

新たな食開発による地域活性化を目指した

産学官連携の取り組み（第1報）

仁後 亮介 吉田 日和 三堂 徳孝

Initiatives for Collaboration with Industry-Academia-Government for Regional Revitalization through New Food Development (1st Report)

Ryosuke Nigo Hiyori Yoshida Noritaka Midou

(2020年11月25日受理)

1. はじめに

平成18年に教育基本法が改正され、大学の使命として従来の「研究」「教育」に加えて「地域貢献」が追加された¹⁾。大学は高等教育機関である一方、多様化した時代背景において、その役割が変化してきている。平成17年の中央教育審議会答申にて、平成17年から平成32年（令和2年）までに想定される高等教育の全体像として掲げられたのは、①世界的研究・教育拠点、②高度専門職業人養成、③幅広い職業人養成、④総合的教養教、⑤特定の専門的分野（芸術、体育等）の教育・研究、⑥地域の生涯学習機会の拠点、⑦社会貢献機能（地域貢献、産学官連携、国際交流等）の7つであり²⁾、大学は地域と連携してその発展に貢献することが求められている。地域が抱える問題は多様化しており、少子・高齢化に加えて労働力の確保も深刻な課題となっている。大学が自治体や地域産業と連携して、自らの専門領域での知見を活かし、地域の課題を解決することで活性化に繋がられ

ることが期待されている。

福岡県の南部に位置する柳川市は人口約65,000人で、市の大部分は古くから開拓・干拓された魚鱗状に広がる海面干拓地帯である。有明海は干満差日本一で大潮時には6mに達し、干潮時には広大な干潟が現れる³⁾。その特徴的な地形を活かした海苔の養殖が盛んで、令和元年度の生産高は145億円に及ぶ⁴⁾（図1、図2）。しかし、柳川市が海苔の生産地であることは広く知られていない。柳川市は全国的にも有名である「うなぎのせいろ蒸し」が名物料理であるが、海苔養殖業を中心とした漁業と共に、農業も盛んな食資源豊富な地域であることを活用した食産業の育成が課題である。

そこで今回の産学官連携の取り組みは、柳川市の豊富な食材を活用した新たな郷土料理開発を目指した食開発及び柳川の食を広く外部に発信する人材を育成することで、地域活性化に貢献すること目的とした。

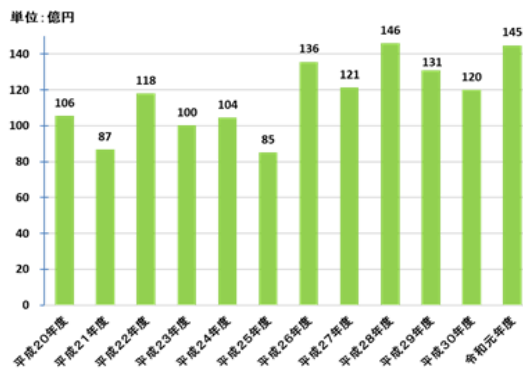


図1 柳川市の海苔生産高

資料：柳川市水産振興課資料より作成



図2 柳川産海苔ブランド認定マークと海苔養殖風景

執筆者紹介：中村学園大学短期大学部食物栄養学科

別刷請求先：仁後亮介，〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府 5-7-1 nigo@nakamura-u.ac.jp

2. やながわ食の学校プロジェクト設立

令和元年 7 月 31 日柳川市の体験研修施設むつごろうランド内において、有明海ツーリズム研究会、柳川市、中村学園大学の連携により、「やながわ食の学校」が設立された(図 3)。本校の設立目的は、①食の開発において柳川の魅力を発信して地域を活性化すること、②地元関係者による新しい食を開発すること、③ここでの学びを活かして人材を育成し、柳川市での起業を支援することである⁵⁾。柳川市公式ホームページ及び有明海ツーリズム研究会公式 Facebook で告知・募集を行い、受講対象者は飲食業従事者や柳川市で飲食関係の起業を考えている者、地域で食に関する活動を行っている者で、講習会は令和元年 7 月より令和 2 年 2 月の期間に計 15 回計画された(オーナーシェフによる本格イタリア料理 7 回を含む)。



図 3 やながわ食の学校公式ロゴマーク

3. やながわ食の学校での新たな食開発

令和元年 7 月 31 日にやながわ食の学校開校式が行われ、柳川市長をはじめ、柳川市、農林水産省、有明海ツーリズム研究会、農・漁業、観光サービス業、学校教育関係者が出席した(図 4)。

