

在来種で地域を元気に

私たちの活動は、世界的な問題を考え、地域において活動しています。私たち自身が楽しく地域に関わっていくことで、つながりの深い根付きのある活動を目的としています。

「農業」、「食」の危機

戦後、食糧の大量生産化やグローバル化により、私たちが食べる食材の種は市場化していき、日本各地にいて、「種の画一化」や「海外産・種社会への依存」という現状をもたらしています。画一化は種の絶滅の危機を招くかもしれません。外部への依存は地域農業の衰退につながるでしょう。このような状況の中で、「農業」やそれに伴う「食」を守っていくため、私たちは「在来種」という地域に根ざした資源に着目しました。

在来種とは？

「ある地域で、何代にも渡って大切に受け継がれてきた食材の種」のことです。自然の摂理に即した農法で作られているため、地球環境にもよく、日本の農業の未来を守るとされています。また、その土地の気候風土に適した在来種は、そこで生活する人の体にも適しており、食べる人の健康を支えてくれます。

在来種の課題

地域で在来種を活用する課題は社会的・経済的なものがあります。

- 〈社会的〉・種の選別が手間で、育てる担い手が減少している
 - ・メニューのバリエーションがなく、味わう機会が少ない
 - ・栽培者の多くが高齢農家であり、伝えるコミュニティがない
- 〈経済的〉・在来種を扱う店舗が少ない
 - ・レシピを開発するのにもお金かかる

在来種の保存にあたって

何代にも渡って受け継がれてきた在来種を後世に残していくために、単に種そのものを保存しようとするのではなく、地域でその在来種を活用することで保存を目指します。そこで「味わう」、「伝える」、「育てる」の3つを一貫して行うことで、地域とのつながりを持ってきた時間と文化の蓄積を後世に引き継ぐことが出来ると考えます。

在来種が地域を元気に

在来種には生物多様性と農業文化の価値の継承することで人口減少社会における町や村の地域課題を解決する価値があります。そこで私たちはひとつひとつの在来種にあった価値を探り、地域の課題に向き合っていきます。



昨年度提案した在来種の保存システムを応用した保存活用

昨年の「保存のための活用」において見られた地域貢献の兆しから、継続・拡大、そして応用することで、持続的な成長の見られる活動をしています。

もちむぎでまちを元気に！！

食べる楽しみを増やすこと

- ・高齢層だけでなく、若い世代にも愛してもらうための活用方法としてのレシピ開発
- ・町屋カフェでのテスランチ
- ・地域イベントでの食育・PR事業で、福崎町へのフィードバック

にんにくで次世代につなぐ 子どもに食の健康について伝えること

- ・料理教室の継続による食への関心
- ・植える、栽培する、収穫するの3つを実際に経験させる
- ・高齢農家以外を含めた担い手のコミュニティの充実

よもぎで活気をもう一度 地域での楽しみを創出すること

- ・およそ1000年前の「よもぎ伝説」を再興し、「城下町初よもぎ祭」を開催し、継続的な祭として確立しつつある。
 - ・城下町が持つ歴史と、その土地の地域資源「よもぎ」を複合させたことで、時代を感じることが出来る町へと変化した。
 - ・姫路の地域資源である「よもぎ」を保存する活動をまちなかで行うことで、そこに地域資源を守ろうとする新たなコミュニティが出来た。

継続・拡大

応用

地域の声

吉高さん 兵庫県福崎町役場農林振興課 職員



今までちむぎは食品センターが買取るものとして作られていたり、福崎町の特産はちむぎだけという理由で動いていたりと主体性が無いと感じていた。しかし学生と連携してちむぎに注目が集まった結果、また生産者はちむぎを作るのに意欲的になった。また地域活性化に取り組むコミュニティができ、地域に主体性が生まれたと感じる。ちむぎ製品の売れゆきだけでなく、周りの変化やまちの人の心の変化を嬉しく思う。

山根さん ひょうごの在来種保存会代表



「生きることは食べること」自身のお子さんのご病気を期に健康的食について子どもたちに伝えたいと考えている。将来子どもを産んで育てる学生に、「良いもの」を食べてほしいと思う。本来「種」はふわふわ漂って、気に入った土地に腰を落として根付き、成長するものだ。だから地域に根付く在来種はそこしか獲れない美味しいもので、健康にも良い。食物を食べるだけじゃなくて、種まきから収穫、料理まで伝えたい。生きる力を伝えることこそ教育だ。

