

フェリス女学院大学「エコ×地産地消」



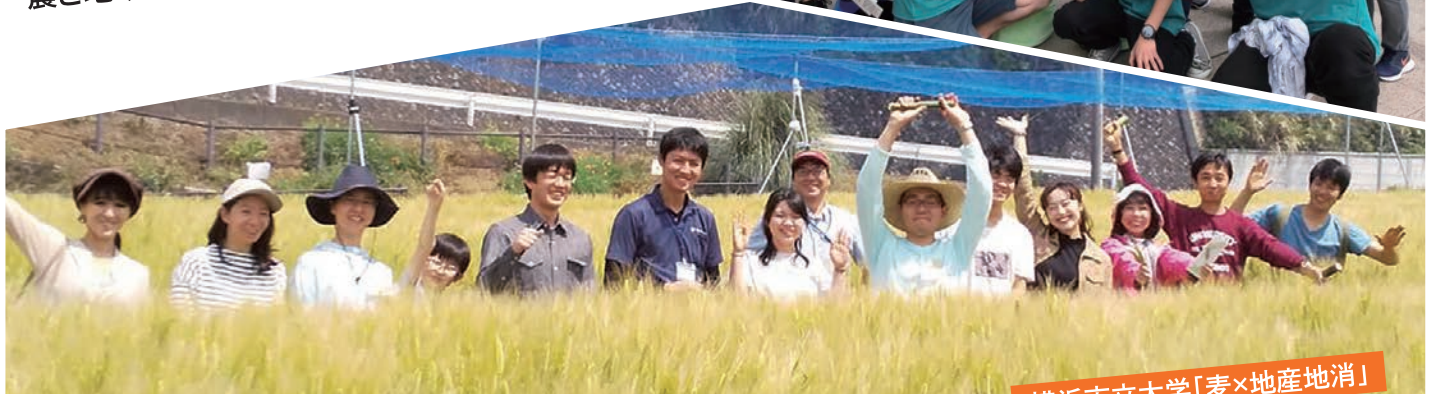
神奈川大学

「地域交流×地産地消」「学食×地産地消」

特集

横浜の大学 × 地産地消

横浜の大学で地産地消の新しいうねりが起きています。
農と地域をつなぐ取り組みに挑む3大学を訪ねました。



横浜市立大学「麦×地産地消」

一粒の麦から始めよう。横浜市立大学発、横浜産ビールへの挑戦

国内の商用ビール発祥地である横浜で、麦からビールをつくる取り組みを横浜市立大学木原生物学研究所（戸塚区舞岡町）が進めています。なぜビールを大学で？ 2015年に始まったこのプロジェクトの背景を探ると、都市農業から世界の食糧問題まで話題は及びます。世界有数の麦の研究機関である同研究所の坂智広教授がキーワードとしてあげるのが「醸す」という言葉。「公立大学」というと真面目な印象がありますが、ビールを醸すことで、話題を醸す、物議を

醸す。みんなで集まって語ってつくって、ビールづくりを通して植物と食と環境をつなぎ、循環していくって話をしたい。また、理屈だけでなく、楽しくつながれるのがお酒です」と坂教授。かつて小麦の栽培が盛んだった横浜でもう一度麦を育てようと、2015年から16アールのほ場で、小麦と大麦の栽培を始めました。そして、2017年に初めて、自然の循環を意識した自家栽培の大麦を使ったオリジナルのクラフトビールを世に送り出したのです。



昨年11月に第2弾として発表した「KORN MUTTER(コルンムッター) 豊穣のしるし」330ml入り。希望小売価格400円(税抜)

横浜市立大学

横浜市立大学のビールづくりは、「木原生物学研究所みらい麦畑化計画」のプロジェクトとして、昨年11月に第2弾のクラフトビール3千本を発表しました。ビール用の大麦「ミカモゴールド」は、一昨年の11月に種をまき、冬場の麦踏みを経て昨年5月に収穫。厚木市のクラフトビールメーカー「サンクトガーレン」が醸造しました。軽やかな口当たりで、「食事に合う」「麦の香りが豊かなのに、後味がすっきりと飲みやすい」などと口コミで広がり好評です。卒業式シーズンの2020年3月に3千本の追加販売が決まり、市内の百貨店など販路を広げます。

ビールづくりから始まるつながり

農作業をはじめ、企業との交渉やイベントへの出展など、関わる学生が担う領域は幅広く、カリキュラムの枠を超えた実践的な学びの場になっています。黄色に輝く麦が際立つクラフト感のあるパッケージにも、学生たちのセンスが反映されています。

