

令和5年度
木城町と南九州大学との
包括的連携に関する報告書

「食と農をキビリ隊」活動報告書

- I. 第1回「食と農をキビリ隊」活動
- II. 第2回「食と農をキビリ隊」活動

南九州大学 健康栄養学部

竹之山 慎一

包括的連携協定の目的と具体的な事業

木城町と南九州大学は、相互の資源および機能を活かし、地方創生に係る様々な分野で連携・協力し、木城町の地域資源新興および住民福祉の向上、南九州大学の教育・研究活動の発展を資することを目的に、平成28年5月9日（月）、包括的連携協定を締結した。その連携事項の具体的な事業としては、過去の報告書を参考にしていきたい。

本学管理栄養学科では「食と農をキビリ隊」として、従来JA青年部との活動を行い、食農体験等を行ってきた。この取組を拡大し、平成31年度は木城町の特産物（大豆等）を用いた食農体験や包括的連携取組事業（オリーブ栽培）の見学・体験等を含めた木城町と管理栄養学科学生との「食と農をキビリ隊」活動事業を行ってきた。

令和2年度からは「食と農をキビリ隊」活動を「食農教育実習」という選択科目として開講することとなったが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で全くもって本事業ができなかった。

令和3年度に関しても、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、ショウガの体験に関わる2回の開催は出来たものの、それ以降の活動が不可能となり、レシピ試作は学生個々で行った。

令和4年度は、令和3年度に学生から考案されたレシピをもとに、木城町農林業まつりにて学生が調理し、木城町内外からのまつり参加者にふるまい、昨年度の活動報告を行った。さらには第2回目として学内での調理実習を行い、木城町およびJAはまゆうの関係者にも参加してもらい、調理実習の様子や試食、学生の発表や意見交換などを行った。

本年度の2回の「食と農をキビリ隊」活動の詳細については写真等を交えて以下のとおりである。

I. 第1回「食と農をキビリ隊」活動

第1回の「食と農をキビリ隊」活動は、10月14日（土）に学生29名、教員2名の合計31名の参加のもと木城町との包括的連携協定の中で行われた。

午前中は木城町役場にてオリエンテーションが行われ今までの連携の経緯、当日の流れ、今後のスケジュール等の説明が行われた。そのまま木城町の農産物販売所「菜っ葉や」の施設見学を行い、木城町の加工食品や販売所での販売風景とくにこんにゃくや農畜産物の販売、温泉施設といった木城町地域の現状を知ることが出来たと思われる。昼食には木城町産のこんにゃくを活用した特産物である養生麺を食し、特徴を知ることができた。

午後はこんにゃく畑でのコンニャク芋の収穫体験を行い、こんにゃく芋自体がどのように作付けされているか、年によってどのように大きくなるのかなどを目の当たりにして、驚いているようであった。その中でも、毎年掘り上げて再度定植するという手間が必要とのことで、農家の大変さを知ることができたと思われる。

なお、今回収穫したこんにゃく芋を用いて次回の1月20日（土）に予定されているこんにゃく作り体験ということで、楽しみにしている様子が伺えた。



町長、実行委員長他関係者でのオリエンテーションの様子



農産物販売所「菜っ葉や」や温泉施設見学の様子



直売所でのこんにゃくの販売状況観察の様子



町農場での作業開始時の説明の様子



農場でのこんにやく芋収穫作業中の様子



収穫後の達成感と不慣れな農作業での疲労困憊

Ⅱ. 第2回「食と農をキビリ隊」活動

第2回の「食と農をキビリ隊」活動は、1月20日（月）に学生15名、教員2名、地域連携課1名の合計18名の参加のもと包括的連携協定の中で行われた。

午前中のオリエンテーションは木城町保健センターにて行われ今までの連携の経緯、前回のこんにゃく畑での収穫、当日のこんにゃく作りの流れ等のスケジュールの説明が行われた。そのまま保健センター内の調理場でこんにゃく加工体験を行った。

掘り上げられ、皮むきが終わったこんにゃく芋を大きなミキサーに掛けてすりつぶすところから始めた。副原料にゆずや青のり、一味唐辛子などを練り込み、工夫を凝らしたこんにゃく作りとなった。こんにゃく糊に凝固剤である灰汁を加え、粘張となるまで練り合わせた。団子状に丸め、熱湯でゆで上げ、昼食と共に試食を行った。1年生は初めてであるが、2年生は大学の食品加工学実習でこんにゃく粉から加工を行っているが、芋からと粉からでは加工方法や出来具合が全く違うためとても興味深く実習を行っていた。

昼食は地元の飲食店の山菜弁当や特製おこわをあらかじめ注文していた学生はそれを昼食として食べていた。昼食と共に試食した際にも普段のこんにゃくとは異なる食感で、副原料に入れたゆずや一味唐辛子などの風味のきいたこんにゃくを食べ、とても良い経験となったと思われる。

午後は前回収穫を行った圃場に戻り、掘り上げたこんにゃく芋を加工するまでの間貯蔵する様子などを見学した。引き続き友愛蒟蒻館の加工所見学を行い、実際に販売するための大きな加工施設見学ができ、大きな流しや機材などとても興味深く観察していた。



木城町農林業活性化協議会会長他関係者でのオリエンテーションの様子



生産者を講師に招いて、こんにやく芋を擦り潰す様子



こんにやく糊に副原料、凝固剤を入れ練り合わせる様子



出来上りのカラフルこんにやく



山菜弁当とともにこんにやくを試食し昼食



友愛蒟蒻館の加工所見学の様子

今後の展望

今年度は9月にJAはまゆう青年部とのピーマンに関する活動、12月にJA宮崎中央青年部との大根に関する活動、2月にJA西都青年物との葉タバコやごぼうに関する活動も行っており、5回にわたり多岐にわたる農業体験や収穫作業、さらにはそれを食すという、食と農を関連付ける活動が行われた。

来年度以降も木城町との連携に関わる「かしのみこんにやく」を加工し食すという食と農をキビリ隊活動を行っていく予定であり、別の展望としては、かしのみこんにやくに関して従来通りの加工の一連の流れを見て、かしのみこんにやくの基礎的物性研究をすすめて行き、かしのみこんにやくの継承あるいは新しい食べ方提案などを模索して行き、本学学生の知識・経験値の向上のみならず、木城町の振興につながることを期待され、さらには南九州大学と木城町との包括的連携の重要性を打ち出していけるよう更なる検討が必要と考えられる。