芳賀さん 城下町町づくり協議会 副会長



「観光客は姫路城だけを見て町並みをみていません」「地域住民が駅西地区に誇りある歴史が存在することを忘れてしまっている」という現状を見て、観光と地域活性化の両面を解決したいと感じた。その中で、若者は姫路の地域資源をどう見ているのかを知りたいと思い、学生に話を持ちかけた。彼らが「よもぎ」という大人にはない視点から街の回遊プランを考えたことで視野が広がり、今までの考え方とは違った考え方方に気づくことができた。身近な資源は価値のあるものだと気づきにくいが、今回で「よもぎ」を姫路の伝説によって地域資源として確立できた。次回は、地域資源としての「よもぎ」を全面に押し出したよもぎ祭りへと発展させたい。

活動の成果 味わう

実際に味わうことで、人びとの生活に
根付き、未来へ継承されていく。



もちむぎ

兵庫県福崎町の在来種であるが、認知度の低さと地域住民の主体性が低く、2011年にはもち麦農家件数が6軒という非常に厳しい状況であった。しかし、**もちむぎの機能性の良さ**に着目し、若い女性向けのレシピを開発したところ、話題となり、地域でも人気が出た。

町家カフェ『しょうあん』



町家カフェでは、もちむぎを味わってもらい、約120人のお客様にアンケートをし、フィードバックすることでより地域に根ざした「食」、「レシピ」の提供をしています。またここでの売り上げ615,614円をレシピの開発費用に充てています。

伝える 育てる

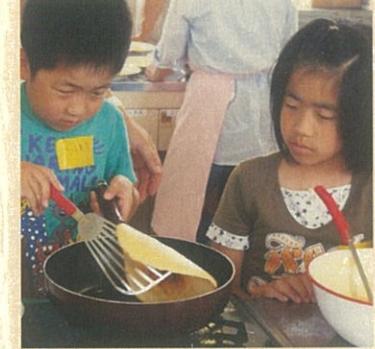
伝えることは人々の心に根付き、人から人へ受け継がれていく。

育てることでその土地に根付き、種は繰り返されていく。

もちむぎの担い手の変化

学生の活動は福崎町以外の地域においても、もちむぎを活性化を行おうとする風土づくりのきっかけになりました。現在、地元の商工会議所の方と連携して好評のもちむぎドレッシングで夏祭りのおもてなしをするイベントを企画中です。また、もちむぎの特徴やレシピを掲載したもち麦冊子が2ヶ月で2000部増刷され、もちむぎの良さや味わい方が広まり、地域の活性化に貢献しています。

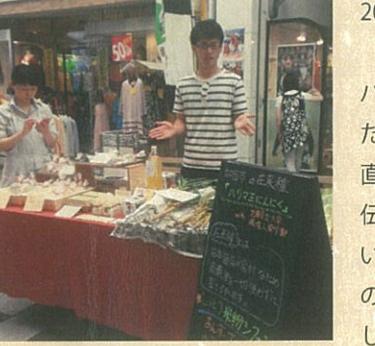
父の日の料理教室



2014/6/15

昨年度の活動で植えたハリマ王にんにくを使ったガーリックトーストや、もち麦のパンケーキを親子で作って食べてもらいました。親子の交流の場を提供し、親子の楽しい思い出を作りながら、地域の食材の味を知ってもらうことが出来ました。

新鮮市での販売



2014/6/7 駅前商店街
駅前の西二階町商店街にて、ハリマ王にんにくを販売しました。買いに来ていただいた方に直接ハリマ王にんにくの良さを伝えました。また、買いに来ていただいた方の反応から在来種の必要性を感じることが出来ました。

ハリマ王にんにくの栽植と収穫



昨年度から植え始めたハリマ王にんにくを継続的に育てていくため、里山ガーデンと、新たに大学のキャンパスや地域の小学校に畑を作り、植え方を学びました。そして、収穫したにんにくを販売や料理教室に活用することで、味わうことへ還元しました。



ハリマ王にんにく

始まりは戦前から。
戦時に一度は山へと放置された。
戦後、再び山奥で自生しているところを発見し、再び在来種として継承が始まった。
親子3代で継承されており、播磨の風土に根ざしたにんにく。
「辛い、旨い、優秀（有真！）」の3拍子で、播磨の王様に！と名付けられた。



