側に位置している。豊かな水と肥沃な土地に恵まれ、コシヒカリを中心とした銘柄米の生産地である。国勢調査(2020年)によれば、会津坂下町の人口は15,068人、うち老年人口は5,522と36.6%を占め、高齢化が進んでいることがわかる。2020年

農林業センサスによれば、総土地面積は 9,159ha、うち耕地面積は 3,460ha である。耕地面積のうち、田耕地面積が 2,930ha であり、耕地の大部分で米が生産されている。農業経営体数は 860 経営体、うち稲作は 788 経営体である。このように、会津坂下町の農業は大部分が米の生産であることがわかる。また、日本酒や味噌など伝統的に発酵食品が盛んな地域でもある。また、馬刺しの食文化がある地域でもある。



会津坂下町の地図（Yahoo 地図より作製）
注：赤い点は若宮コミュニティセンターの位置である

2) 若宮地区の課題

全体からみた会津坂下町と同じく、若宮地区も米の生産が盛んな地域であり農業経営体も多い。しかし、若宮地区においても高齢化や次世代の担い手不足など経営環境

の悪化に伴い、離農者や遊休耕作地が増加している。そうした中で、地域の課題や問題を解決すべく、地域住民のボランティア団体「地域づくり協議会」を中心に様々な事業を行っている。10年ほど前から若宮地区の認知度向上と活性化を目的に、この地域で昔から食べられてきた「ごろべえ餅」の販売をお祭りなどのイベント等で行ってきた。しかし、ボランティアの人手不足や、保健衛生関係の法改正により、従来通りの販売が困難な状況になってきている。地域住民の間では「若宮らしい活動をしてほしい」、「若宮のPRをして地域も活性化させたい」といった声も上がっている。そうした声に対して、地域づくり協議会では「ごろべえ餅」を活用したと地域活性化に取り組む方向ではいるが、どのようにして推進していくか、その新たな視点と方法が求められている。

3. 本年度の活動内容と課題解決に向けた提案

1) 活動に際しての問題意識

日本には全国各地で脈々と受け継がれてきた地域性のある様々な食文化や伝統料理が存在する。農林水産省では、農山漁村にある身近な料理を再認識して、広く国民に農山漁村への関心を高めてもらう機会とすることを目的として、2007年に農林水産省は「農山漁村の郷土料理百選」を選定している。さらに2009年には「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」として全国の郷土料理を選定し、同省のホームページで公開している。このような国の取り組みの背景には、食の多様化や核家族化といった家族の形の変化が進み、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、家庭や地域において継承されてきた豊かで多様な特色ある食文化や「日本型食生活」が失われつつあり、国内での和食文化の保護・継承が課題となっていることがある。

政府はこのような状況を顧みて、「第4次食育推進基本計画（令和3年3月食育推進閣議決定）」を制定し、において、食文化の継承のための活動への支援の必要性を訴え、伝統的な食文化を次世代に継承していくために、子供や子育て世代を対象とした食育活動や、地域の多様な食文化を支える地方公共団体や農林漁業者、食品関連事業者等の地域の食文化を支える多様な関係者による活動の推進を図ることとしている。このように、国が危機感をもって食文化の継承への取り組みを進めている。

2) いきいき若宮フェスティバルへの参加

大学生事業として最初の現地活動は、2024年10月20日（日）に開催された「いきいき若宮フェスティバル」への参加であった。会津坂下町には何回か訪問したことがある学生だったが、若宮地区で住民のみなさんと直接会うのは初めてである（1名はマッチングのZoomで話したことはあった）。



フェスティバルの若宮演芸会で学生のお披露目

訪問する前の学生の若宮地区に対するイメージは次の通りである。

- ・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？
- ・ごろべえ餅はPRになるほどおいしいのか？

これに対して、若宮地区の実際への印象は次の通りである。

- ・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。
- ・「ごろべえ餅」はとにかくおいしかった。

実際の活動内容は以下のとおりである。まず前日（10月19日（土））はイベントの準備として、ごろべえ餅の具となるネギを刻む作業を協議会のみなさんで行った。イベント当日は協議会のみなさんの指導のもと、ごろべえ餅の調理と販売を実施した。

ごろべえ餅の調理の過程は、もちにめんつゆで味付けした具材（ネギ、油揚げ、鰹節）をからめて食べるというシンプルなものである。油揚げは一度焼いて5ミリ程度の幅に刻む。この油揚げ・鰹節・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ている。農大生がごろべえ餅を食べたのはこのときが初めてである。食べた感想は次の通りである。

- ・しょっぱい系の味漬けにしたもちが初めて。
- ・具材を様々なアレンジに活かそう。
- ・つき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。



地域のみなさんとごろべえ餅の調理（左）と販売（右）

フェスティバルの開始とともに、調理したごろべえ餅の販売を行った。多くの来場者がごろべえ餅を購入した。購入されたごろべえ餅は現地で食べる来場者もいれば、家族の人数分を購入して持ち帰る来場者も多くいた。その様子からみても、ごろべえ餅は若宮地区では多くの家庭において定着していることがうかがえた。

3) ごろべえ餅のアレンジレシピ開発

若宮地区の課題として、イベントでのごろべえ餅販売における保健・衛生上の課題の解決があった。そのためにはごろべえ餅を加熱調理する必要がある。そこで、2024年12月21日（土）～22日（日）に2度目の現地活動として、若宮地区と農大双方からアレンジレシピを持ち寄り、調理・試食会を行った。なお、2日目は若宮地区で生産された農産物の加工・販売に関する学習をおこなった。

