



『食』を通じてズームイン&アウト

チカラ
地域の

37

おいしいチカラでもっと楽しくゆたかに(地域編②)

各務原にんじん

●岐阜県各務原市



コロロ発表時。
各務原市長、UHA味覚糖社長とともに

各務原市東部の鵜沼地区は、明治時代末頃から、長根にんじん栽培が行われてきた地。現在は、短根の春夏にんじんと冬にんじんを栽培し、良質なにんじんを安定的に出荷できる産地として有名だ。平成29年4月には、各務原にんじんのブランド力を高めるため、産官学連携協定を締結。大学の力、学生たちの活躍が注目されている。

春夏と冬。年2回収穫できる2期作が、各務原にんじんの安定出荷を支える

黒くて、触れるとボクボクとした感触がすることから昔から「黒ボク土」と呼ばれる土。各務原市鵜沼地区のにんじんは、各務原台地の黒ボク土で丹精込めて育てられる。しかも全国でも珍しい2期作である。

各務原市によれば、市内における平成30年度実績のにんじんの作付面積は春夏にんじん51.4ha、冬にんじん32ha。生産量は春夏2,441t、冬664t。にんじんと聞くと冬を思い浮かべがちだが、各務原市では春夏にんじんの生産が多い。

明治時代末頃からにんじん栽培を始めた鵜沼地区が2期作に取り組むようになったのは昭和40年代。平成20年には、それまで灌漑施設がなく雨水に頼っていた不安定さを解消する「岐阜中流用水」の



農業生産法人フォレストファームのにんじん畠(2019年6月撮影)

通水が始まり、平成29年3月には生産者の念願だった「JAぎふ各務原にんじん選果場」が完成した。これを契機に各務原にんじんのブランド力を高めるため、同年4月、各務原市・ぎふ農業協同組合・各務原市商工会議所・東海学院大学という4者の産官学連携により設立されたのが「各務原人参ブランド推進連絡協議会」である。事務局(各務原市農政課)に話を聞いた。

「にんじん産地ならではのお菓子の商品開発や、栄養価の高い料理の考案など、今まで以上にさまざまな事業に取り組んでいくこと、市内で管理栄養学科を持つ東海学院大学に協力を求め、4者全員の総意で連携協定を締結するに至りました。地元特産物の地産地消の推進発展と教育研究の充実発展を目的に連携協定を締結する事例は、岐阜地域では初めてです」(同課主任主査・村井大輔さん)。



にんじん生産者の一人、
フォレストファームの林亮輔さん



各務原人参ブランド推進連絡協議会事務
局(各務原市農政課)の足立憲彦さん



東海学院大学管理栄養学科長の
デュアーグ子さん



各務原にんじんをテーマに取り組む
管理栄養学科の皆さん



各務原にんじん読本とレシピ本

**産官学連携のプロジェクト、始動。
代表作はUHA味覚糖との共同開発商品**

東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科は栄養士・管理栄養士・臨床検査技師のトリプルライセンスを目指せる学科として全国的に有名だが、平成26年からは学生が主体的に課題解決に取り組む学びにも注力。そして、各務原にんじんとの出会いがあった。

以来、学生は学外へも飛び出して実践の場、地域の人々と交流する機会を存分に得ている。各務原にんじんを使った商品開発では、これまでに20種類以上のお菓子開発などにチャレンジ。なかでも特筆すべきはUHA味覚糖のグミキャンディ「コロロ」である。

同社のユニークな商品づくりに共感して共同開発を申し入れ、受け入れられてのスタート。学生たちは、商品開発担当者のいわばプロのノウハウに触れ、試行錯誤を重ねた。原材料であるにんじんは、JAぎふから提供を受け、本年5月に「コロロ かかみがはらにんじんスムージー」として全国で販売開始となった。

健康福祉学部長で管理栄養学科長のデュアーグ子さん

第1回かかみがはら環境フェア

- 日時: 2019年10月26日(土)・27日(日) 10時~15時 ※荒天時中止
- 会場: 東海学院大学 西キャンパス

規格外各務原にんじんを使った食べ物のほか、東海学院大学の学生が育てたゼロエミッション野菜を販売。

各務原にんじん子ども食堂

- 日時: 2019年11月4日(月・休) 11時~13時
- 会場: 東海学院大学 西キャンパス7号館

管理栄養学科の学生が考案した「各務原にんじんたっぷりシチューセット」を提供(先着100名)。

詳しくは同大学ウェブサイトでご確認ください。 <http://www.tokaigakuin-u.ac.jp/carrot>

「各務原にんじん」を食べよう! (各務原市HP) <https://www.city.kakamigahara.lg.jp>

貴子さんに話を聞くと、「商品開発に関わった学生は延べ600人。学科全員が授業のなかでにんじんを使った加工食品開発を手がけ、パッケージデザインも全員が図案を提出して、クラス単位で候補を選び、そこから絞り込んで決めました」。

商品開発にとどまらず、幅広い年代に向けて、介護食や幼児食など各務原にんじんを活かした美味しいメニューの開発もする。地域の子どもをはじめ、高齢者や外国人を対象に、地産地消と共に食の機会と世代間・国際交流の場として「子ども食堂」を開く。さらには学生自ら、にんじん栽培にも取り組み、生産の喜びや苦労を体験中だ。活動に参加する管理栄養学科の1年生は「自分以外の考えを知る機会」(永繩郁弥さん)、「開発事業に興味がわいてきた」(佐野竜星さん)、「家族やまわりの人も喜んでくれるのが嬉しい」(山田奈緒さん)と話す。

同学科の教員24人もそれぞれの専門性を活かして取り組む。その熱意や愛校心が、他学科である総合福祉学科や子ども発達学科などの教員、学生にも伝わり、現在ではほぼ全学が各務原にんじんをテーマにした取り組みに関わる。

「にんじんの持つすぐれた栄養価が健康づくりに役立つよう、各務原にんじんを全国へ、世界へ発信したいですね。宇宙食開発にも挑戦して、ぜひ宇宙へも!夢をふくらませています」(デュアーグ子さん)。

先人から受け継いだ地域の宝を、若い学生たちも一緒に磨いていく様子は、周りの人たちをワクワクさせる。学生や教員の情熱あふれるイベントに出かけたい。

(取材ライター/羽瀬千恵)



UHA味覚糖との共同開発商品
「コロロ」かかみがはらにんじんスムージー味