

(様式1)

平成30年度 学生の自主的活動プロジェクト企画書

申請者	氏 名	余越日奈子
	学 籍 番 号	
	学部・研究科名, 学年	

プロジェクトの名称	稗原マルシェ～秋の陣 2018～	申請金額
		200,000円
プロジェクト団体名	島根日本食創造研究会	
目的・理由	平成27年10月から稗原地区で始まった「軽トラ市+農家レストラン」による稗原地区の農業振興、地域活性化の取り組みは今年で3年目となる。島根大学の学生は平成28年7月の第2回から参加しており、稗原地区の特産を活かし、六次産業化できないかという命題の元、毎年様々な考案をしている。稗原の特産であるこんにやくの植え付け・収穫・加工という一連の作業を通して、身近にある農産物の加工品は手間のかかる過程で出荷されていることを経験し、その他の農産物もまた大学生らしいアイデアでPRする活動を行っていく。さらに、稗原地区の方々との交流を深め、共に地域の現状・課題を確認し、その解決案等を考える。	
活動概要	今年度は参加人数が多いため、より良い着想を得ることが可能であるとする。 <日程予定> 9月下旬 幹部打ち合わせ プルーン収穫 10月下旬 こんにやく収穫 10月下旬 打ち合わせ 11月上旬 こんにやく加工 11月11日 稗原マルシェ 以上が現地に赴く日程である。11月11日までに2～3回学内で試作会・打ち合わせを行う。	
主な連携先 (予定を含む。)	稗原マルシェ実行委員会	
連携する内容	地域の特産を使用した加工品の作成 地域活性化活動	
アドバイザー教員	所属部署	氏 名
	生物資源科学部	江角 智也
期待される効果	・参加した島根大学生の島根県の過疎地域への関心向上 ・地域の課題に取り組むことにより、課題解決能力を養うことができる。 ・地域団体とともに活動することでコミュニケーション能力向上につながり、新たな知識を得ることができる。	
成果の公表方法	・「アグリカルチャーコンペティション」や「食と農林漁業大学生アワード2018」等の活動報告会への参加する。 ・島根大学HPや地域情報アーカイブ等で広報を行う。	

- ※ 1)これまでに関連する取り組みや実績が紹介された記事など、参考となる資料があれば添付すること。
2)備品等はカタログ、見積書を添付すること。

アドバイザー教員印	申請者印



稗原マルシェ
～秋の陣 2018～

島根日本食創造研究会

本日の発表内容

1. 活動の目的
2. 活動日程
3. こんにゃくいも収穫
4. 考案した商品① でんにゃく
5. 考案した商品② 稗どら
6. 成果報告
7. プロジェクトの振り返り
8. 来年度に向けて

1. 活動の目的

平成27年10月から稗原地区で始まった「軽トラ市+農家レストラン」による稗原地区の農業振興、地域活性化の取り組みは今年で3年目となる。島根大学は平成28年度から参加しており、稗原地区の特産を生かし、六次産業化できないかという命題の元、毎年様々な考案をしている。

- ・ 稗原地区の特産であるこんにゃくや地域で収穫された農産物等を使用し、PR活動を行っていく。
- ・ 稗原地区の方々との交流を深め、共に地域の現状・課題を確認し、その解決法等を考える。

2. 活動日程

以下の日程で活動を行った

- | | |
|-------------------|--|
| <u>9月9日</u> | <u>蒟蒻畑の経過観察</u>
<u>稗原観光プルーン農園にてプルーン収穫</u> |
| <u>9月13日</u> | <u>こんにゃくいも収穫</u> |
| 9月25日 | 第一回話し合い（グループ分け・商品の考案） |
| 10月22日 | 第二回話し合い（商品・試作会日時決定） |
| 10月23日 | こんにゃく試作会 |
| 10月26日 | 第一回商品試作 |
| 11月2日 | 第二回商品試作 |
| <u>11月10日・11日</u> | <u>稗原マルシェ当日</u> |

