

2014 年度別府大学夢米(ゆめ)棚田活動報告会

報告書



目次

報告会プログラム		2
学長挨拶	別府大学学長 豊田寛三	3
来賓寄稿	大分県農林水産部審議監 渡辺哲也	5
	JAおおいた代表理事専務 森下幸生	7
	大分農業文化公園長 永井定明	10
卒業生寄稿	七島蘭工房ななつむぎ 岩切千佳	11
「別府大学夢米(ゆめ)棚田プロジェクト」のあゆみ		12
2014年度の年間活動報告	発酵食品学科3年 高橋義樹	19
第20回全国棚田サミット参加報告	史学・文化財学科4年 白川優太	25
	国際経営学科4年 山下智弘	
トピックス		
香り米焼酎に関する研究	発酵食品学科4年 都甲花織	34
各学科研究発表		
日本近世の稲作社会と米経済	史学・文化財学科3年 檜垣龍之介	38
緑米について	食物栄養学科2年 北川桃子他	43
塩麴創作料理	発酵食品学科2年 渡辺元樹	47
なぜ、今年はお米が安いのか	国際経営学科3年 池田将吾	50
2014年度活動の新聞掲載記事		53
「別府大学夢米(ゆめ)棚田チーム」構成人数及び延べ活動人数		58
夢米棚田 NEWS		59

2014年度別府大学苧米棚田活動発表会 プログラム

日 時 2014年12月19日(金) 16:30~18:00

場 所 別府大学32号館400番教室

司 会 史学・文化財学科4年 加藤 眞樹



16:30 ~ 18:00

開会の辞

別府大学食物栄養科学部長 江崎 一子

1. 学長挨拶

別府大学学長 豊田 寛三

2. 来賓挨拶

大分県副知事 太田 豊彦氏

3. 平成26年度活動報告

発酵食品学科3年 高橋 義樹

4. 第20回全国棚田サミット参加報告

史学・文化財学科4年 白川 優太

国際経営学科4年 山下 智弘

5. トピックス

香り米焼酎に関する研究

発酵食品学科4年 都甲 花織

6. 各学科研究発表

1) 日本近世の稲作社会と米経済

史学・文化財学科3年 檜垣 龍之介

2) 緑米について

食物栄養学科2年 北川 桃子・田口 智子

3) 塩麴創作料理

発酵食品学科2年 渡辺 元樹

4) なぜ、今年はお米が安いのか

国際経営学科3年 池田 将吾

7. 次期リーダー紹介

発酵食品学科3年 高橋 義樹

8. 講評

大分農業文化公園長 永井 定明氏

閉会の辞

発酵食品学科3年 高橋 義樹

ご あ い さ つ

別府大学学長 豊田 寛三

本日は、年末のあわただしいなか、本学の「夢米棚田チーム」の活動発表会に、大分県の太田副知事をはじめ県農林水産部の方々、県農業文化公園の方々、さらにはJAおおいたの森下専務理事さんなど多くの方々にご参加いただき、誠にありがとうございます。

本日のプログラムでご理解いただけるように、「夢米棚田チーム」は、今年、大変いそがしくさまざまな活動をしていただきました。これまでやってきた米作りや棚田作りのほかに、七島藺の本格的な栽培・収穫・加工にも取り組みました。また、大分県農林水産祭にも例年のように参加し、別府公園会場のセンターに出展させていただき、多くの方に見ていただきました。

このほかに、国東半島宇佐地域が世界農業遺産に選定されたことに関連して多くの行事がありました。本学が主催し、国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会や大分県などの共催を得ましたシンポジウム「現代によみがえる七島イ（藺）」でも学生諸君の取り組みを発表し、さらに、大学コンソーシアム大分のシンポジウムでも、県内の高等教育機関の先生方に交じって学生諸君が発表いたしました。

本日の発表も、本学の各学科の学生諸君が、それぞれの専門分野に立脚したものとなっています。なかでも食物栄養科学部の都甲さんの卒論への取り組みは、新聞等に大きく取り上げられ、商品化の期待もあるやに、聞いております。

こうした活動は、チームのみなさんにとって大変忙しい日々だった、と思いますが、また充実した日々ではなかったか、と思います。それだけに、一人一人が、自分の成長を実感できたのではないか、と思います。これも、本日お越しいただいている皆様方、学内では江崎先生・利光先生をはじめ、多くの諸先生方や職員の方々の支援・指導・援助があったからだと思います。

本学では、来年度から教養科目の学際科目として「世界農業遺産体験学習」という講義を開講します。これまでの夢米棚田チームの活動は、

正規のカリキュラムに則るものではありませんでした。「世界農業遺産体験学習」は、単位化されたものです。その開講の責任者には利光先生にお願いしております。まだ細部まで確定しておりませんが、「世界農業遺産とは?」、「宇佐国東地域と歴史と文化、地形と農業水利」、「国東・宇佐地域の農産物」など教室での学習と栽培・加工・販売など体験実習を組み合わせた通年型の授業になるようです。来年の新規開講ですので多くの学生諸君の受講をお願いします。国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会の林会長さんにもお出ましいただくことになっています。

こうした授業ができるのも、これまでの夢米棚田チームの活動、県農林水産部・農業文化公園やJAおおいたの方々の皆様方、さらに本学の先生方の指導・援助があったからだと思います。ありがとうございます。

すこし、長くなりましたが、これをもってあいさつといたします。

2014 年度別府大学夢米棚田活動報告会に参加して

大分県農林水産部審議監 渡辺 哲也

別府大学夢米棚田チームの活動は、2009年（平成21年）7月、「大分農業文化公園内に棚田を作ろう」ということから始まったと聞いています。

世界中、お米を生産している国では、どこにでもある棚田。もともとは、湧き水のあるところに猫の額ほどの田んぼを作り、その余り水を有効に使って、下方に向かって順繰りに手作業で田を開いていった。山側の土を削り反対側に埋めていく。その作業行程の中で掘り出された石を使って、土が崩れないように石垣にした。その結果、「耕して天に至る」と評される、等高線に沿って芸術的にも美しい棚田ができあがりました。

古い資料になりますが、1988年（昭和63年）の農水省の「水田要整備量調査」による「棚田（傾斜1/6以上の土地にある水田）面積が100ha以上の市町村」は、大分県に1市4町あり、その計は2,656haで、全国でも新潟県の5,715haに次ぐ広さでした。1/6以上の急傾斜にある棚田は、1区画の面積が1a以下と小さく、昔から苦勞して米作りが行われていたことが伺えますが、見方を変えれば、新潟県は「魚沼のコシヒカリ」が有名なように美味しい米産地です。棚田の多い大分県も新潟県に匹敵する美味しいお米の産地と言えるのではないのでしょうか。

次年度からは、利光先生が担当する「世界農業遺産体験学習」が新たに単位取得できるカリキュラムとして始まると聞きました。その中で、「地形と農業水利・農作物」も講義していただけるようです。棚田には食料生産だけでなく、洪水防止や水資源のかん養、土砂流出防止、さらには保健・休養の場など様々な機能があります。いろいろな視点からのお話が聞けるのではと、楽しみにしている学生が多いのではないのでしょうか。

世界農業遺産といえば、くぬぎ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環。日本一の原木シイタケ、国内唯一の七島イ。そして、中世の荘園がそのままの形で残る田染荘などが評価されたものですが、夢米棚田チームでは、農業文化公園内の棚田でのお米の栽培に加え、一昨

年から七島イにも取り組んでいただいています。11月22日には、別府大学で、シンポジウム「現代によみがえる七島イ」が開催されました。

基調講演では、豊田学長から七島イの歴史をひもとく貴重なお話、学生の代表からは、チームで挑戦した七島イ栽培について、そしてシンポジウムでは、田染荘の保存にご尽力いただいた飯沼先生の見事なコーディネートのもと、七島イに関係の深いパネリストの皆さんや、さらには会場からも、大変興味深く楽しいお話を聞くことができました。

チームの発足当時からご指導いただいている江崎先生を始め、別府大学の多くの教職員、そして学生の皆さんには、いろいろな場面で本県の農林水産業、農山漁村を応援いただいていることを改めて痛感し、感謝申し上げる次第です。

人口減少と一人当たりの米消費量の減少により、米価は引き続き下落基調にありますが、2018年（平成30年）からは生産調整が自主判断方式に変わることになっています。低コスト化を進め、ある程度安い価格でも生産できる米作りを目指すのか、あるいは、今回、チームの皆さんが栽培された古代米や自然米のように差別化を進め、一定の価格で取引できるこだわりの米作りをめざすのか。

「夢米」のとおり、将来にわたって夢のある米作りを続けていくために、まさに、今が正念場です。学生の皆さんには、これからも思う存分、自由な発想で楽しくいろいろな活動に挑戦してみてください。その活動の場として、農業文化公園を活用していただきますよう、また、あわせて県内の農林水産業の現場に出かけていただければ、幸いです。皆さんの知恵やヒントが今後の大分県の発展に必ず役立つと思います。

別府大学の学園祭が「石垣祭」というのも何かのご縁を感じます。「石垣祭」と同様に、農業文化公園内の棚田の石垣にも多くの学生の皆さんが参集され、別府大学夢米棚田チームの活動がさらに大きく発展していくことを祈念します。これからも、どうぞよろしく願いいたします。

“自分の頭で考える”ということ

JA おおいた代表理事専務 森下 幸生

いきなり“自分の頭で考えろ！”といわれても…。何だそれ？という風に思われることでしょうか。皆さん、“本当に自分の頭で考えたことがありますか？”とお聞きしたらどうでしょうか。

案外に自信ない方が多いのではないかと思います。「自分の頭で考える」という行為は当たり前のようで実は大変難しいのではないかと私は思っています。

そもそも考えるには多くのエネルギーが必要ですし、実に面倒なことです。興味がもてることであれば、例えば将棋や囲碁（今はスマホゲーム？）などは、確かに自分自身の頭でしっかり考え次の一手を打つような気がします。が、私たちの暮らしに直結する社会経済問題や自身の生き方（人生観）といった事柄については、大切だとは知りつつも難しすぎて関心が持てなかったり、面倒だったり、人任せ、最近ではすっかりスマホ依存になったりしていませんか。

