

# 食が地域を熱くする！

～地域農業の魅力を伝え、地域社会の課題に挑戦～

## 1 研究動機と目的

あったか旭川まんが誕生して10年。地域協働による私達の歩みは、「持続可能な地域農業の実現に向けて私達にできること！」をコンセプトとした地域と農業と産業をつなぐ架け橋となる活動として、信頼と期待を持っていただける取組へと発展してきました。

しかしこれらの活動も、今年は新型コロナウイルス感染症の影響を受け、大きな制限の中での活動を余儀なくされました。

そんな中、私たちにどんな活動ができるのか。昨年度の課題や反省を踏まえ、分野横断的なネットワークを形成・維持しながら、地域の農業や社会の課題解決に貢献し、「旭川を元気にする」活動を目指すことにしました。



【図1 グランドデザインと課題設定】

## 2 研究目標と活動計画

### 研究目標

#### (1) 旭川産農産物の高付加価値化<科学性>

食品成分に関する研究活動を深化させて科学的根拠のある高付加価値化を目指す。

#### (2) 地域ネットワークの拡充<指導性>

地域社会の課題解決の一端を担い、地域への貢献活動としての食育活動を目指す。

#### (3) 新たな発信活動の工夫と展開<社会性>

企業と連携した新しい生活様式に基づいたPR・発信活動を目指す。

とし、これまで作り上げてきたコミュニティやネットワークを繋ぎながら、アウトリーチ活動を展開することにしました。

### 活動計画

パートナーシップを結ぶ地域農業生産者に貢献するため、大学との共同研究や地域社会への貢献活動など、協働ネットワークを活用した地域農業やあったか旭川まんの魅力発信と、農業と産業と地域を元気にする「ひと・まち・しごとづくり」のグラウンドワークを実践して地域創生に貢献する計画としました。

研究計画		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1
R	研究計画													
	調査活動													
P	計画立案													
	大学共同研究													
D	地域連携													
	地域・食育活動													
	発信活動													
	PR・販売活動													
C	情報公開・研究													
	活動まとめ													
A	反省・課題													

【図2 月別活動計画】

### 3 研究内容

研究1 大学との共同研究（関係科目：食品化学、微生物利用）

包括連携協定を結ぶ北海道文教大学での食品成分分析に取り組みました。今年はいままで私達が開発してきた製品で活用している旭川産アスパラガス切り下や旭川産 Yes!clean 認証栽培の小松菜、タアサイ、青梗菜のポリフェノール含有量と抗酸化能に関する追試験を行いました。現在、実験データの精査を行っていますが、昨年度までの実験データとの比較を行い、再現性が確認できれば、含有ポリフェノールの有効性を製品販売時にもPRポイントとして消費者の皆様にご説明できることとなります。



【図3 北海道文教大学との共同研究】



【図4 食品成分分析実験の再現性試験】

**研究1 大学との共同研究**

①アスパラガス切り下の機能性成分(ポリフェノール・ミネラル)の定量分析結果(2018)

項目	生アスパラガス 100g中のルチン 量(mg)	比較 (%)	項目	生アスパラガス 100g中の鉄量 (mg)	比較 (%)
切り下	197.70	100.00	切り下	0.28	100.00
茎部	325.78	160.33	茎部	0.20	71.43
穂先	520.60	256.21	穂先	0.43	153.57

【図5 アスパラガス切り下の成分分析結果】

**研究1 大学との共同研究**

②旭川産Yes!clean認証栽培の小松菜、タアサイ、青梗菜の機能性成分(ポリフェノール)と抗酸化能の定量分析結果(2019)

総ポリフェノールの定量 (ケルセチン当量)	産地	野菜	チンゲンサイ	タアサイ	コマツナ
	北海道羽幌町産		14.1	—	—
	茨城県産		—	19.3	—
	神奈川県産		—	—	15.1
	旭川産Yes!clean		17.0	32.6	31.3
抗酸化能の定量 (Trolox当量)	産地	野菜	チンゲンサイ	タアサイ	コマツナ
	北海道羽幌町産		3.26	—	—
	茨城県産		—	2.86	—
	神奈川県産		—	—	4.18
	旭川産Yes!clean		6.50	17.51	21.66

【図6 Yes!clean 野菜の成分分析結果】

また、いとげん味噌工房の西大條様より旭川米の米糍や濃縮した甘酒を活用した新製品の開発依頼を受け、研究に着手することにし、学校では旭川産農産物との相性などの開発研究、大学では米糍由来の代謝産物が人体に及ぼす栄養学的特性についての共同研究を進めることが決まりました。北海道文教大学の藤井先生からは「この研究題材は大学生の卒業研究レベル。ぜひ一緒に研究を進めましょう。」と今後は実験解析データを元にZOOMを活用したオンラインディスカッションを行っていくことになりました。



【図7 いとげん味噌工房からの製品開発依頼】



【図8 甘酒粕・糍を活用した製品開発】

これらの取組は科学的根拠を持った旭川産農畜産物の高付加価値化による生産者や地域産業への貢献へと繋がっていると同時に、特性が確認されれば機能性表示食品・栄養機能食品としてのあったか旭川まん新製品が誕生します。