3. こんにゃくいも収穫

9月13日 コニニャクの収穫



3. こんにやくいも収穫



4. 考案した商品① でんにやく

「田楽」 + 「こんにやく」 = 「でんにやく」

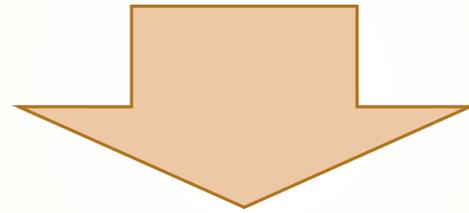


- ・ 地元で生産されたネギ
- ・ 地元で生産されたショウガ

以上の食材を味噌、みりん等と混ぜ合わせて作成したネギ味噌とショウガ味噌をそれぞれこんにやくの上のにせた商品

4. 考案した商品① でんにゃく

前年度の活動では、稗原地区の方々から作られて
いるレシピで作成したこんにゃくを使用・販売



水の配合を変えた、自分達のオリジナルレシピで
作成したこんにゃくを使用・販売

4. 考案した商品① でんにやく

本来のレシピ【A】

- ・ コンニャクイモ 500 g
- ・ 水 1650cc
- ・ 炭酸ナトリウム 25 g

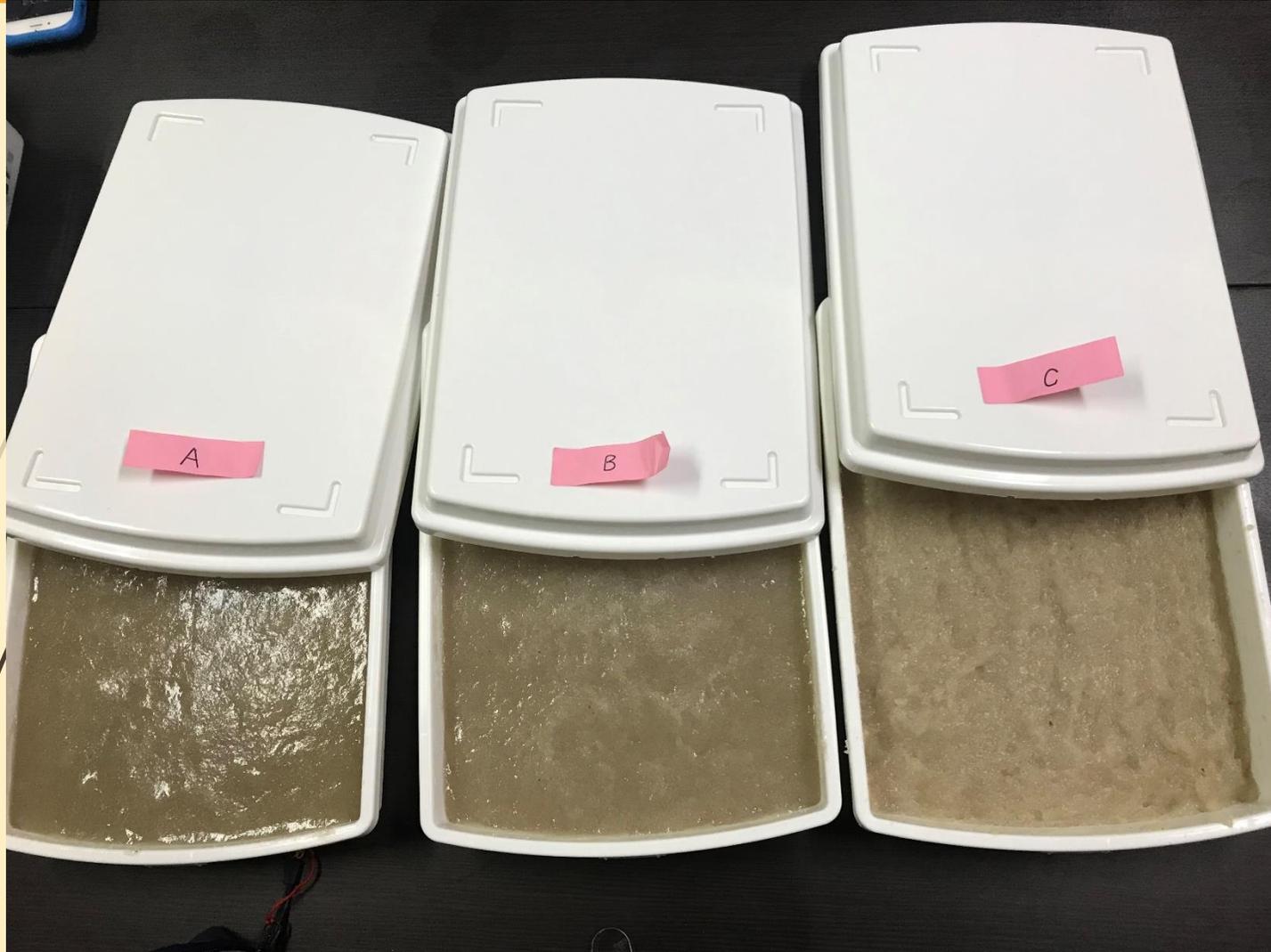
レシピ【B】

- ・ コンニャクイモ 500 g
- ・ 水 1350cc
- ・ 炭酸ナトリウム 25 g

レシピ【C】

- ・ コンニャクイモ 500 g
- ・ 水 750cc
- ・ 炭酸ナトリウム 25 g

4. 考案した商品① でんにやく



レシピA

→従来通りに作成することができた。
しかし、田楽にするには柔らかすぎ、食べにくい

レシピB

→程よい食感であった。
形が崩れにくく、食べやすい

レシピC

→水の量を減らしすぎたため、作成する際にミキサーが回らなくなった。作りにくい。

4. 考案した商品① でんにやく



4. 考案した商品① でんにやく



5. 考案した商品② 稗どら



「稗どら」

…稗原産のものをふんだんに使用して作成したどら焼きの略称

今回は、秋に稗原マルシェが行われた



- ・稗原産**黒米**を加えた生地＋地元で収穫されたかぼちゃを使用した**かぼちゃ餡**
- ・**抹茶**生地＋島根大学産の**小豆**を使用した餡