つい最近、書店の目立つところに文庫本となって出ていた「ソロモンの偽証」（宮部みゆき著）を読んでみました。物語の旋律は、中学校で起きたある生徒の死亡事故（事件？）に係る校内裁判です。学校も警察も自殺として処理した事故をめぐり、本当に自殺だったのか？他殺ではなかったのか？疑念は、校内のみならず、生徒の家庭やマスコミにまで広がります。このままでは、落ち着いて勉強も出来ないし、この疑念が先々までも心の傷として残ってしまうのではないか という不安が一人の女生徒を突き動かし、生徒自らの手で真実を明らかにしようと立ち上がるのです。親しい友人も不安ながらも同調し、様子を見ていた周りの生徒たちも彼女の勇気と強い意志に次第に心を動かされ、何よりも周囲から犯人として疑われていた男子生徒自身の了解をも取り付け、さらに、一部の先生の積極的な協力を得るという流れが出来あがります。そして、学校側に夏休みの自主課題として、校内裁判を行うことを承諾させるのです。

物語は突拍子も無い内容なので無理があるよな～というような気分で

読んでいましたが、いつの間にか小説の中に引き込まれていきました。教師や警察あるいは周囲の大人には持ち合わせない中学生の感性、生徒にしか見えない人間模様、生徒同士ならではの気脈の通じ合い等々によって、あっと驚くような推理や行動が展開され、新たな事実が浮かび上がり、事件の真相が明らかになっていくのです。

この本を宣伝する様な話になってしまいましたが、敢えて詳しく内容を紹介した真意は、ともすると、若い人たちは、この小説に出てくる学校や警察、そして大人達という、所謂“権威”というものに依存しすぎて、自分自身で物事の真意を確かめたり、自分の頭で考え、判断したりすることを疎かにしてはいないだろうかと思ったからです。

「別府大学夢米棚田プロジェクト」に参加している皆さんは、どんな思いで棚田でのコメ作りに取り組んでおられるのでしょうか。「何となく」「友達に誘われたから」「単位になるから」「面白そうだったから」とか色々だと思えます。「日本人のルーツを探るため」「日本の文化の本質を知りたい」などという学生さんもあるかもしれませんが、動機はあまり上等でない方が良いでしょう。余談ですが私が尊敬するソフトバンクの王貞治さんが野球に打ち込んだ理由を聞かれると「女の子にモテたかったから」と言っていました。

動機はどうあれ、棚田プロジェクトを通して“自分の頭で考える何かを見つける”ことこそが大切なのだと思います。農業に長く関係してきた我々は、無意識に「ソロモンの偽証」に登場する先生や警察の立ち位置からあなた方を見てしまいがちです。あなた方にはあなた方にしか見えない、気づかない棚田プロジェクトがあるのだと思います。その証左が活動報告会です。報告内容にはあなた方自身で考え、導き出した確かな結実が詰まっています。しかも、だんだんと大きくなっているのを実感します。

“継続は力”と言います。石段を一つ一つ積み上げることで階段は確実に高くなって行きます。高くなればなるほど視界が広がり、見えなかったモノが見え、だんだんと見る者の知識や知恵を押し広げ、考える力を強めて行きます。多分、それが“継続は力”の意味するところだと思います。

皆さんの活動はそんな展開になっていますし、今後さらに飛躍して行

って欲しいと思います。そして、この活動が皆さん方のみならず、後輩の皆さんにとっても“自分の頭で考える場”として、さらには別府大学の伝統の力となって継続していくことを願っています。

今年は、とても大きな石段が積み上がったような気がします。

知恵をだし、汗をかいて実践でつかむ体験は財産！

大分農業文化公園長 永井 定明

棚田プロジェクトは皆さん自身にとってどういう意味を持つのか、よく考えてみてください

昨今の世の中の動きは猛スピードで変化（進化）し続けています。我々の年代はこのスピードについていけません。進化する時代に、馴染んで行けるのか大きな不安感があります。我々はアナログの時代に育ちました。一つのことを時間をかけて、自分の目や耳で確かめ、人づての情報も得るなどし、自分なりに多少確信を持ちながら物事を選択できた時代でした。しかし、諸君が過ごしている現代はデジタルの時代です。インターネットで、より広くそしてスピーディに情報が集められ、実感のない多くの情報や知識に基づき、速やかに必要な選択をしていかねばならない「孤独で不安な時代」です。

そんな時代に、今取り組んでいる「夢米棚田プロジェクト」は、1年という長い時間をかけ、生命・生活に不可欠な「食料」生産等をテーマに、四季の変化に合わせて、種まき、育苗、肥料やり、水管理、成熟確認、収穫、脱穀など自然の営みと歩調を合わせ実践的な活動を行っています。この実践活動は、自然を相手に「知恵をだし、汗をかいて、成果を出す」ことの困難さ、大変さを学ぶ貴重な体験ともいえます。

物事に時間をかけて考えることができない余裕のない時代だからこそ、今学生時代にあえて立ち止まり、少し時間を割いて事実を確かめ判断・実行していくプロセスを体験することは、今後の諸君の人生に大いに役立つと思います。

どんなに社会が進歩しても、自然現象と関わりなしには社会の発展はあり得ません。デジタル化の今「夢米棚田プロジェクト」で、自然と向き合い、心地よい汗をかいてつかむ実感とやり遂げる達成感や責任感を、自分の財産として大切にしてください。学生諸君は、このプロジェクトでつかんだ経験を自信にし、自立した立派な社会人になることを期待しています。

別府大学と七島藺と私

七島藺工房ななつむぎ 認定工芸士 岩切千佳
(別府大学文学部美学美術史学科 1999年卒)

私が大分県に住むことになったきっかけは、別府大学への入学のため別府に来たことです。卒業後も大分県にのこり、国東に移住しました。そこで出会ったのが七島藺でした。当時の私は手のケガでリハビリや気分転換のために工芸品作りを始めたのですが、もともと大学で美術を専攻していたこともあり、製作にのめりこんでいきました。ちょうど同じ頃に国東市の取り組みで工芸士の育成セミナーも開催中だったので、セミナーに参加し、平成24年10月にくにさき七島藺振興会が認定する七島藺認定工芸士に合格しました。現在、工芸士は1期生・2期生合わせて23名いますが、私は専業として活動しています。その中で、母校の別府大学の夢米棚田チームが七島藺栽培を行っていることを知りました。

私自身、去年は振興会の田圃で栽培を開始したのですが、植え付けや刈り取りへの参加を逃していたので、夢米棚田チームの2年目の七島藺栽培に関する活動をニュースなどで拝見するにつれ、何らかの形で関わりたいなと思っていました。そんな時に夢米棚田チームから自分たちが作った七島藺草で円座や草履な工芸品が作りたいとの連絡が入り、これはチャンスと思い、制作指導を引き受けました。

若い学生たちが七島藺栽培に携わり、輪が広がっていき、また後輩に繋いでいく。これを絶やすことなく、続けられたらよいなと願っています。さらに、若い発想や感性を生かし、これからの七島藺産業の復活に向けて、七島藺に携わってくれる人達が出てきたらよいなと思います。

「別府大学夢米（ゆめ）棚田プロジェクト」のあゆみ

- 2009年 7月29日（木）大分農業文化公園棚田復元整備予定地等見学
- 2009年 10月29日（木）大分農業文化公園棚田復元整備予定地と活用についての説明会（大分県農林水産部担当者、別府大学学生、教職員
於：別大36号館121教室）
- 2009年 12月13日（日）宇佐市院内町余谷両合棚田の見学および大分農業文化公園での研修会（学生32名、教職員6名 於：大分農業文化公園研修室）
- 2010年 1月上旬 活動グループの名称を「別府大学夢米（ゆめ）棚田チーム」と決定（学生のアンケート調査結果を受け学長と相談）
- 2010年 1月14日（木）別府大学、大分県、大分農業文化公園による「大分農業文化公園棚田プロジェクト」協定締結（広瀬県知事、県農林水産部長、県農業農村振興公社理事長、日高別府大学理事長、西村明学長、学生3名、教員2名 於：大分県庁）
- 2010年 2月5日（金）大分県水田里山放牧シンポジウムに参加（学生31名、教員4名 於：別府ビーコンプラザ）
- 2010年 2月6日（土）棚田セミナー（学生31名、教員2名 於：36号館121教室）
- 2010年 4月30日（金）大分農業文化公園圃場見学・稲づくり研修会（学生17名、教員5名 於：大分農業文化公園研修室）
- 2010年 5月28日（金）稲づくり研修会（学生18名、教員12名 於：36号館121教室）
学生代表初代リーダーに文学部史学科4年 横道亜矢さん
就任
学生リーダー（代表兼史学・文化財学科担当：4年 横道亜矢、食物栄養学科担当：4年 森田孝行、発酵食品学科担当：4年 鴨川翔矢斗、国際経営学科担当：2年 甲斐大啓）
- 2010年 6月6日（日）ヒノヒカリ粳播き（学生16名、教員10名 於：大分農業文化公園）
- 2010年 6月27日（日）田植え（学生49名、教員14名 於：大分農業文化公園）
- 2010年 8月 8日（日）草取り（学生16名、教員9名 於：大分農業文化公園）
- 2010年 8月29日（日）草取り（学生19名、教員8名 於：大分農業文化公園）

- 2010年10月11日(祭) 稲刈り(学生46名、教員12名 於:大分農業文化公園)
- 2010年10月23,24日(土,日) 大分県農林水産祭参加(展示、麴、酵母の顕微鏡観察 於:別府公園)
- 2010年11月6,7日(土,日) 別府大学学園祭(石垣祭)参加(展示、麴、酵母の顕微鏡観察、米販売、ライスバーガーの販売 於:別府大学別府校舎)
- 2010年11月20日(土) 「水土里を守る」シンポジウムに参加(学生11名、教員1名 於:別府ビーコンプラザ)
- 2010年11月25日(木) 棚田チーム総会 16:30~ 於:別大36号館121教室
次期リーダー選出 学生リーダー(代表兼食物栄養学科担当:3年 河津俊宏、史学・文化財学科担当:2年 倉田もも子、発酵食品学科担当:3年 佐々木啓晃、国際経営学科担当:2年 衛藤岳)
- 2010年12月12日(日) OBSラジオ『おはようサンデー 安本佳奈の「教えて!農業」』(8:00~8:30)に出演「別府大学夢米(ゆめ)棚田プロジェクト」(収録日 12/8) 史学科4年横道亜矢、食物バイオ学科3年 佐々木啓晃、食物栄養科学部教授江崎一子
- 2011年2月9日(水) 石積み体験(学生33名、教員9名 於:大分農業文化公園)
- 2011年2月17日(木) 「持続可能な農村の生物多様性シンポジウム」に参加(学生11名、教員3名 於:大分農業文化公園大研修室)
- 2011年3月2日(水) 棚田プロジェクト打ち合わせ連絡会議(学生5名、教員5名、大分農業文化公園、県庁、北部振興局、農水研究指導センター職員17名の計27名 於:大分県庁本館91会議室)
- 2011年5月8日(日) 石拾い体験(学生43名、教員10名 於:大分農業文化公園)
- 2011年5月30日(月) ヒノヒカリ、赤米粳播き(学生8名、教員5名 於:大分農業文化公園、台風接近のため29日を変更)
- 2011年6月5日(日) OBSラジオ『おはようサンデー 安本佳奈の「教えて!農業」』(8:00~8:30)に出演「農業文化公園の棚田復元-石積み体験など」(収録日 6/1) 食物バイオ学科4年 佐々木啓晃、史学・文化財学科3年 倉田もも子
- 2011年6月19日(日) 田植え(学生55名、教員12名 於:大分農業文化公園)