農作業を経験し、麦ひとつにも多くの人の思いが詰まっていると体感しました。

植野真衣さん
(国際総合科学部理学系4年)

活動を通して麦がさまざまなSDGsにつながるのだと学びました。

柏瀬友咲さん(同3年)

(左から)坂教授と植野さん、柏瀬さん



舞岡町の麦畑で昨年5月に麦刈り。学部の枠を超えて学生が参画する

農を通して「つくる、つかう、つながる」がコンセプトのこのプロジェクト。わらの部分は、ストローやわら細工に加工して、プラスチックごみを考えるSDGsの取り組みも進めています。学内の行事でこのビールが飲み交わされ、学域を超えてつながるアイコンとしても動き始めました。商品名の「コルンムッター」はドイツ語で“麦の母”。母なるビールが媒介役となり、どんな実りをもたらすのでしょうか。この先の物語に目が離せません。

木原生物学研究所みらい麦畑化計画 (木原生物学研究所内)

<https://www.facebook.com/Mirai.Mugibatake/>
【問い合わせ(プロジェクト・商品について)】
TEL:045-820-2404
【コルンムッター販売店】2020年3月に追加販売
・ファミリーマート金沢八景駅前店
・オンラインショップ:サンクトガーレン ほか
<https://www.sanktgallenbrewery.com/news/korunmutter.html>

フェリス女学院大学

ビオトープや自然エネルギー、生ごみ処理による資源循環など、環境への取り組みで注目を集めるフェリス女学院大学緑園キャンパス(泉区緑園)。学生の取り組みをリードしているのが、大学公認団体の「エコキャンパス研究会」です。

地域連携は 最高の環境教育の現場!

同研究会が地産地消に本格的に取り組み始めたのが2014年。横浜市と相鉄グループが推進する「次世代郊外まちづくり」の一環で、同研究会では毎年、株式会社ヴィ・ド・フランスとコラボして、地産地消等をテーマに学生が発案したパンを商品化しています。

2018年からは都市農業の振興に関する横浜市との提携・協定をきっかけに、学生の企画・調整による「農ある横浜めぐりツアー」等を企画。昨年10月のツアーでは泉区の農家・横山拓巳さんの畑での芋掘り、相澤良牧場の見学とソフトクリームの試食、直売所での買い物を楽しめる内容で、キャンセル待ちが出るほどの人気でした。



ヴィ・ド・フランスとの「コラボ」パン。今年度は「未来へのギフト」をテーマにいずみ野マルシェ等で販売した



これまでの活動を振り返るメンバー。毎年、活動の理念が後輩たちに受け継がれていく



学生も企画から関わり、収穫体験や直売、試食を楽しめる「農ある横浜めぐりツアー」。昨年11月には門倉農園で留学生向けのプログラムも行った

同研究会主将の先本樹さん(国際交流学部3年)は「都市の緑を守っているのは農業です。地産地消の意義を親子をはじめ次の世代に伝えたい」と話します。「企業の方々との調整や発注など、大変なこともありましたが、子どもにパンが大好評で結果を残せました」と、コラボパンのリーダー・大坂祥子さん(音楽学部2年)。佐藤輝教授は「環境について学問上で教えられることはあるが、いかに社会の現場との橋渡しをしていくかが課題です。地域連携は学生の環境やまちづくりへの関心を高めることにつながる」と話していました。

フェリス女学院大学 エコキャンパス研究会

緑園キャンパス
横浜市泉区緑園4-5-3
TEL:045-812-8211(代表)
<https://www.ferris.ac.jp/>

神奈川大学

学生と地域を つなぐマルシェ



第3回神大マルシェの様子。会場では食育教室も

神奈川大学横浜キャンパス(神奈川区六角橋)では、「まちの魅力を知ってほしい」と、学生が中心となって「神大マルシェ」を開催しています。第3回となる昨年7月は、神奈川区の農家さんや飲食店、大学生協など15団体が出店しました。

打ち合わせでキャベツ畑に行き、横浜にもこんな広い畑があったんだと、区の魅力を知る新たな機会になりました。

わたりかなん
互理加南さん(経済学部2年)

地域で気軽に声をかけてもらえる“つながり”ができてうれしい。地元の人たちとの関係をこれからも続けてほしいです。

大森駿斗さん(同3年)