5. 考案した商品② 稗どら



← 小豆をゆでる様子
↓ 餡子を作る様子



5. 考案した商品② 稗どら



かぼちや餡・生地を
作る様子



5. 考案した商品② 稗どら



梱包作業



6. 成果報告



今回、秋の稗原マルシェで販売したものは、

- ・ でんにゃく
- ・ 稗どら
- ・ 島根大学商品
 - ブルーベリージャム
 - イチゴジャム
 - リンゴジャム
 - トマトジュース

以上の4点である。

呼び込みやPOP等を使用して、PRを行いました。

6. 成果報告



- ・ 今回の稗原マルシェは、軽トラを使用して販売であったため、地域の農家さんの方々と交流することができた。
→ 稗原の農業の現状や昨年の気象状況による農作物への影響等を教えていただくことができた。

- ・ 途中、客足が途絶えたときは稗原マルシェ実行委員の方が、場内アナウンスを使い、宣伝をしてもらった。

- ・ 後半になると、客足も途絶え始めたため、売り歩きを行いつつ、PR活動をした。
- ・ 参加人数が多かったため、効率よく運営することができた。



7. プロジェクトの振り返り

【良かった点】

- ・人数が多かったためスムーズに進めることができた。
- ・各グループのリーダーを決めることにより、指示が出しやすくなった。
- ・前年度よりも地域の方々と交流することができた

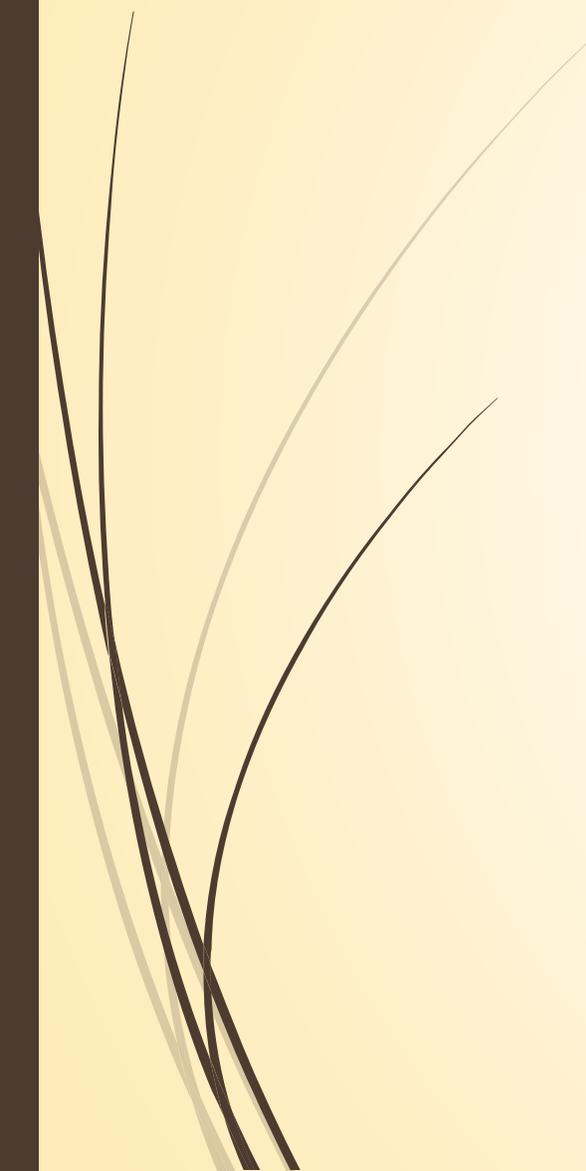
7. プロジェクトの振り返り

【反省点】

- ・ 情報伝達・共有が遅かったため、稗原マルシェ前日に少しバタついた。
- ・ 天候不順による急な日程変更で交通費等、プロジェクトSの支援金額を有効活用することができなかった。

8. 来年度に向けて

- ・今年度は、気象状況により急な予定変更が発生した。特に稗原での活動する日前後の天気予報をしっかりと確認しておくことや予備日を決めておく必要がある。
- ・情報の伝達・情報の共有を迅速に行う。



ご清聴ありがとうございました