- 2011年6月26日(日) OBS ラジオ『おはようサンデー 安本佳奈の「教えて！農業」』
(8:00～8:30)に出演「～みんなで、田植え！別府大学夢米(ゆめ) 棚田プロジェクト 別府大学のみなさん～」(収録日 6/19、
農業文化公園田植え現地)
- 2011年6月27日(日) 米糠除草用散布(学生2名、熊澤技官 於：大分農業文化公園)
- 2011年8月7日(日) 草取り(学生40名、教員7名 於：大分農業文化公園)
- 2011年8月28日(日) 草取り(学生28名、教員5名 於：大分農業文化公園)
- 2011年9月4日(日) OBS ラジオ『おはようサンデー 安本佳奈の「教えて！農業」』
(8:00～8:30)に出演「農業文化公園の棚田田植え後の米糠除草体験など」食物栄養学科4年 河津俊宏(電話取材日 8/24)
- 2011年10月16日(日) 稲刈り(学生62名、教員12名 於：大分農業文化公園)
- 2011年10月22, 23日(土, 日) 大分県農林水産祭参加(学生16名、教員3名 展示、ミニ案山子づくり 於：別府公園)
- 2011年11月5, 6日(土, 日) 別府大学学園祭(石垣祭)参加(展示、米販売、ミニ案山子優秀作品表彰、ライスバーガー、角煮丼販売 於：別府大学別府校舎)
- 2011年11月23日(祭) 脱穀(学生14名、教員3名 於：大分農業文化公園)
- 2011年12月11日(日) 粳すり(学生5名、教員1名 於：大分農業文化公園)
- 2011年12月16日(金) 棚田プロジェクト活動報告会(学生26名、教員18名、大分県、JA、九州農政局職員16名 於：別府大学メディア教育研究センター4Fホール)
- 2011年12月18日(日) OBS ラジオ『おはようサンデー 安本佳奈の「教えて！農業」』
(8:00～8:30)に出演「別府大学夢米棚田プロジェクト活動の1年」(収録日 12/14) 食物バイオ学科4年 佐々木啓晃、同
学科4年 迫 真美、食物栄養学科4年 河津俊宏(電話取材)
- 2012年1月27日(金) 棚田チーム総会 16:30～ 於：別大39号館3922教室
次期リーダー選出 学生リーダー(代表兼国際経営学科担当：1年 山下智弘、史学・文化財学科担当：2年 岩崎章廣、食物栄養学科担当：3年 五十川裕、発酵食品学科担当：2年 渡壁理志)
- 2012年5月15日(火) 棚田プロジェクト打ち合わせ会議(学生3名、教員3名、

- 農業文化公園、県庁、北部振興局、農水研究指導センター
職員 4 名の計 10 名 於：別府大学 39 号館 3925 演習室)
- 2012 年 5 月 27 日 (日) もち米ハクトモチ、古代米アサムラサキ粃播き (学生 51
名、教員 6 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 6 月 17 日 (日) 田植え (学生 59 名、教員 9 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 6 月 23 日 (土) 米糠除草用散布 (学生 5 名、教員 1 名 於：大分農業文化
公園)
- 2012 年 7 月 22 日 (日) 草取り (学生 33 名、教員 6 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 8 月 28 日 (日) 草取り (学生 44 名、教員 6 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 10 月 14 日 (日) 稲刈り (学生 51 名、教員 9 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 10 月 20, 21 日 (土, 日) 大分県農林水産祭参加 (学生 15 名、教員 3 名 展
示、お米の重さ当てクイズ 於：別府公園)
- 2012 年 11 月 3, 4 日 (土, 日) 別府大学学園祭 (石垣祭) 参加 (展示、ヒノヒカリ、
モチ米販売、お米の重さ当てクイズ当選者表彰、ライ
スバーガー、角煮丼販売、4 日は餅つき、餡もち販売
於：別府大学別府校舎)
- 2012 年 11 月 23 日 (祭) 古代米脱穀 (学生 26 名、教員 2 名 於：大分農業文化公園)
- 2012 年 11 月 23 日 (祭) トンボ米まつりに参加 (学生 26 名、教員 2 名 於：大分農
業文化公園)
- 2012 年 12 月 20 日 (木) 棚田プロジェクト活動報告会 (学生 35 名、教員 10 名、大
分県、JA、九州農政局職員 13 名 於：別府大学 32 号館
400 番教室)
- 2013 年 1 月 24 日 (木) 棚田チーム総会 16:30~ 於：別大 39 号館 3922 教室
次期リーダー選出 学生リーダー (代表兼史学・文化財学
科担当：2 年 白川優太、食物栄養学科担当：1 年 平川真
衣、発酵食品学科担当：2 年 都甲花織、国際経営学科担
当：2 年 山下智弘)
- 2013 年 4 月 22 日 (月) 平成 25 年度棚田プロジェクト打ち合わせ (学生 7 名、教員
4 名、農業文化公園、県、北部振興局、農水研究指導センタ
ー職員 6 名の計 17 名 於：別府大学 39 号館 3925 演習室)
- 2013 年 5 月 9 日 (木) 七島藺についての勉強会 (於：別府大学 36 号館 121 教室)

「七島藺の性状と栽培の実際」講師：大分県職員小野和也氏
「七島藺の利用の歴史ー明治～昭和」講師：別府大学国際経営
学部教授中山昭則

2013年 5月 21日（火）七島藺についての勉強会 （於：別府大学 36号館 121教室）
「大分の七島藺栽培のはじまりー江戸時代」講師：別府大学
学長豊田寛三

2013年 5月 26日（日）七島藺の苗取り作業（苗掘り・泥落とし等）
（学生 5名、教員 1名 於：国東市安岐町）

2013年 5月 26日（日）七島藺の株分け・田植え もち米・香り米の籾播き
（学生 51名、教員 7名、卒業生 1名 於：大分農業文化公園）

2013年 6月 16日（日） 田植え（学生 50名・教員 10名・卒業生 2名 於：大分農業
文化公園）

2013年 6月 23日（日） 米糠除草（学生 4名、教員 1名 於：大分農業文化公園）

2013年 7月 21日（日） 草取り（学生 26名、教員 8名 於：大分農業文化公園）

2013年 9月 9日（月）七島藺の収穫・分制作業（学生 17名、教員 5名 於：大分
農業文化公園）

2013年 10月 9日（水）七島藺のランプシェード作り
（講師：別府大学短期大学部保育科教授伊藤昭博 於：別府
大学 35号館実習食堂）

2013年 10月 13日（日）稲刈り・掛け干し（学生 48名、教員 9名 於：大分農業文
化公園）

2013年 10月 16日（水）七島藺のランプシェード作り
（講師：別府大学短期大学部保育科教授伊藤昭博 於：別府
大学 35号館実習食堂）

2013年 10月 23日（水）七島藺のランプシェード作り（於：別府大学 35号館実習食堂）

2013年 10月 26, 27日（土,日）平成 25年度大分県農林水産祭に参加（学生 13名、
教員 7名展示、お米の重さ当てゲーム等 於：別府公園）

2013年 11月 2, 3日（土,日）別府大学学園祭（石垣祭）に参加（展示、ヒノヒカリ・
モチ米販売、お米の重さ当てクイズ、ライスバーガー・角煮
丼販売、3日は餅つき、餡もち販売 於：別府大学別府校舎）

2013年 11月 2, 3日（土,日）九州食の大宴会@別府に参加（展示、ヒノヒカリ、

モチ米販売 於：別府駅前通り)

- 2013年11月23日(土) 脱穀(学生27名、教員2名 於：大分農業文化公園)
- 2013年11月23日(土) トンボ池でのハッチョウトンボ保護活動
(学生12名、教員1名 於：大分農業文化公園トンボ池)
- 2013年12月20日(金) 2013年度別府大学夢米(ゆめ) 棚田活動報告会(於：別府大学32号館400番教室)
- 2014年2月14日(金) 平成25年度学校法人別府大学スポーツ、芸術・文化奨励賞授与式において、大学部門(団体)地域貢献の部で、芸術・文化奨励賞を受賞(学科リーダー8名で参加 於：別府大学メディア教育研究センター4Fメディアホール)
- 2014年4月25日(金) 総会(各学科棚田学生メンバー多数、教員2名 於：34号館413番教室)
- 2014年4月28日(月) 平成26年度棚田プロジェクト打ち合わせ(学生8名、教員5名、農業文化公園、県、農水研究指導センター職員6名の計19名 於：別府大学39号館3925演習室)
- 2014年5月25日(日) 七島藺の苗取り作業(苗掘り・泥落とし等)
(学生4名、教員1名 於：国東市安岐町)
七島藺の株分け・田植え もち米・香り米の粃播き
(学生42名、教員7名 於：大分農業文化公園)
- 2014年6月15日(日) 田植え(学生45名・教員5名 於：大分農業文化公園)
- 2014年6月22日(日) 米糠除草 雨天中止
- 2014年7月20日(日) 草取り(学生33名、教員5名 於：大分農業文化公園)
- 2014年8月24日(日) 草取り 七島藺の収穫・分割作業
(学生17名、教員5名 於：大分農業文化公園)
- 2014年9月14日(日) 草取り(学生16名、教員2名 於：大分農業文化公園)
- 2014年9月28日(日) 七島藺作品制作体験(学生8名、教員2名 於：国東市安岐町)
- 2014年10月16日(水) 稲刈り・掛け干し(学生23名、教員2名 於：大分農業文化公園)
- 2014年10月18, 19日(土,日) 平成26年度大分県農林水産祭に参加(学生32名、教員3名 於：別府公園)
- 2014年11月1,2日(土,日) 別府大学学園祭(石垣祭)に参加(展示、ヒノヒカリ・