食の学校では、令和元年 7 月から令和 2 年 2 月までに 8 回の講習会を実施した(表 1)。施設の広さから定員を 20 名とし、飲食業関係者の他に地域食育活動を行っている者などが参加した。最初に講師による講演・調理デモンストレーションを行い、各グループ(5~6 名)に分かれて調理実習を行い、試食後に意見交換会を実施した。講習



図 4 やながわ食の学校開校式風景

会では毎回テーマを設定し、使用する地元食材は柳川市の JA 及び漁業協同組合から提供された。

実施内容は表 1 の通りである。①7 月 31 日：「材料をよく知れば美味しい料理が」(参加者 26 名)、②8 月 27 日：「究極ののり弁を作ろう」(参加者 24 名)、③9 月 24 日：「漁師しか食べられなかった生海苔を使った新料理」(参加者 19 名)、④10 月 29 日：「秋ナスを使った料理と柳川のおやつ」(参加者 20 名)、⑤11 月 26 日：「じゃがいもと豆腐を主役に」(参加者 19 名)、⑥12 月 14 日：「海苔を使って正月料理」(参加者 20 名)、⑦1 月 28 日：「受講生のリクエストに応じて 定番の中華料理」(参加者 21 名)、⑧2 月 25 日：「野菜をたっぷり使った料理」(参加者 20 名)、以上 8 講座を実施し合計 36 品を提案した(図

表 1 やながわ食の学校実施内容

月日	テーマ	内容	参加者数
7月31日	「材料をよく知ればより美味しい料理が」	・柳川産生海苔のアサリめし ・柳川産オクラと鶏肉のワンタンスープ ・スイカのゼリー	26名
8月27日	「究極ののり弁を作ろう」	・のり弁(さくら飯、鶏そぼろ、炒り卵、枝豆のわさび和え、生海苔、 精進うなぎ、オクラの青煮、茄子のオランダ煮、有明海クラゲと 生海苔の中華風、夏野菜のピクルス、柳川産イチジクの海苔衣揚げ) ・柳川産イチジクのコンポート ・生海苔のお吸い物	24名
9月24日	「漁師しか食べられなかった生海苔を使った新料理」	・生海苔のディップ ・生海苔と小海老のトースト ・生海苔入りオニオンスープ ・柳川産フローズン巨峰	19名
10月29日	「秋ナスを使った料理と柳川のおやつ」	・海苔風味のふな焼き ・栗のクレープ ・柳川産茄子のディップ ・柳川産茄子のミートソース	20名
11月26日	「じゃがいもと豆腐を主役に」	・三色ニョッキのクリームソース(海苔・ほうれん草・トマト) ・柳川産じゃがいものガレット ・冬野菜と寒ブリの蒸ししゃぶ ・くず寄せ豆腐の生海苔餡	19名
12月14日	「海苔を使って正月料理」	・小海老とアボガドの海苔風味サラダ ・紅白なます生海苔添え ・祝い鯛のフリッター ・生海苔入りのし鶏 ・海苔風味の錦卵	20名
1月28日	「受講生のリクエストに応じて 定番の中華料理」	・生海苔の餡かけ炒飯 ・小海老と紋甲イカのチリソース煮 ・豚肉とピーマンの細切り炒め ・マンゴープリン	21名
2月25日	「野菜をたっぷり使った料理」	・減塩味噌の野菜たっぷりポ・ト・フ ・ニラと小海老のパンケーキ ・春菊のポタージュ	20名

5~12)。講習会では毎回柳川産の食材を使用し、海苔の生産地ならではの食材である生海苔を使ったメニューを多く提案した。これらの実績は、柳川市有明海 Tourism 研究会によって発行された「これが柳川のおいしい海苔」に記載され、外部に向けて発信された⁵⁾。調理講習会風景を図 13 に示す。



