報告

地域連携の取り組み
－大島バーガー共同開発－
Collaborative development “Oshima Burger” with Local community

藤井　久美子[1)]・古川　英巳[1)]・隈元　美貴子[1)]

Kumiko Fujii, Hidemi Furukawa, Mikiko Kumamoto

キーワード：地域連携，地域食材，特産品開発，笠岡市大島
Key words：regional collaboration, local food, development of specialty products, Oshima,Kasaoka city

はじめに

近年，大学の地域貢献，中でも地域との連携は重要な役割の一つとなっている。本学では岡山市中区，真庭市，和気町，NPO 法人大島まちづくり協議会（以下，大島まちづくり協議会）などと協定を締結し様々な活動に取り組んでいる。総合人間学部生活心理学科では，協定締結前の 2014 年から岡山県笠岡市大島の大島まちづくり協議会が目指す地域再生プロジェクトを支援してきた。学生たちは現地の行事実施の支援に始まり，耕作放棄地開拓後の田植え協働，地域の食材・食文化についての聞き取り，秋穫祭での出店，特産品開発などを実践してきた。その成果の一つとして，2017 年 1 月には共同開発した大島バーガーが一般販売されるに至った（図 1）。その経緯および内容について，本学における地域連携の一例として報告する。

図 1　大島バーガー販売拠点
大島海の見える家

笠岡市大島の概要

大島地域は，岡山県南西部に位置する笠岡市の中心部から南東の一帯（図 2）である。大島まちづくり協議会の活動拠点である大島東地区は，南は瀬戸内海に面し，北は御嶽山斜面

1) 山陽学園大学総合人間学部生活心理学科

に抱えられた穏やかな気候の地である。大島は陸続きの地であるが，東には寄島など周囲にも「島」のつく地名が見られ，沿岸に島々も点在する。大島および島々では海に面した急斜面の地形から，漁業や畑作が中心であった。

近年，高齢化が進んできたが，笠岡市全体では高齢化率約 30%（2010 年 10 月 1 日時点）に対し大島東地区では 46%となり，加えて過疎化も進み様々な課題が浮上していた。その解決に向けて，2011 年に住民協働で地域の再生・活性化を目指して活動が始められ，2013 年度には NPO 法人の認証を受けた大島まちづくり協議会となった[1)]。活動の一環として，地域の高齢者の活動・交流の場として厚労省の介護予防事業を目指す「いきいきサロン」を週に 1 回開設し，ものづくり体験や演芸鑑賞，身体活動などの健康活動と地産地消の食事を提供している。着実に積み上げてきた活動は，総務省，備中県民局等の助成金の獲得に至っている。

図 2　笠岡市大島近辺

活動内容

１．現地視察

2014 年 9 月，教員 3 名（古川，隈元，藤井）が大島まちづくり協議会の活動拠点である「大島海の見える家（笠岡市大島中 1839-6)」を視察し，大島博理事長より協議会の趣旨，活動の状況などについて説明を受けた。また総務省の地域力創造モデル事業[2)]に関連して，今後の活動における大学生との交流の展望などについて意見交換した。高齢化と過疎化の進行に対して，若者たちが訪れ，活動する場となってほしいとの思いが感じられた。

２．大島秋穫祭の支援

2014 年 11 月 23 日（日），生活科学コースの家庭科教職課程を履修する 2 年生および服飾ゼミ・食物ゼミを中心に 10 名の学生および上記教員が参加し，デコ作り体験の提供，子供向けゲームの進行，耕作放棄地で開拓団が栽培した米や地元産野菜・魚介類の販売などに協力した（図 3)。

図 3　2014 年大島秋穫祭（子どもイベントの進行，名物海鮮汁の販売）

図 4　2015 年大島秋穫祭（開会挨拶での大学紹介，デコ作り体験）

これ以降毎年，秋穫祭に参加し（図 4），2016 年には本学大学祭で好評であった揚げもちを出店（図 5），さらに 2017 年にはひら天まんも出店する（図 6）など新たな活動も加えてきた。