## 研究2 地域社会への貢献（関係科目：食品流通、グリーンライフ）

3月以降、計画していた食育活動はすべてが中止となりました。そんな中で私達ができるあったか旭川まんを活用した地域社会への貢献活動とは何かを探るため、地域企業の訪問活動を行いました。男山酒造では製造部長で杜氏の北村様から「日本酒もコロナの影響を受け、流通量が減った。原料生産者には迷惑をかけられないので契約通り買い取るが、この酒米をどう消費していくかが今後の課題です。」とお話を伺いました。また、あったか旭川まんの原料である東川町の湧水を製品化している大雪水資源保全センターでは、社長の濱本様から「水資源は飲料用だけでなく、災害等でライフラインが確保できない地域のための備蓄の役割も果たしている。」とお話を伺い、地域や農業生産者と地元企業が支え合い、信頼関係をしっかり形成していることを学びました。



【図9 男山酒造の視察訪問】



【図10 大雪水資源保全センターの視察訪問】

そこで「今、私達ができる地域社会への貢献活動！」として、連携する地域団体旭川おとな食堂の協力を得て「エンむすびの会」、「北門こども食堂」でのあったか旭川まん合計130個の無償提供を行うことにしました。感染防止措置をとった実施のため、子ども達やスタッフの皆さんとの交流は十分なものとはなりませんでした。あったか旭川まんを紹介したり、私達の活動をまとめたポスター掲示を行ったりする食育活動を展開しながら、地域社会の課題に挑戦しています。エンむすびの会主宰者の平島様から「いろいろな人との出会いによって子ども達も予測不能な化学変化を起こして成長します。あったか旭川まんはとってもあったかい活動をしていますね。」と私達の活動が地域の課題に挑む意義を教えてください、私達自身も大きく成長できたことを実感しました。また、活動中に会ったワーカーズコープの中村様にお声がけいただき、今後も旭川市内の地域食堂での活動を更に広げていくことになります。



【図11 エンむすびの会訪問・配付活動】

### 研究3 PR・発信活動（関係科目：食品製造・農業情報処理）

あったか旭川まん推進会議の加盟企業と協働する年間10回以上のPR・販売活動も今年は軒並み中止。そんな状況下で私達にできる発信活動を考え、まずは販売を予定していた在庫を活用して全校生徒・先生方合計534名全員への無料試食会を実施しました。

密にならないように13日間に渡ってクラスごとに配付。「旭農にいてもあったか旭川まんを食べたことがない。」という生徒や先生方に試食していただき、旭川の農と食、あったか旭川まんの魅力を発信しました。私達も食べたことがない人がこんなに近くにいることに改めて気づき、認知度の調査、食味に関するアンケートを行いながら、美味しさを感じてもらうことができました。更にこれらの取組をSNSで発信。新聞でも報道されるなど、今だからできる発信活動として大きな反響をいただきました。

また旭農製あったか旭川まんを商業ベースに乗せることで、地域農業生産者に貢献できると考え、オンライン開催の2020アグリビジネス創出フェア in Hokkaidoに参加。販路拡大を目指して私達が開発してきた製品をPR動画として配信し、視聴した企業の皆様に発信することができました。



【図12 あったか旭川まん認知度アンケート結果】



【図13 アグリビジネス創出フェア】

## 4 研究成果

成果

- (1) 大学と「連携」から「共同研究」に発展。科学的根拠のある農産物の高付加価値化を追究できた。
- (2) 地域社会の課題への取組を実践。今だからできる食育活動を考え、実践できた。
- (3) 地元農業と農産物の新たなPR・発信活動を展開。持続可能な地域農業の実現に貢献できた。



【図14 北海道食育推進優良活動表彰】

また昨年受賞した第6回北海道食育推進優良活動表彰を受け、今年は農林水産省主催第5回食育活動表彰に北海道からの推薦を受けることになり、私達の活動が多くの方に評価されていることを実感しています。

## 5 今後の課題

課題として

- (1) 機能性表示食品・栄養機能食品を目指した研究深化
- (2) 地域社会の課題を見据えた分野横断的なネットワークの構築
- (3) 大学や企業と連携したPR・発信力の更なる強化

が挙げられ、次年度もSDGsを意識しながら、新しい生活様式に対応した地域一体型の「まちづくり」グラウンドワークに取り組みます。



【図 15 本活動とSDGsの位置づけ】

## 6 おわりに

この10年、地域農業生産者の声を聞き、企業や地域と協働しながら、持続可能な地域農業の発展と地域社会への貢献を目指すコミュニティを構築して真摯に課題に取り組む歩みを進めてきました。

次の10年も私達が地域と農業と産業をつなぐ架け橋として、地域に学び、地域とともに歩んで、旭川をあったかく盛り上げ続けます。



【図 16 PTAあったか旭川まん手作り研修会】