学食×地産地消

“学食”を舞台に10年前から地産地消に取り組んでいるのは、神奈川大学横浜キャンパスの学生食堂「カルフル」。神奈川区で朝収穫したキャベツをその日のうちに提供する、とびきりの鮮度が魅力です。地元の農家さんとの直取引なので、小玉など規格外も受け入れ、農産物を無駄なく使います。春は柔らかく、冬には甘みが増す素材の味を生かし、生のまま「塩だれキャベツ」と「味噌だれキャベツ」としてメニューに。地元産のキャベツは春と冬の各約2カ月限定。学外の方も利用できるのも、ぜひ味わってみてください。

1/8カットのキャベツは一皿64円(税込)。サラダが苦手な学生にも好評なのだとか



神奈川大学 横浜キャンパス

横浜市神奈川区六角橋3-27-1
【学生食堂「カルフル」】
◎8:00~19:15(月~金)
10:30~14:00(土)
春休み・夏休み・年末年始は短縮営業。
詳しくはHPでご確認ください。
<https://www.kanagawa-u.ac.jp/campuslife/dininghall/yokohama/carrefour/>

アマダリーナ合同会社
代表
おくいなつみ
奥井奈都美さん
(横浜市金沢区)

はまふうど人登場

Vol.53

さまざまな立場から地産地消に
取り組む方をご紹介します

ハッピーに広がり続ける、“もったいない”から“おいしい!”へ ～地産地消から資源循環、SDGsまで～



おいしい温州みかんを育てるために摘果される「あおみかん」を、ドレッシングやジュースに加工販売しているアマダリーナ。地産地消から、リユース(3R)、食品ロス削減、SDGsと、加速度的に活躍の幅が広がっています。

ラテン料理研究家、野菜ソムリエとして活動していた奥井奈都美さんは、2014年に「はまふうどコンシェルジュ」になり、翌年の春、横浜市の地産地消ビジネス創出支援事業に応募します。横浜産のあおみかんを使ったドレッシングで、横浜産の野菜をモリモリ食べられる。そんなビジネスプランが評価され、2015年12月にアマダリーナは横浜で鮮烈にデビューしました。「アマダリーナは、みかん(マンダリーナ)と、愛(アマンド)と、横浜(ハマ)を掛け合わせ、横浜のあおみかんで、ハッピーな人生を!というメッセージを込めています」と奥井さんは言います。

2016年には小田原市の摘果みかんを使った「西湘あおみかンドレッシング」を開発。翌年には岩井の胡麻油(神奈川区)のごま油と横浜醤油(神奈川区)とコラボした「あおみかんポン酢」も誕生しました。地産地消で、かつ捨てられる摘果みかんに新たな命を吹き込む。そのコンセプトは「資源循環」にも通じると、横浜市資源リサイクル事業協同組合を中心にした「横浜リユースびんプロジェクト」の中身として、あおみかんに声がかかりました。リユース瓶に充填された商品は、カクテルや焼酎割り用のジュースとして居酒屋を中心に大ヒットします。

現在、奥井さんが力を入れているのはSDGs横浜金澤リビングラボでの「金澤八味」の開発です。横浜市が音頭をとり、金沢区にある大学や企業、農家など様々なセクターが垣根を越えて、金沢の魅力とSDGsを世界に発信しています。地元の永島農園の干し椎茸や、瀬ヶ崎小学校で育てている唐辛子と青じそ、柴シーサイドファームのみかんからつくった陳皮、里海イニシアティブの昆布などが入り、食と温暖化対策やフードロス削減、環境教育など様々な掛け算が始まっています。

どれほど活躍の舞台が広がっても「創業時のコンセプトは変わりません!」と言い切る奥井さん。あおみかんが世界に羽ばたく日は遠くありません。



アマダリーナの 広がりキーワード

2015

「地産地消」

横浜あおみかンドレッシング



2016

「西湘に拡大」

西湘あおみかンドレッシング



2017

「企業との協働」

あおみかんポン酢



2018

「リユース」

みかんのしずく、あおみかんのしずく

2019

「SDGs」

あおみかんこしょう、金澤八味



奥井さんが尊敬する小山収(とせ)さん。
80歳を過ぎてなお、柴シーサイドファームで新たなみかんの木を植え、挑戦を続ける



合同会社
アマダリーナ

<http://hamandarina.com/>
商品は横浜市内で地産地消産品を扱うお店のほか、オンラインショップで購入できる。

はまふうどナビのバックナンバーは
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ

検索

発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和2年2月発行

〒231-0017 横浜市中区港町1-1 TEL:045-671-2638 FAX:045-664-4425



横浜みどりアップ計画