大島まちづくり協議会の運営，実践は極めてパワフルであり，学生たちから見れば祖父母年代であると思われる方々との協働は大きな刺激となったと考えられる。

図 5　2016 年大島秋穫祭（揚げもちの調理・販売）

図 6　2017 年大島秋穫祭（揚げもち・ひら天まんの調理・販売）

３．食物ゼミにおける取り組み

2015 年 2 月現地において，前年の秋穫祭で販売されていた米，野菜，果実，魚加工品などの嗜好や利用法の現状とその経年変化について，大島まちづくり協議会スタッフに聞き取りを行った。その中で，米は耕作放棄地に自ら水路を引いて開拓，栽培された正に手塩に掛けたものであること，また親芋は未利用のまま畑に放置されていることなどが印象的で

あった。知り得た情報から，地域食材を若者の嗜好にも合うように活用する方策を検討することとして，現地の米を活かした米粉パン，親芋やれんこんのレシピ開発に取り組んだ。

同様に 2016 年 2 月には，ぶんず（笠岡地域での呼称，一般的な食品名は緑豆：りょくとう）[3]および大島の漁港であがる魚介類について調理法や，子ども世代・孫世代の嗜好の変化などについて聞き取りを行った。漁業の地域でありながら，若年層では煮魚が敬遠され，ムニエルや揚げ物が好まれる傾向が多く聞かれた。このことから大学生を対象に魚の嗜好および摂取状況をアンケート調査したところ，約 8 割が魚を好きで，現況よりも摂取頻度の増加を望んでいることが明らかになり，若年層の嗜好に合う魚料理の考案を目指した [4]。鮮度が良くおいしい魚を活用するコンセプトは，大島バーガーの開発へとつながっていった。

また，ぶんずの活用復活を提案し，新たなレシピ開発に取り組んだ [5]。その後，郷土料理であるぶんずぜんざいは，2016 年 4 月総合人間学部の新入生研修において提供されるようになり，今では大島まちづくり協議会の各種イベントで提供され好評を得るに至っている。

４．大島バーガー開発

大島まちづくり協議会と関わり，地域の食材とその食文化について学んでいく中で特産品としてバーガーの共同開発を目指すこととなった。バーガーのパン（通称バンズ）については大学において，大島の米を活かしたいという思いから米粉バンズの試作や，米粉の調達，米の製粉方法の検討を繰り返した。

2016 年 8 月，9 月に現地において，米粉バンズの製作，大島の正頭（しょうとう）漁港で獲れたガラエビや小魚類，地元野菜などの揚げ物に葉野菜の組み合わせについて，大島まちづくり協議会調理スタッフと学生，教員で共同試作した（図 7）。

図 7　大島海の見える家において大島バーガーの共同試作

合わせて，各具材と十数種類のソースとのマッチングについて食味評価（図 8）と分析を行い [4]，「えびカツ＋レモン風味タルタルソース」と「かき揚げ＋オーロラチリソース」の 2 種のバーガー案をまとめた。

図 8　大島海の見える家において大島バーガーの食味評価

「海の見える家」での一般販売に向けて，購入及び評価の意向を知るため 2016 年秋穫祭において先行販売することとなり，2016 年 11 月大学において大島まちづくり協議会調理スタッフへ米粉バンズの製作講習を行った。米粉バンズは当初，米粉と粉末グルテンを使用する案であったが，現地での調理条件を考慮して米粉と小麦粉を使用したレシピに変更し，調整を行った。秋穫祭での先行販売は短時間で完売し好評を得た。2017 年 1 月から大島海の見える家で毎週土曜日に販売（喫食（図 9）・テイクアウト）している。2017 年秋からは他地域のイベントや本学大学祭などでの出張実演販売も行い，いずれも短時間で完売し，通常販売とともに利益を生み出すようになっている。