モチ米販売、豚汁・米粉ケーキ販売、農林水産祭棚田ク
イズ授賞式 於：別府大学別府校舎 34 号館 411 番教室)

2014 年 11 月 16 日 (日) 脱穀 (学生 7 名、教員 2 名 於：大分農業文化公園)

2014 年 11 月 22 日 (土) 七島蘭シンポジウム (於：別府大学 32 号館 400 番教室)

2014 年 12 月 7 日 (日) 大分の地域資源を考えるセミナー (学生 5 名、教員 2 名
於：ホルトホール大分)

2014 年 12 月 19 日 (金) 2014 年度別府大学夢米 (ゆめ) 棚田活動報告会 (於：別府
大学 32 号館 400 番教室)

2015 年 2 月 13 日 (金) 平成 26 年度学校法人別府大学スポーツ、芸術・文化奨励賞
授与式において、大学部門 (団体) 地域貢献の部で、芸術・
文化奨励賞を受賞 (学科リーダー 3 名、教員 4 名 於：別府
大学メディア教育研究センター 4F メディアホール)

2015 年度新リーダー：

代表兼史学・文化財学科担当 1 年	織田	祐翔 (統括・学科リーダー)
国際経営学科担当 2 年	楊	雲霞 (学科リーダー)
国際経営学科担当 1 年	津野	友香 (学科サブリーダー)
食物栄養学科担当 1 年	糸永	真由 (学科リーダー)
食物栄養学科担当 1 年	北山	真理 (学科サブリーダー)
発酵食品学科担当 2 年	柰田	味優 (学科リーダー)
発酵食品学科担当 1 年	佐藤	優希 (学科サブリーダー)

2014年度の年間活動報告

別府大学夢米（ゆめ）棚田チーム学生代表 高橋 義樹
（別府大学 発酵食品学科 3年）

1. 年間活動の紹介

5月25日 粃播き・七島イ苗植え

この日は多くの学生が初参加となり、粃播き初体験であったので、別府大学の先輩方や大分農業文化公園職員の方々からアドバイスを受けて作業を進めた。七島イの苗植え前にはハサミ等を使い、根元を分断・株分けをして植えやすい束の太さにした。株は事前に学生らで国東市安岐町に行き、七島イ農家の松原さんからいただいた。

6月15日 田植え

毎年大勢の学生や先生方が参加する活動であり、各新聞社・放送局から取材を受ける光景も見られた。

8月24日 七島イ収穫、草取り

手作業で4段目に植えた七島イを鎌で収穫を行う。今年は成長後の背丈が低く、いもち病も現れた。そのため先端が茶褐色に枯れているものが多く目立った。収穫後は、乾燥室で一本の七島イを半分に裂く作業を行った。また、試験的に1段目と2段目にお茶の粉末を一面に撒いた。これは、お茶に含まれるタンニンが雑草の繁殖を抑える効果を持つ。

9月14日 草取り

米ぬか散布とお茶の粉末を一面に撒いたが、それでも夏期は大変雑草が生い茂っていたため、1段目・2段目を手作業で草取りした。3段目はすでに除草剤をまいており、きれいに稲（香り米・緑米）が育っていた。

10月16日 稲刈り

今年は稲の生育が遅れたため、収穫予定日を約1週間延ばすこととなった。手作業で丁寧に鎌を使って刈り取り、稲を束ね、天日干しまで行った。

10月18・19日 農林水産祭

別府公園で行われるこのイベントでは、多くの大分の食べ物のブースが出店されており「美味しい」出会いもある。夢米棚田チームでは、テント内でお米が抽選で当たるクイズと併合させた棚田・米をテーマにした展示パネルを設置、菌体観察ができる顕微鏡コーナーも設けた。また、チラシ配布やメガホンなど用いて別府大学の学園祭「石垣祭」出店の宣伝も行った。

11月1・2日 石垣祭

石垣祭は、別府大学で開催される学園祭である。一昨年、昨年に引き続き、米の販売を行った。また、米粉を使用した創作料理で出店も行い、米粉を使った団子が入った団子汁と米粉ケーキを販売した。この頃は冷え込む時期であり、大変好評を頂いた。

11月16日 脱穀

この作業は昔から使われる千歯脱穀機・とうみを用いて行われる。毎年、午前と午後に分けて実施されている。今年は収穫量の関係上、朝9時から文化公園にて作業を開始し、収穫したもち米・香り米・緑米を脱穀機にかけた。この活動が米作り最後の作業となる。

2. 七島イの取り組みについて

* 昨年度の七島イの取り組みの概要

昨年より国東市安岐町の松原さんより現地で苗を分けていただき、七島イの栽培を4段目で実施した。これまでに見たことの無い七島イに触れることができ、各種マスメディアをはじめ、多くの方々に興味を持っていただいた。また、苗が大人の背丈を超えるほどに成長し、大分キャンパス保育科伊藤昭博氏の指導のもと、多くのランプシェードを作製した。

また、同年の棚田活動報告会では七島イを題材にした研究発表も行われた。

9月28日 七島イ作品制作体験

棚田チームでは、初めて、外部での本格指導による七島イ作品を作成した。作成現場の部屋などには目を引く作品が多く並べられ、七島藺についての解説

もしていただいた。くにさき七島蘭振興会の会員で本学の卒業生でもある岩切千佳さんにお世話になり、わらじ・コースター・円座などの作成を行った。

11月22日 七島イ シンポジウム

このシンポジウムには、大勢の学生や一般の方々が参加し、七島イの歴史の紹介をはじめとする熱い討論が繰り広げられた。また、学生からは史学・文化財学科4年白川優太、加藤眞樹による「高度経済成長における大分県農業の変貌」の研究発表も行われた。

12月7日 大分の地域資源を考えるセミナー

ホルトホール大分で、「大分の地域資源を考えるセミナー」が開催された。国東の七島イの活動に関わる大学の関係者や生産者の方々などが集まり開催された。このセミナーでは「世界農業遺産について」、「七島イに関わる人たちの取り組み」等の講演が行われた。本学の学生からは「大学・高専の取り組み」の部で別府大学夢米棚田プロジェクトについての紹介を行った。

3. まとめ

今年は、活動日程の変動や新たな取り組みなど行う上で、臨機応変に対応してきた一年間であった。この経験を次年度に生かしていくことが重要である。

平成26年度 別府大学夢米棚田チーム 年間活動報告 ～七島イの取り組みを中心に～




夢米棚田チーム学生代表
発酵食品学科3年 高橋義樹

夢米(ゆめ)棚田チームについて

平成22年1月、別府大学と大分県、大分農業文化公園との間で、別府大学夢米(ゆめ)棚田プロジェクトの協定が結ばれた。今年で5年目を迎える。

大分農業文化公園内に復元整備された棚田4段(8a)で、以下の4学科が取り組んでいる。

史学・文化財学科 **国際経営学科**
食物栄養学科 **発酵食品学科**

各学科に学科リーダー2名が配置されており、先生方や学生間、棚田活動に携わる外部の方々との連携を行っている。

活動目的



主体性
社会性
人間関係の構築

食農教育の実践

農業・農村の活性化

5月25日 もみ播き 七島イ苗植え

今年は
1段目 2段目:もち米
3段目:香米と緑米
4段目:七島イ
となった。

もみまき初体験のメンバーが多数であった。

丁寧に苗箱を並べて、水を散布した様子。

七島イ苗植え

植える前に、根本から七島イの株分けを行う。



6月15日 田植え

腰をしっかり落として丁寧に泥底を均しながら植えるのがコツ

人気のある活動で、毎年大勢の学生、先生方が参加する。

大勢で作業するほうがやはり楽しい。

田植えを通じて、他学科の先輩・先生方との交流も出来る。



8月24日 七島イ収穫

いもち病が目立っていた。

多くの参加者にとって、初めての体験であり、笑顔で収穫することができた。



9月14日 草取り

稲の成長に皆、興味深々。

【段目の除草の様子。なかなか手強い。】

この時期は、稲穂の成長がはっきり見られた。生育の達成感が味わえる最高のシーンである。

暑さによる熱中症にも気をつけたいところ。

雑草の繁殖は力強いもので、大人の背丈をも超える雑草もあった。

10月16日 稲刈り

今年は稲の生育が遅れたため、収穫予定日を約1週間延ばすこととなった。

今年の実は不十分な様子だったが綺麗に色づいたところがあった。

少しずつ冷えてくるこの時期。刈り取り・天日干しは人気のある作業の一つであり、季節の移り変わりを感じさせる。

10月18・19日 農林水産祭

毎年、楽しみにしているこの行事。

いつもとは、違った出会いと発見がある。

大分の「味」の発見も出来る。

会場のクイズラリーの中継地にもなった。

夢米棚田のテント内の様子

11月の学園祭の宣伝を行った。

11月1・2日 石垣祭

毎年、お米の販売を行っている。

図書館前で、だんご汁と米粉ケーキを販売。冷え込むこの頃に嬉しい一品

毎年、色々な「催し物」が観られ来場客を楽しませてくれる。

11月16日 脱穀

この木製器具を「とうみ」という。

千歯脱穀機の使用はかなり体力が要る。

内部の扇を回して風を起し、屑とモミを分離させる。

もち米 香米 緑米

この活動が学生にとって、最後の米づくりの作業となる。

緑米

別府大学夢米棚田プロジェクト

shittitoui

七島イの取り組みについて

shittitoui

昨年の七島イ栽培・収穫の様子



昨年の報告会 七島イの研究発表



9月28日 七島イ作品 制作体験



11月22日 七島イシンポジウム



12月7日 大分の地域資源を 考えるセミナー



まとめ

活動日程の変動や新たな取り組みなど行いう上で、臨機応変に対応してきた一年間であった。
この経験を次に生かしていくことが重要である。

「例年通りに」ではなく「今年は」で挑む。

平成 26 年全国棚田（千枚田）サミット参加報告 ～これからの夢米棚田チームに期待すること～

史学・文化財学科 4 年 白川 優太
国際経営学科 4 年 山下 智弘

1. はじめに

別府大学夢米棚田チームは、平成 22 年度の発足から今年で 5 年目を迎える。この間に、棚田整備・香り米による焼酎造り、七島イ栽培・工芸品作りなど様々な事にチャレンジしてきた。今年度から活動の更なる拡充と棚田活動を多くの人に発信すること、全国の棚田関係者との交流や各地の取り組み事例を知るために全国棚田（千枚田）連絡協議会に全国の大学としては初めて、団体正会員として加入した。本報告では、平成 26 年 10 月 23・24 日に山形県上山市で行われた全国棚田（千枚田）サミットの参加を踏まえ、この成果を今後の棚田活動にどのように生かしていくのかを考察していきたい。