よもぎ

およそ1000年前から続く「よもぎ伝説」。
～姫路の十二所神社には、一夜のうちに十二本のよもぎが生えて、疫病が治った～
このよもぎ伝説にあやかり、姫路の在来種として、城下町らしさをよもぎのおもてなしで甦らせようとなった。

城下町初よもぎ祭



駅西地区は城下町としての歴史のある町ですが、1999年からの13年間に事業者数と年間販売量が約半分にまで下がっていました。この町の歴史的魅力と、活気を取り戻すため、学生と地域の方が協力して、よもぎ祭を実施しました。20店舗によるよもぎを味わえるメニューを提供して頂き、その他では伝えるをテーマにした6つのイベントを行いました。幅広い年齢層の方によもぎとこの町の魅了を知ってもらえるイベントになりました。



よもぎの展望

- ・地域の方から「よもぎ祭を恒例化させていきたい」という声をいただきました。
- ・香寺のハーブガーデンに協力して頂き、よもぎの入浴剤が商品化されました。
- ・今後、野草マップの作成を行うことで、野生食材ならではの育て方として、地域全体でよもぎを育てる風土を作っていきたいと考えています。

社会的成果

- ・もちむぎの食感や機能性を重視したレシピと共に、もちむぎの良さを地域に還元→もちむぎ農家が2件増加、福崎町の人自らがレシピを新たに16件投稿
- ・ハリマ王にんにくの親しみやすさを伝える→栽培件数が15→25件に増加。うち6件が農家ではなく、担い手が広がる。

経済的成果

- ・町家カフェでのテストマーケティングでは615,614円を売り上げ、新たなレシピ開発の費用として使用。
- ・町家カフェでの週2回のランチ営業に加え、新たに駅前朝市の月1回の販売を開始。
- ・よもぎ祭での呼びかけの結果、継続的によもぎ料理を提供する店舗が新たに22店舗増加。

環境的成果

「育て」、「味わい」、「伝える」という在来種保存のシステムを用いることで、地域で在来種を活用しながら保存していくことができた。

地域連携先一覧

EHC 管理学生団体連携プロジェクト
・水上温泉業者：「アート de ほんじ」
・兵庫県立播磨農業高等学校：「道の駅重吉」在来種3種による食のひとてなし事業
・兵庫県立播磨農業高等学校：ひょうご青少年社会貢献活動認定制度の参画
連携研究
・兵庫県立播磨農業高等学校：女性の被災者をいかだりまつ文化の発展と発信に関する研究
・播磨農業高等学校：官学連携による福崎町特産品開拓・地域ブランド構築の作成
連携プロジェクト
・兵庫県立歴史博物館：名城にたどり：こうぞ城跡遺産への活路の開拓の展示
・姫路市立歴史博物館：学校・地域をつなぐ学習による歴史活用の取り組みで開拓
・姫路市立歴史博物館：ひめぬかがニユースに登場する生き井コラボプロジェクトへの出展
・姫路市立歴史博物館：ひめぬかがニユースに登場する生き井コラボプロジェクトへの出展
・ひねもす工房：「ひねもす工房による城下町初よもぎ祭」の開催
・ひねもす工房：「ひねもす工房による城下町初よもぎ祭」の開催
・NPO法人カーフィールデザインファンド：エコ・ヒューマン環境活動助成基金の共同運用
・NPO法人ハリマ王にんにく実行委員会：第1回じょくうあいぱいミットの共同開催
・水上夢農業：「白川のまち」でキモンドウ芋
・播磨地方農業活性化センター：播磨大根の栽培の歴史の開拓・夏稚
・クレ社：町家カフェ「しおあん」の共通経営
・NPO法人「農業活性化のためのWEBマーケティング」：農業活性化のためのWEBマーケティングセミナー
・合同会社ヨウタチ：ヤングクリエーター事業、ラフィアード理解を通して新たな消費者啓発促進及び東南アジアと日本を結ぶ交流
・合同会社ヨウタチ：ヤングクリエーター事業、ラフィアード理解を通して新たな消費者啓発促進及び東南アジアと日本を結ぶ交流
・NPO法人enactus JAPAN：アントレpreneurshipアカデミー

城下町初よもぎ祭協力店舗
・兵庫県立農業高等学校：乾燥よもぎ
・伊丹市立農業高等学校：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」

豆の大園：よもぎクリー・シフォン
・兵庫県立農業高等学校：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」

・山本屋：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」

・OZU：「播磨のまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」
・播磨農業高等学校：「よもぎのかぼちゃ」
・播磨農業高等学校：「よもぎのまつり」

・他