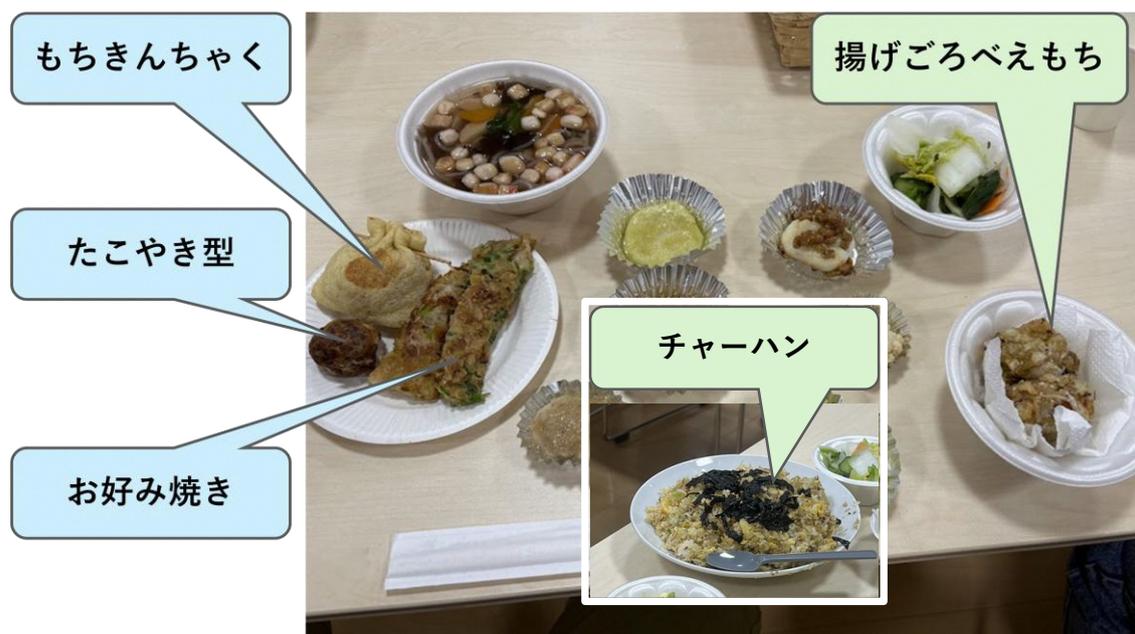
(1) 農大で開発したアレンジレシピ

農大側で提案したアレンジレシピはチャーハンと揚げごろべえ餅とである。チャーハンにはネギ、油揚げ、鰹節、めんつゆを使用したチャーハンである。農大で試作したときはごろべえ餅の具とごはんを調理したところ、具とごはんの相性が非常にマッチした申し分のないチャーハンとなった。しかし、当日は餅の使用が義務付けられたため、チャーハンの具として餅を加えたところ、非常に食感が重いチャーハンとなってしまい、不評に終わった（餅を入れなければとてもおいしいので試していただきたい）。もう1品として、アイディアはあったが試作することがなかった揚げごろべえ餅である。これはごろべえ餅を片栗粉でまぶして素揚げしたものである。調理はごろべえ餅を作るプロセスと同様で、異なる点は最後に揚げる点である。揚げることにより加熱調理という課題はクリアされ、またフライヤーがあれば1度に揚げる量を増やすことができるため、イベント販売にも向いているのではないかと考えられる。

(2) 若宮地区で開発したアレンジレシピ

若宮地区からは餅きんちゃく、たこ焼き型（餅焼き）、そしてお好み焼きが提案された。餅きんちゃくはおでんに入っているものと同じタイプで、油揚げの中の餅とネギとだしの味が相性よく仕上がっていた。たこ焼き型はたこ焼きのタコではなく餅が入

ったものである。これまで学園祭で餅焼きを食べた経験があったことから、それに近いものとしておいしく食べることができた。そしてお好み焼きは味・食感はたこ焼き型に近かったが、形・大きさの差とネギの量の差から韓国のチヂミに近い味・食感であった。



ごろべえ餅のアレンジレシピ

4. 課題解決に向けて

ごろべえ餅のアレンジレシピとして提案された5品目のうち、最も評価が高かったのは揚げごろべえ餅であった。次のステップとして、イベントで揚げごろべえ餅の販売の計画をたてている。候補としては、2025年7月20日（日）に行われる若宮地区のビアガーデンである。揚げごろべえ餅はビールにも合うことが予想される。そこで、調理の手順や揚げごろべえ餅の質の向上など、より改善されたものを投入できるように準備をすすめる必要がある。

また、ごろべえ餅を知ってもらい、関係人口を広げていくことも見据えた活動を考えていく。具体的には、農大会津プロジェクトと関わっている横須賀市内中学校の体験型修学旅行をその機会とすることである。本研究室が主として行っているたいる修学

旅行の事前学習でごろべえ餅の紹介と地域の郷土食についての学習機会を設ける。そして中学生のアテンドを行う現地活動を活用し、地域への理解を深めてもらい、長期的な都市農村交流につながるよう活動をしていく予定である。

また、本年度はごろべえ餅にフォーカスした活動となったが、若宮地区を含め、会津坂下町の主要農産物である米を多角的に捉え、大学で学んできたことを活かしながら、地域のみなさんと協働していきたい。



地域づくり協議会のみなさんと参加学生