2. 東北の地からの棚田再生

「未来へつなごう実りの大地～棚田を基点とした地域の活性化に向けて～」というテーマで行われた第 20 回全国棚田（千枚田）サミットは、東北地方で初めて行われ、東日本大震災からの復興に取り組む東北地方の事例紹介などが行われた。

1 日目の 10 月 23 日には、「誰が棚田を守っていくのか？ 私の中山間地域報告」をテーマに民俗研究家の結城登美雄氏の基調講演が行われた。民俗学の観点から棚田保全をとらえ、東北での稲作の伝来やムラの形成と衰退を踏まえたうえで、棚田での米作りの現状と課題を検討した内容であった。この中で、東北では耕作放棄地の 57%が中山間地域であることや担い手不足に加え、棚田での米作りを行う農家の多くが年金によって生活を行っていることを報告された。中山間地域の活性化をはかるとともに後世に棚田を残していくための支援体制や担い手不足の解消をはかる必要性を感じた。

また、結城氏は住民を主体とした地域づくりを提唱しており、東北各地で地域おこしの活動に関わっている。プロデューサーを務める山形県旧鳴子町の「鳴子の米プロジェクト」について紹介され、減少する棚田を保全していくた

めに農家と地域が一体となって取り組み、農家の所得を確保していくというものであった。食の安心・安全や食べ物の大切さを学ぶこの取り組みは、食農教育の実践例であり、全国の棚田保全活動の優良事例として、別府大学夢米棚田チームでも十分活用できるものであると感じた。

3. 山形の棚田保全活動の取り組みについて

同日午後からは、山形の棚田活動の取り組みを知るために「日本の棚田百選コース」に参加した。日本の棚田百選に登録されている、榎平（くぬぎだいら）の棚田（朝日町）と大蔵（おおわらび）の棚田（山辺町）を見学し、棚田の概要や取り組みなどについての説明を受けた。

【榎平（くぬぎだいら）の棚田】

平成 11 年に、『日本の棚田百選』に認定された。面積は、14ha あり約 200 枚の水田が扇状に広がる棚田であった。この地は、水利が悪く戦前までは桑畑として整備されていたが、戦時下で食糧不足が深刻となり、昭和 16 年に食糧不足を解消するために整備が行われ昭和 21 年に完成した。現在は、コシヒカリとはえぬき・つや姫を年間 60 トン生産している。この棚田は、若い人たちの活躍によって保全されている。景観を保全するために、独自のルールを制定したり、米の生産組合を作り独自ルートにより販売している。また、地域活性化の取り組みとして、平成 18 年より棚田保全隊活動を行っている。

【大蔵（おおわらび）の棚田】

平成 11 年に『日本の棚田百選』に認定された。大蔵の棚田は、東北地方独特の稲の天日干しによる自然乾燥の風景が特徴であった。棚田に並んだ、枕掛けはとても美しくこのような干し方があることを知ることが出来た。現在は、高齢化に加え耕作地が減り棚田を維持していくのが難しくなり、様々な方法で保全を行っている。棚田保全を行うために、棚田オーナー制度を試みたが還元を多くしたことで失敗した事例が紹介された。現在は、棚田保全を行うために「グループ農夫の会」とともに棚田保全を行っている。

また、イノシシの生息範囲の拡大により、山形でも発生報告が見られるとのことであった。被害を食い止めるため、猟友会組織などの九州でみられる取り組みを東北でも行う必要性を感じた。

4. 分科会と事例報告から学んだ棚田チームの未来

2日目の10月24日には、分科会と事例報告の紹介が行われた。分科会では、各テーマに基づく報告が行われ、白川は「棚田を守る人づくり、組織作り」に参加し、山下は「地域農業の継承を実現するための仕組みづくり」をテーマとした分科会に参加した。

棚田地域活性化の核となっているリーダー・組織が紹介され、リーダーとなる人材発掘や組織作りについて議論が交わされた。東日本大震災からの復興のために、人づくりをどのように行うかや中越大震災からの復興に関する取り組みが紹介され、人づくりや組織づくりの重要性を感じた。棚田チームでも、問題となっている部分と通じる部分もあり考えさせられる点も多かった。

事例報告では、地元高校生が『「食用ほおずき」から広がる笑顔の輪』というテーマで地元特産品である食用ほおずきを使った取り組みが紹介された。全国の高校では初めてJGAP認証を受け、それを下に商品開発を行い海外へ輸出しているという事例が紹介された。JGAP認証というブランド力を活かした、商品開発や海外展開は、棚田チームにも応用できる部分があり棚田チームというブランド力を活かした展開が必要であると感じた。

全国棚田（千枚田）サミットを通じ、全国の棚田で問題となっている後継者不足・保全の在り方について棚田チームと重なる部分も数多くあると感じた。今後の棚田活動を継続していくためにも、学生の力だけではなく、卒業生などの協力の下でさらなる活動の充実を図っていく必要があると感じた。

5. まとめ

このサミットで、全国の棚田の取り組みを知り、交流を行えたことは大変意義あるものでした。今後の棚田活動を支えていくためにも、学んだことを後輩たちへ引き継ぐとともに、卒業後も、棚田活動に何かしらの形で関わっていきたいと思います。



本報告の構成

1. はじめに
2. 東北の地からの棚田再生
⇒結城登美雄氏の基調講演
3. 山形における棚田保全の取り組み
(1) 榎平（くぬぎだいら）棚田の取り組み
(2) 大蔵（おおわらび）棚田の取り組み
4. 分科会と事例報告から学んだ棚田チームの今後
(1) 第一分科会 「棚田を守る人づくり、組織作り」
(2) 第四分科会 「地域産業の継承を実現するための仕組み作り」
(3) 事例報告 「『食用ほおずき』から広がる笑顔の輪」
5. まとめ




2. 東北の地からの棚田再生 ⇒結城登美雄氏の基調講演

基調講演では、東北の耕作棄地の57%が中山間地域であることや担い手不足など、棚田での米作りと課題が検討された。結城氏は住民を主体とした地域づくりを提唱し、減少する棚田を保全するために農家と地域が一体となって取り組み、農家の所得を確保していく必要があると述べていました。



3. 山形における棚田保全の取り組み 榎平（くぬぎだいら）棚田

- ・平成11年『日本の棚田100選』に認定
- ・面積は、14ha、200枚の水田が扇状に広がる棚田
- ・昭和16年に整備が開始され、昭和21年に完成
- ・現在は、コシヒカリ・はえぬき・つや姫を年間60トン生産している
- ・景観を保持するために、独自のルールを制定
- ・米の生産組合を作り、独自のルートで棚田米を販売



「藤田保全活動」のしくみ

藤田保全活動推進委員会
事前に活動の内容・日時をお知らせ
対価代金の支払い

藤田保全隊員
出欠の届出（事務所）
現地に集合、農家と協力して活動

現地活動への参加
参加に応じて藤田チケットがもらえます。

収穫品提供
地元農家から農産物提供
地域全体から農産物が集まります。

藤田チケット
収穫品提供は、藤田チケットと農産物の交換会です。

藤田保全活動推進委員会が主催する、藤田での生産活動や維持管理、観察探学の活動に直接参加していただきます。作業の内容については、委員会から案内にその程度お知らせしますので、作業内容や自分の予定に合わせての参加が可能です。
募集は、作業内容に合わせて、各農家の対象として藤田チケットを、さし上げます。現金とは引き換えできませんが、年末に追加農産物（梨など）との交換会を開催します。

労働力
交換
藤田チケット
交換
お米など

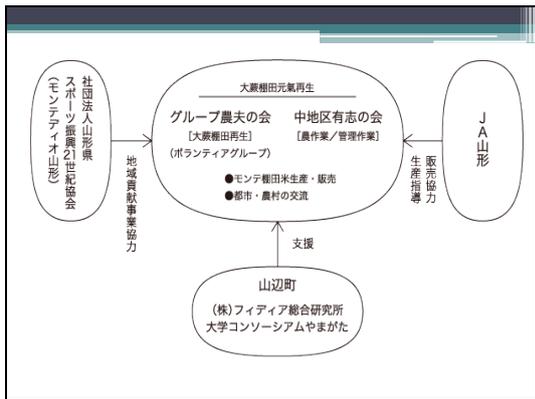
「保全隊員」としての活動内容

- 藤田での生産活動や維持管理、観察探学活動に参加していただきます。藤田独自の環境美化活動（ヒメケシ刈り、結露対策家の利用など）。
- 活動期間は6月～10月までの間、7回程度。
- 藤田チケットと農産物などを交換する収穫地講習は12月上旬に開催します。

「保全隊員」としての応募資格（参加資格）

- 性別：農作業が中心ですので、中学生以上とします。
- 性別：性別に拘束なく、どなたでも応募できます。
- 受取：経験不問です。後から自費の保険がグループでの参加は特に入社費です。
- 入会金：入会費、作業保険料が会費の一部として、一人当たり1,000円を徴収します。補償の内容については応募前に説明します。





- #### 4. 分科会と事例報告から学んだこと
- 二日目は、分科会と事例報告が行われた
 - 【分科会】
 - ・第一分科会「**棚田を守る人づくり、組織づくり**」
 - ・第二分科会「**農業を起点とした6次産業、農工商連携による棚田地域の活性化**」
 - ・第三分科会「**多様な交流による棚田地域の活性化**」
 - ・第四分科会「**地域農業の継続を実現するための仕組みづくり**」
 - 【事例報告】
 - ・山形県立上山名新館高等学校
「『食用ほおずき』から広がる笑顔の輪」
 - ・グループ農夫の会
「『大蔵棚田』元気を再生をめざして」

第一分科会

- ・【趣旨】
棚田地域の活性化の核となっているリーダー・組織を紹介し、リーダーとなる人材発掘・組織づくり、建設業による農業参入等のポイントについて議論が行われた。



分科会の概要

- ・農業用水(本木上堰)の状況を紹介し、高齢化・担い手不足にある棚田地域での継続した維持管理の可能な仕組みについて議論を行った。

堰さらいボランティアとは

- 2000年から毎年5月4日
春のさらい作業に水利組合員以外の外部の人がボランティアで参加。
- 作業内容
冬の間溜まった水路の土砂や落ち葉を浚い、倒木の撤去、土手の修復などを1日かけて行う。
- 受け入れ体勢
水利組合を母体とした「堰と里山を守る会」
前後泊は地域の集会場を利用。寝具持参。
ボランティア参加費なし。自炊。実費のみ負担。