図 5 「材料をよく知ればより美味しい料理が」
柳川産生海苔のアサリめし



図 6 「究極ののり弁を作ろう」



図 7 「漁師しか食べられなかった生海苔を使った新料理」 生海苔のディップ



図 8 「秋ナスを使った料理と柳川のおやつ」
柳川産ナスのミートソース



図 9 「じゃがいもと豆腐を主役に」
くず寄せ豆腐の生海苔餡



図 10 「海苔を使って正月料理」



図 11 「受講生のリクエストに応じて 定番の中華料理」 生海苔の餡かけ炒飯



図12 「野菜をたっぷり使った料理」
ニラと小海老のパンケーキ



図13 「これが柳川のおいしい海苔」
に収録された講習会風景

4. 今後の課題と展望

今回の取り組みでは、柳川市産の食材を活かして多くのメニューを提案することができた。筆者らは生海苔の製造及び製品化・メニュー開発の研究に取り組んでおり⁶⁾、その他自治体や食品企業との共同研究でテーマに沿ったメニュー開発を行ってきたが⁷⁾、柳川市の豊富な食材を使って専門性を活かした、和・洋・中・お菓子など多彩なメニューを提案することができた。また、調理デモンストラクション時に調理のポイントや、メニュー考案に至った経緯などを直接伝えることができ、さらに、受講生が実際に作って試食をすることで理解度が増し、アイデアを浸透させることができたと考えられる。一方で講習会を実施するにあたり、調理機器・器具・食器の充実など、受講生が調理実習しやすい環境を整えることなどが来期に向けての要望として挙げられた。

以上のように自治体がコーディネーターとして全体を企画・運営し、農・漁業組合が柳川産の食材を提供、筆者らが大学として専門領域での知見と経験を活かしたメニュー開発を実践することにより、産学官連携による新たな食開発の取り組みが実現できた。しかし現状では、食開発の提案内容をどのように実践して発信するかは受講生

に委ねられている状況である。この取り組みを本質的な地域活性化につなげていくためには、柳川の魅力を理解し、食の学校での受講内容を発展させ、柳川の食を広く発信できる人材の発掘・育成が必要である。

また、今回使用した柳川産生海苔は冷凍品として商品化されてはいるものの業務用に限られ、一般消費者は入手できない現状である(図14)。近年、地域活性化の手段として地域におけるブランドが注目されるようになって⁸⁾。阿久津らは地域ブランドの定義として『「地域発の商品・サービス」や『地域イメージ』に対して顧客(消費者や観光客)が高い評価をくだし、それが地域経済の発展・活性化につながっていくもの』と定義している⁹⁾。一例としてやながわ食の学校を通して、生海苔の生産・加工から、ネット通販等による一般消費者への販売システムを構築できれば、生海苔を一つの地域ブランドとして既存の柳川市名産である乾燥海苔や焼き海苔とは違った新たな味・食感を広めることができ、食による地域活性化の一助となるのではないかと期待される。



図14 柳川産生海苔商品パッケージ

今回の取り組みでは、新たに設立されたやながわ食の学校を中心に、地域に向けて新たな食を提案することができた。今後は課題や改善点を検討し、さらに現在の社会情勢の中でどのような取り組みができるのかを考案するため、より一層自治体・地域と連携を強めて、やながわ食の学校での取り組みを外部に発信する方法を探ると共に、新たな食を創り出す人材の育成と、食を通じた地域活性化を目指していきたい。

5. 謝辞

本研究は中村学園大学・柳川市共同受託研究「柳川市の食材を活かした食開発」の助成を受けた。

参考文献

- 1) 文部科学省：教育基本法
- 2) 飯塚重善：「大学教育における地域連携活動の在り方に関する一考察」, 神奈川大学国際経営論集, 55, 97-111,

2018

- 3) 柳川市公式ウェブサイト
: <https://www.city.yanagawa.fukuoka.jp/>（最終閲覧日：2020年8月17日）
- 4) 九州地区漁連乾海苔共販協議会インターネットシステム : <http://www.kyusyu-kyohan.jp/>（最終閲覧日：2020年8月20日）
- 5) 柳川市有明海ツーリズム研究会：「これが柳川のおいしい海苔」, 82-88, 2020, 柳川市
- 6) 三堂徳孝：「未利用素材『生海苔』の製品開発に関する取り組み」, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 50, 281-285, 2018
- 7) 仁後亮介, 大内田汐理, 三堂徳孝：「発酵調味料の普及に伴う超減塩味噌の活用（第1報）」, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 51, 169-175, 2019
- 8) 青谷実知代：「地域ブランドにおける消費者行動と今後の課題ー京野菜のブランド化戦力のケースからー」, 農業問題研究, 177, 343-352, 2010
- 9) 阿久津聡, 天野美穂子：「地域ブランドとそのマネジメント問題」, マーケティングジャーナル, 105, 4-17, 2007