図 9　大島バーガー喫食セット

大島バーガーの販売開始と前後して，山陽新聞全県版 [6]，中国新聞井笠版 [7]などに取り上げられ，共同開発に携わった学生たちも取材を受けた（図 10）。

図 10　山陽新聞・中国新聞

また地元の笠岡放送ゆめネットニュースには学生と教員も出演し，大島バーガーに込めた思いや大島まちづくり協議会の方々との温かい人間関係について語った。

考察

総務省が域学連携を提唱[8]しているように，地域を学ぶことは現地に行く回数を重ね，地域を見て人々の話を聴き共に活動する中でこそできると考えられた。学生たちにとって大島への移動距離はとても長い。現地でイベント，調理を行うとなると早朝からであるが，現に行き，大島の方々と活動した帰路は得難い達成感，爽快感に満たされている。日常の大学生活では必ずしも活動的ではない雰囲気の学生も，協力してよく動き活躍している。正に地域に育てていただいた感が強い。離れた地であるからこその学生たちの気づきや新たな発想もあり，これが地域を刺激し地域資源の再認識を生み出したと考えられた。

また実際に地域が抱える課題や資源に触れることで，学生たちも大学での学びに実践的な意義を感じることができ，大学の研究が地域に貢献することへの理解が深まり，自己効用感およびアイデンティティの形成にも一助となったと考えられた。これまでの研究で蓄積してきた知識と技術を，食の商品開発として形にすることができた意義は大きい。漁業の歴史を持つ地域で，そこに携わってきた人々から共に作業をする中で得られた知見は極めて貴重なものであり，さらなる研究および地域連携の基盤となった。

地域との協働では，地域では地域内の相互関係があること，大学では教育的視点から地域でできること等の点について相互に事情を理解する必要がある。信頼関係を構築し協働を進めていくには，時間を要するとともに柔軟性が求められる。

今後の展望

大島バーガー第２弾として岡山の魚「ひら」を使用したひら天まんを計画しており，すでに 2016 年秋穫祭において試食と食味評価聞き取り調査を行い，2017 年秋穫祭では改良版を学生たちが調理，販売した。包装紙に貼った商品ラベル（図 11）も学生のデザインによるもので，食味とともに好評を得た。

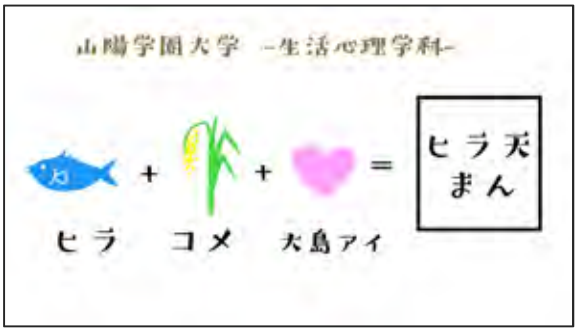

図 11　ひら天まんラベル

さらに大島まちづくり協議会との特産品共同開発は農林水産省の農泊推進補助金を得て，2017 年 3 月にはひら天まん他のお披露目試食イベント，2018 年度には一般販売を行う計画を進めている。今後は新たな視点も加えながら地域連携の取り組みを目指していきたい。

引用文献

1) 大島まちづくり協議会：みたけニュース，平成 25 年 8 月 28 日
2) 総務省：ＲＭＯ（地域運営組織）による総合生活支援サービスに関する調査報告書，http://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01gyosei09_02000026.html

3) 藤井久美子：地域食材の有効活用－笠岡市大島の「ぶんず」－，山陽論叢 23，127-133，2017
4) 大橋淳紀：地域の魚の有効活用－若年層の嗜好性向上を目指して－，平成 28 年度生活心理学科卒業研究論集，2017
5) 吉留崇浩：地域食材の有効活用－岡山の食の伝承と発展－，平成 28 年度生活心理学科卒業研究論集，2017
6) 山陽新聞，2017 年 1 月 10 日
7) 中国新聞，2017 年 2 月 3 日
8) 総務省：域学連携による地域活力の創出，
http://www.soumu.go.jp/main_content/000221467.pdf