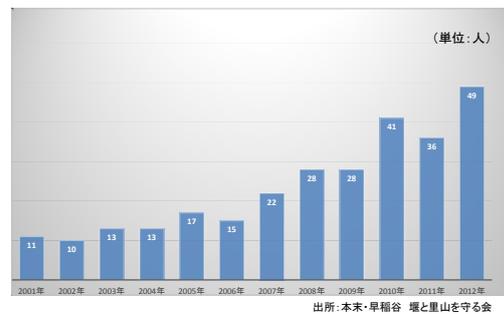
堰さらいボランティア活動の様子



導入のきっかけ

- 事例地域の耕作者の減少
昭和43年50戸の農家→平成9年30戸
→平成12年23戸→平成24年13戸
- 素晴らしい生活遺産の存在
田んぼに水が必要ということは誰でも知っているが、水利の仕組みや、それを260年以上も支える地元の苦勞を知る者は少ないのではないか。

堰さらいボランティア参加者の推移



分科会に参加して学んだこと

- ① 景観だけではなく、水利施設の整備状況など、棚田を別の視点から見ることの大切さ
- ② 地域の宝・つなぎ役・担い手・協働者(ボランティア・支援者)の連携した多重構造の構築が必要

高校生の事例報告

- 山形県立上山明新館高等学校食料生産科の学生が「『食用ほおずき』から広がる笑顔の輪」というテーマで事例報告が行われた。
- JGAP認証を活かし、以下の取り組みを行っている。
 - ★ 地域と連携して、食育教育を行い高校生が考えたメニューの提供
⇒ 食用ほおずきピューレを使用
 - ★ 食用ほおずきのPR活動
⇒ 全国案山子祭りでの広報活動
 - ★ 商品開発
⇒ パウダー化成功による商品開発
 - ★ 国産農産物現地商談会や貿易商談会への出展

JGAP認証について

- JGAPは、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。



高校生の取り組みから・・・

食料生産科という学科特性を活かして、JGAP認証を活かしたブランド化と海外への情報発信

別府大学夢米棚田チームでは？

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 食物栄養学科・発酵食品学科 史学・文化財学科 国際経営学科 国際言語・文化学科（デザイン） 国際言語・文化学科（英語コース） 等、各学科の特性を活かしながら、戦略を立てることで別府大学ブランドの構築が可能であると考えます。 | <ul style="list-style-type: none"> 商品開発 広報・宣伝・キャッチコピー 販売戦略・営業活動・海外戦略 パッケージデザインや広告CM作成 海外への情報発信 |
|--|---|



大蔵の棚田で作られたお米の味について

商品名：モンテ棚田米
品 種：里のゆき

1995年山形県立農業試験場庄内支場において「庄1658」を母に、「山形63号」を父に人工交配し育成した山形県オリジナルの低アミロース米です。このお米は、中山間地から山間地の山里の栽培に適しています。

※モンテ棚田米は、山形県限定の商品です。大蔵棚田米は、全国発売されています。



まとめ

• この全国棚田（千枚田）サミット参加を通じ、多くのことを学ばせて頂きました。他県の棚田保全の取り組みを知れただけではなく、交流を行うことが出来たことは、四年間の大学生活の中で、大変良い経験となりました。

• 前代表として、棚田チームを支えてきたものとして、サミットで学んだものを残りに少ない大学生活で後輩たちに引き継いでいくとともに・・・卒業後も何かしらの形で、棚田の活動を支援していきたいと考えています。

来年度のサミット情報

2015年 第21回
全国（千枚田）サミット開催地

佐賀県
玄海町

・開催日
2015年10月23・24日

・テーマ
共につたえよう楽しく豊かな棚田
～ふるさとを未来へつなぐ～

ご清聴
ありがとうございました

香り米の有効利用法

～焼酎製造に於けるひのひかり焼酎との比較～

発酵食品学科 4年 都甲 花織

【目的】

香り米(ヒエリ)は、「夢米(ゆめ)棚田サークル」の活動で、昨年収穫したお米である。香り米の生米の香りは、飼料臭を帯び、良い匂いとは言い難いが、白米に1割程度混ぜて炊くとポップコーンのような香ばしい香りが漂う。学園祭で生米の香り米を販売したが、消費者には馴染みがなく、好評ではなかった。本研究では香り米の有効利用として市場で見られない香り米焼酎の製造を試みた。対照としてひのひかり焼酎を同様に製造し、醸造中の醪及び製品の成分比較により香り米焼酎の可能性を探索した。

【方法】

各米焼酎を製造には *Aspergillus kawachii*, 焼酎酵母 S-2 を用い、3次仕込み法を用いた。1次仕込みには共にひのひかりを使用し、2次仕込み、3次仕込みに対照にはひのひかり、試験区には香り米を添加した。蒸米(100g)に *Aspergillus kawachii* 米(0.1g)を接種し、48時間の製麴後、滅菌水(120ml)及び焼酎酵母 S-2(2.5ml)を加え(1次仕込み)、25℃で7日間発酵後、香り米(225g)及び滅菌水(165ml)を添加し(2次仕込み)、更に1日間発酵後、香り米(225g)及び滅菌水(165ml)を添加した(3次仕込み)後14日間発酵した。ひのひかり焼酎製造には上記方法の香り米をひのひかりとした。また醪では重量、糖度、酵母の生菌数、生成エチルアルコールの測定を、蒸留後の焼酎では香気成分を測定した。

【結果】

醪の最大酵母生菌数は香り米 1.12×10^{13} cfu/ml(発酵9日)、ひのひかり 1.16×10^{13} cfu/ml(発酵6日)と共に近似値を示した。

最大糖度は香り米 21.9%(発酵8日)、ひのひかり 23.9%(発酵15日)であった。最終糖度(発酵20日)は香り米 18.6%(最大値の 89.49%に減少)、ひのひかり 22.9%(最大値の 95.8%に減少)となり、ひのひかりと比較して香り米での糖消

費が高いことが示唆された。

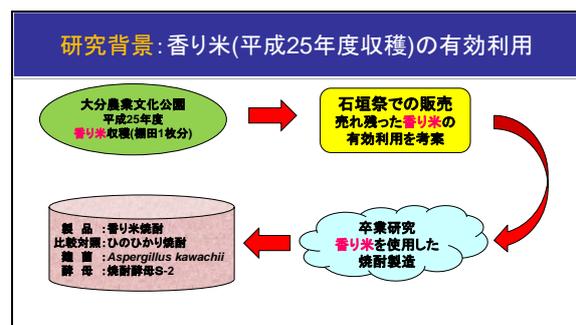
最大エチルアルコール濃度は発酵終了時で、香り米 17%、ひのひかり 14% となり、糖度測定結果から類推されるように、香り米はひのひかりより生成エチルアルコール能が高いことが明らかになった。

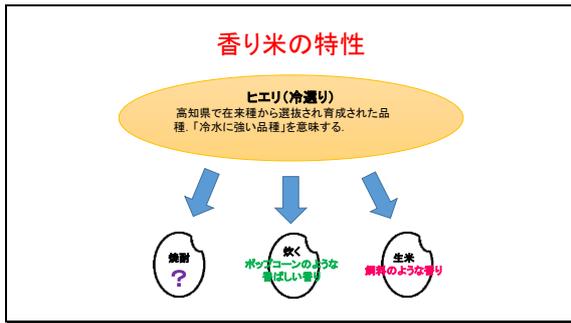
各焼酎のアルコール系香気成分は共にイソアミルアルコールが最大含有量を有することから、共通点として特有で強い香りを放つ焼酎と考えられる。また相違点として香り米焼酎は、フルーティーな香りの酢酸エチル、西洋梨の香りの酢酸イソアミル等のエステル系香気成分が、ひのひかり焼酎より高いことが判明した。

上記の分析結果を明らかにした上で試飲会による官能検査を行った。総合評価では、香り米焼酎 163 点、ひのひかり焼酎 172 点、市販品(白岳しろ)197 点であった。香り米焼酎の低評価の原因として、エステル臭が高く、個性の強い焼酎になったと考えられる。

香り米の有効利用法
～焼酎製造に於けるひのひかり焼酎との比較～

別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科4年
都甲 花織



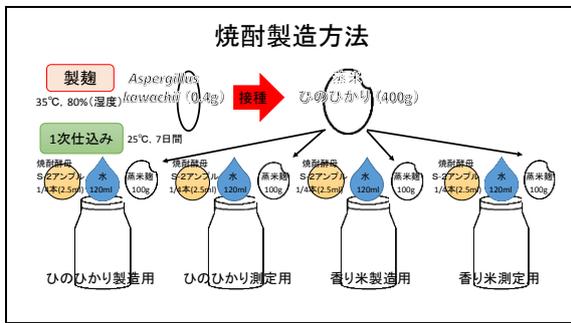


研究目的:

- ・香り米の有効利用
- ・蒸米焼酎製造法に於ける香り米焼酎製造とひのひかり焼酎との比較
- ・香り米焼酎の製品の可能性

研究項目:

- ・「香り米」と「ひのひかり」による発酵内容物の成分の比較



定量分析方法

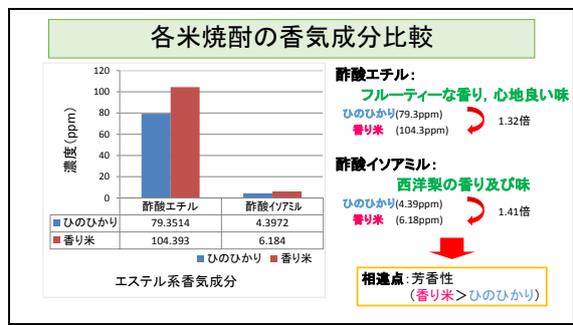
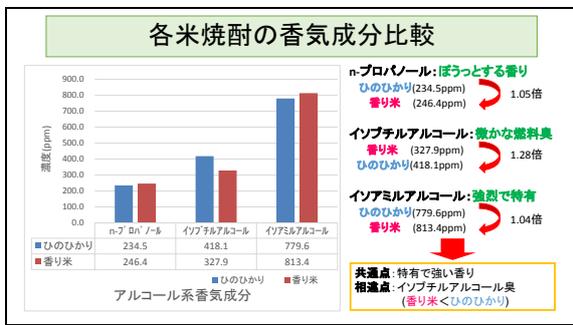
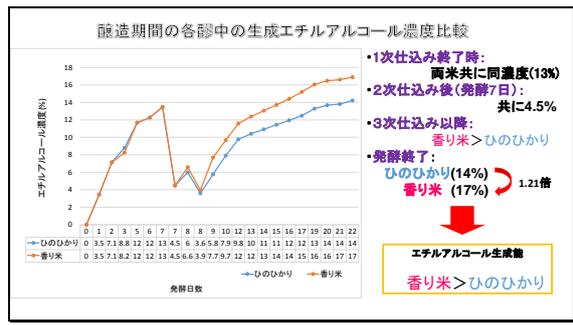
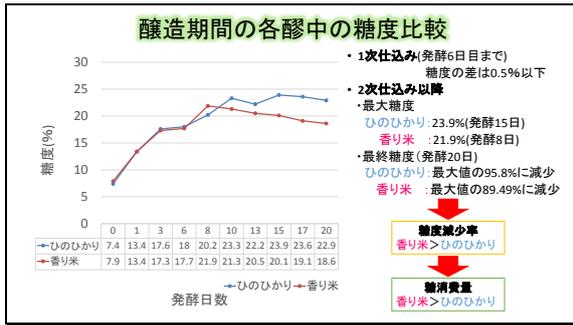
1.菌数測定
3~4日ごとにアルコール発酵槽から0.1mlの試料を0.9mlの生理食塩水に採取し、段階希釈法に基づき、酵母菌の生菌数測定。
酵母: YM寒天培地
培養条件: 25°C, 3日間培養

2.糖度定量
ポケット糖度計(ATAGO)により糖度を測定

3.エチルアルコール濃度測定
重量減少から生成エチルアルコール濃度算出

定量分析方法

4.香氣成分測定
方法: 独立法人 酒類総合研究所方法
ガスクロマトグラフ装置及び操作条件(装置: CTC-2014 (SHIMAZU))
カラム: DB-WAX Φ0.2mm x30m, 0.25µm
カラム温度: 75°C
注入口・FID温度: 注入口200°C, FID 250°C
キャリアーガス: 窒素, 流速: 1.0ml/m(分析時間10分)
スプリット比: 10:1
ヘッドスペースガス量: 2ml
信号アッテネーション: ×1



試飲会による各焼酎の官能検査結果

焼酎	両米				小計(点)	総合評価
	評点(点)	評点(A)	評点(B)	数(人)		
ひのひかり	6	1	3	3	17	172
	4	4	5	4	17	
	3	0	1	2	7	
	2	0	0	0	0	
小計(点)	53	5	9	95	46	
香り米	6	2	2	2	6	163
	4	5	3	4	15	
	3	7	7	6	20	
	2	0	4	1	5	
小計(点)	1	0	23	2	33	3
白岳しろ	6	6	3	2	15	197
	4	5	8	7	20	
	3	4	4	6	14	
	2	0	0	0	0	
小計(点)	1	0	0	0	0	0
小計(点)	72	5	20	55	46	

外観評価: ひのひかり 53点
 香り米 63点
 白岳しろ 72点
 香り評価: ひのひかり 64点
 香り米 52点
 白岳しろ 69点
 味評価: ひのひかり 55点
 香り米 48点
 白岳しろ 56点

↓ 総合評価
 白岳しろ > ひのひかり > 香り米
 香り米低評価の原因:
 エステル臭が高い → 嗜好性
 → 個性の強い焼酎

5点満点評価法 (5点:大々良い 4点:良い 3点:普通 2点:悪い 1点:大々悪い)

ご清聴 ありがとうございました

日本近世の稲作社会と米経済

史学・文化財学科 3年 檜垣 龍之介

はじめに

現在では給料として金銭が支払われているが、江戸時代ではどうなっていたか。現在と比較しながら、当時の経済の仕組みを考え検討する。

1. 江戸時代の給与体制

現在では金銭・貨幣となっているが、江戸時代では草創期の終わりから江戸時代の終り（15代将軍徳川慶喜）まで幕府の開拓者徳川家康の元々の所領である“三河”の片田舎で行われていた俸禄米制度がそのまま移行するような形で全国に制度が継承された。この米経済の特徴としては“米”が経済の中心となっていることから飢饉になった場合価格が暴騰し豊作になってしまった場合は逆に過剰になりすぎ急落化してしまう。収穫量は当然のことではあるがその年々によって出来不出来がはっきりしてしまう。本来であればこういった一定の所得が得られない不安定な財源を用いた国家財政の運営が成り立つはずもないのだが徳川家康はこの米遣いの経済で江戸幕府解体のその日まで運営させた。雇用者である幕府と非雇用者である武士や大名の関係で武士階級にこの制度は適用された。

2. 札差の存在

俸禄米はコメである以上直接的な活用方法は食品としてしか活用方法が望めない。

そのためその都度商人に対して換金を行わなければならなかった。しかし手続きが大変であったがため武士は“札差”と呼ばれる商人に依頼し肩代わりで手続きを行ってもらっていた。武士は所得を得て、商人は商売が出来 Win-Win の関係（両者得の関係）が成り立った。しかしこれがコメ経済を悪化させる要因となってしまうのだが前述したように“米”が武士の生活に影響してくるためその年々によって出来不出来が変わってくることで関係が崩壊してしまう。特に飢饉による影響が強く札差に依頼した際の手数料すら払えず利子だけが上がっていく段階にまでなってしまった。そしてついには利子ですら返せなく

なり各藩の借金の額はそれぞれが多額の借金を抱えており次年のまだ存在しない俸禄米まで返済に充てるほどであった。長野県出身の江戸時代の儒学者太宰春台の当時の言葉に「今の世の諸侯は大も小も皆、首を垂れて町人に無心を言ひ」とあるように士農工商の社会ではなく商人が頂点を示すような状態であり貨幣に慣れていない武士と慣れている商人とで扱い方を熟知していなかったことがその原因である。

3. 黒字の藩と赤字の藩

当然のことであるが借金まみれになってしまった全国の藩は赤字である。しかし黒字の藩も存在しておりそういった藩は副業による成功により余裕が生じていた。

杵築藩もそのひとつである。杵築藩では塩田による塩作りと七島藺の生産を行っていた。塩作りと七島藺の生産により杵築藩の実高は石高の2倍以上となった。当時の社会の中でそれほどの利益を得ていたということはいかに当時の七島藺の生産力が高かったことが伺える。

まとめ

結論として江戸時代はコメ経済が主流であり武士の社会と言いながら商人の力が強く厳しい年貢米の取立てにより百姓一揆が多発するほど不安定であった。コメ経済に依存した江戸時代は環境的要因が経済に大きく関係しており百姓一揆が頻繁に起きるほどであった。しかしその傍ら七島藺の生産のように副業を行い安定した経済を成立させた藩もあった。

日本近世における稲作社会と米経済

史学・文化財学科3年 檜垣龍之介

江戸時代の給与体制と米経済

江戸時代全体を占める経済形態のことで雇用者から非雇用者へと現代では紙幣などの現金であるが江戸時代においては年貢米が俸禄米として給料であった。この制度はもともと三河（江戸幕府創設者徳川家康のふるさと）の片田舎で行われていて、そのまま幕府創設時に制度が継承された。

この経済形態の特徴としては
飢饉になった場合**価格が暴騰**
豊作になった場合**過剰になってしまって急落**

⇒いずれにしてもその年々により出来不出来が変わってくる。

札差の存在と影響（1）

俸禄米はそれ単体では食品の価値のみで様々なものを購入する場合は当然貨幣が必要

↓
換金する必要有り⇒米商人に持っていく

⇒しかしその都度その都度は大変
そのとき役にたったのが“札差”と呼ばれる人たち
この時は不幸のはじまりとは知らず・・・

札差の存在と影響（2）

札差とは武士がお上からいただいた俸禄米を換金する手続きを手数料をいただくことで代行してくれる商人のことで武士にとって大助かり

俸禄米を換金できる武士 利益あり

手数料をいただける商人 利益あり

→ Win-Winの関係

米経済の環境的要因

コメ経済の性質上**飢饉や早魃等の環境的要因**により不毛不作が発生し年貢米の減少
⇒俸禄米の減少により武士の経済力が下がる。

↑
稲作社会の特徴

↑
同様に百姓一揆が史上に多発したことから米の生育に対してマイナス要素が強かったことがわかる。

換金する俸禄米もなくなってきた頃生活を維持するため次年度の年貢米まで返済に充てるほどに米不足。

↓
手数料の利子ですら返済できなくなる状態にまで及ぶ。

武士一人単位ではなく藩全体がこのような状況に陥る。

⇒経済（商業）に武士は疎かった

黒字の藩と赤字の藩

しかしどこかしこ借金まみれの赤字経営ではなく
黒字で潤っていた藩の存在もある。
そのひとつが

杵築藩

杵築藩は当然札差を活用してはいたが

塩田による塩作りと**七島蘭の生産**
を副業としておこなっていたことで
借金と石高と実高を比べた際**利益が2倍以上**となっていた

⇒石高3万2000石 実高10万石となっていたことから
3万2000石×2=6万4000石・・・で有り余るほどの利益が
発生していた

当時の経済的背景が伺える情報（1）

長野県出身の江戸時代の儒学者太宰春台の当時の言葉に
「今の世の諸侯は**大も小も皆、首を垂れて町人に無心を言ひ**」
意味：
（当時の）この世は商人に対して**武士だろうが**
身分に関係なく頭を下げる

⇒商人の権力が強かったことが伺える
⇒士農工商の身分制の崩壊

当時の経済的背景が伺える情報（2）

江戸時代には3度にわたって経済改革が行われた

享保の改革
寛政の改革
天保の改革

⇒しかしいずれも国民に対し儉約を強制したり促すばかりの
改革であったため国民の不満が募るだけだった・・・

当時の経済的背景が伺える情報（3）

江戸時代に起きた米に関する事件出来事⇒いかに米に関して重要

年月	出来事	年月	出来事
1626	仙台藩（今の岩手県）から江戸に廻米（農民から買い取った米）が流れる⇒幕府の米経済を左右する	1679	松山藩（今の愛媛県）で初の定免制（毎年の年貢率（税率）を春に決める）が行われた⇒従来は秋
1632		1697	宮崎安貞により総合農業技術書である「農業全書」刊行⇒農民改良など農業発展に貢献
1633	出羽国（今の山形県）で百姓惣代38人が旗本酒井忠重の意図に反乱し地元の農民数百人が陣屋を襲い家を殺害⇒白岩一揆	1703	鉄製千歯抜きの発明⇒生産量が10倍に変化
1634	酒造半減⇒凶作であったため	1718	広島藩（今の広島県）で30万の農民が一揆を起こす。
1649	慶安の御触書⇒農業を行うものはとにかく節約	1726	津山藩（今の岡山県）の山中地方で一揆が起きる山中一揆⇒
1669	酒造制限⇒農民が福作ではなく酒造に走ることができないようにするため	1728	久留米藩（今の福岡県）で農民5700人による一揆が起きる⇒発端は年貢率1/10⇒1/3に減じたことから
1672	廻米について新しい航路発見⇒江戸への流通量上昇	1732	ウシカ（またはイナゴ）の大量発生⇒西日本虫害（江戸三大飢饉：享保の飢饉）

1739	鳥取藩（今の鳥取県）で一揆が起きる⇒藩が農民に対して対応しなかったため	1831	長州藩（今の山口県）で藩政改革のきっかけとなる一揆勃発⇒参加者は6万～10万
1748	福井藩（今の福井県）で幕府に対し一揆が起きる⇒全員が賛意を著していたことで実笠騒動	1833	播磨・丹波で米の買い占めに反対するため参加者7000人に及ぶ一揆が起きる
1761	上田藩で農民1万数千人が一揆⇒減免させるため	1834	八戸藩でひどい扱いを受けたことにより八戸藩三合一揆が起きる
1764	関東一帯で農民による一揆の呼びかけ⇒総勢20万人に及ぶ一揆が起きる	1836	天保の大飢饉起きる
1768	越前で農民700人による一揆が起きる⇒4日間	1840	出羽庄内藩で領地替えによる農政悪化に対して反対運動を起こす。
1777	佐渡嶺山にてストライキ勃発700人逃山	1866	全国で打ち壊し・一揆が起きる⇒江戸も例外ではなく全国で106件の一揆が発生した。
1783	上野国と筑後国（今の群馬県あたりで）上州綱一揆が起きる		
1796	1782～1787におきた天明の大飢饉の影響で荒廃		
1814	越後で1ヶ月に及ぶ一揆勃発		
1822	農学者大藏永常（大分県日田出身）により努力節減をテーマとする「農民権利論」刊行⇒農民の扱いや肥料など絵や数字で解説		

まとめ

結果として江戸時代は米経済であり札差という商人を介したために武士の生活は便利になったが**天候によってその年々が左右される稲作社会**であり年貢米から俸禄米を賄っていたため所得は不安定であった。武士の借金が募りに募った結果幕府が出した諸改革はあくまで節約を促すだけで当時の人々の不満を煽るだけであった。しかしそういった経済でありながら維持できたことはたいへんすごいことである。

また、**経済に余裕のあった藩では近年有名となり今報告会の中にも登場している七島藩の生産に取り組んでいたことが分かった。**

緑米について

食物栄養学科 2年 田口 智子・北川 桃子

今年度、別府大学夢米（ゆめ）棚田チームの新たな試みとして、古代米の一種である緑米を栽培、収穫を行いました。日常あまりなじみのない緑米についてインターネットや文献の情報を基に調査を行いました。

緑米とは、黒米や赤米と同様に、縄文時代に中国から伝わったとされる古代米です。古代米のなかでも特に栽培が難しく、白米と同じ面積の水田に稲を植えても半分程しか収穫できません。全国でも生産量が少なく、希少種で『幻の米』といわれています。

緑米の着色度は天候の影響を受けやすく、早刈りが重要です。早刈りが遅れると白い色になるので早めに穂抜きをして玄米色の確認をする必要があります。

緑米はもち米とうるち米がありますが、もち米の方はふつうのもち米より粘りが強く、甘みがあります。亜鉛、マグネシウム、繊維を豊富に含み、血液浄化や精神安定などにも効果があるといわれています。緑米には、緑万葉（みどりまんよう）（晩生もち、真黒な靱色が鮮やか）、アクネモチ系統緑米（早生もち、独特の見た目、香りを持つ）、緑かおり米（早生うるち、藁細工、しめ縄用としても栽培、他の丈長稲より葉や茎が柔らかいため、藁の加工品作りに適している）の三品種があります。緑米の特徴は、稲穂の色は紫がかっており、胚芽の色はクロロフィル色素により緑色を帯びています。

クロロフィルとは、植物に含まれる葉緑素(緑色の色素)のことです。植物が太陽エネルギーを利用して、二酸化炭素から糖類を合成する『光合成』になくってはならない重要なものです。ポルフィリン系の色素で、金属イオンとしてマグネシウムを持っているため、緑色になります。クロロフィルにはクロロフィル a、クロロフィル b などがあり、いずれもフィトールを持つため脂溶性です。クロロフィルは酸性では容易にマグネシウムが離脱し、黄変します。

緑米の炊き方は、通常の炊飯器で白米（ヒノヒカリなどいつも食べるお米）に混ぜて炊きます。白米と緑米の分量は、白米 100：緑米 5（5%）

の分量が目安です。(白米3合であれば緑米大きじ1杯程度)ポイントとして緑米は、精米してしまうと白いお米になりますので、精米せずに玄米のまま混ぜて炊きましょう。緑米(玄米)は、水がお米に浸透しにくいため水に浸す時間をいつもより長めに延ばしてみてください。

参考文献

- 1) 古代米 緑米清水町商工会ポータルサイト
<http://www.kakitagawa.or.jp/product/green/midorimai.html>
(2014年12月15日アクセス可能)
- 2) 古代米種籾販売の SEEDRICE ポータルサイト
<http://seedrice.net/green/index.html>
(2014年12月15日アクセス可能)
- 3) 森田潤司 成田宏史 編(2009)「新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康1 食品学総論」(株)化学同人, 京都, pp104
- 4) 社団法人農山漁村文化協会編(2010)「地域食材大百科 第1巻 穀類, いも, 豆類, 種実」社団法人農山漁村文化協会, 東京, pp76~81

古代米

緑米について

食物栄養科学部食物栄養学科
2年 田口智子 北川桃子



緑米とは

緑米とは、黒米や赤米と同様に、縄文時代に中国から伝わったとされる古代米です。古代米のなかでも特に栽培が難しく、白米と同じ面積の水田に稲を植えても半分程しか収穫できません。全国でも生産量が少なく、希少種で『幻の米』といわれています。



(緑米) (黒米) (赤米)

玄米表面の成分による色の違い

栽培法と品質

緑米の着色度は天候の影響を受けやすく、早刈りが重要です。刈取りが遅れると白い色になるので早めに穂抜きをして玄米色の確認をする必要があります。



緑米の特徴

稲穂の色は紫がかったおり、胚芽の色はクロロフィル色素により緑色を帯びています。

緑米はもち米とうち米がありますが、もち米の方はふつうのもち米より粘りが強く、甘みがあります。

亜鉛、マグネシウム、繊維を豊富に含み、血液浄化や精神安定などにも効果があるといわれています。

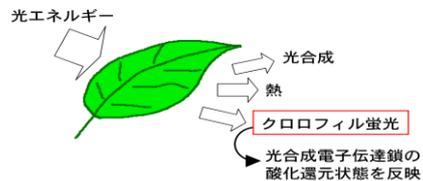


緑米の種類

品名	種類	特徴
緑万葉 (ミドリマンヨウ)	晩生もち	真黒な穀色が鮮やか。
アクネモチ 系統緑米	早生もち	独特の見た目、香りをもつ。鹿児島県阿久根産といわれる糯性緑米。出穂期の穂が青紫色で美しく、水田アートにも利用される。
緑かおり米	早生うるち	葉細工、しめ縄用としても栽培されている。他の丈長の稲より葉や茎が柔らかいため、葉の加工品作りに適している。

クロロフィルとは・・・??

クロロフィルは、植物に含まれる葉緑素(緑色の色素)のことです。植物が太陽エネルギーを利用して、二酸化炭素から糖類を合成する『光合成』になくはならない重要なものです。



クロロフィルの化学構造

クロロフィル CA [1406-65-1]

ポルフィリン系の緑色色素で、金属イオンとしてマグネシウムを持っているため緑色になります。クロロフィルにはクロロフィルa、クロロフィルbなどがあります。いずれもフィトールを持つため脂溶性です。クロロフィルは酸性では容易にマグネシウムが離脱し、黄変します。

↑
フィトール基

緑米の炊きかた

- ・ 緑米は、通常の炊飯器で白米(ヒノヒカリなど)につも食べるお米)に混ぜて炊きます
- ・ 白米と緑米の分量は、白米100:緑米5%の分量が目安です。
(白米3合であれば大きじ1杯程度が目安)

☆ポイント☆

- 緑米は、精米してしまうと白いお米になりますので、精米せずに玄米のまま混ぜて炊きましょう。
- 緑米(玄米)は、水がお米に浸透しにくいため水に浸す時間をいつもより長めに延ばしてみてください。

もち米種は白米に混ぜて炊くともちもちして美味しい！！

参考文献

- 1) 古代米 緑米清水町商工会ポータルサイト
<http://www.kakitagawa.or.jp/product/green/midorimai.html>
(2014年12月15日アクセス可能)
- 2) 古代米種販売のSEEDRICEポータルサイト
<http://seedrice.net/green/index.html> (2014年12月15日アクセス可能)
- 3) 森田潤司 成田宏史 編(2009)
『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康1 食品学総論』
(株)化学同人, 京都, pp104
- 4) 社団法人農山漁村文化協会 編(2010)
『地域食村大百科 第1巻 穀類, いも, 豆類, 雑穀』
社団法人農山漁村文化協会, 東京, pp76~81

ご清聴ありがとうございました。

塩麴創作料理

発酵食品学科 2年 渡辺 元樹

1. 活動概要

発酵食品学科の2年生は今年の11月1日と2日に行われた学園祭「石垣祭」で、自作の塩麴を用いた塩麴創作料理の販売を企画した。

2. 塩麴とは

おおよそ7年前に糶屋本店（佐伯市）の浅利妙峰氏が古い文献をもとに再現したことがきっかけ。塩麴には甘味、塩味、旨味が含まれ、さらに生きた酵素（タンパク質分解酵素、脂質分解酵素、糖質分解酵素など）を含んでいるため、漬け込んだ素材からさらに旨味を引き出すことのできるスーパー調味料である。



3. 塩麴の製造工程について

1. 米を洗い、1時間浸漬を行う。
2. 20～30分間水切りした後、蒸し器で1時間ほど蒸す。
3. 蒸し米の重さに対して1/1000量の麴菌（種菌）を添加する。
4. 2日間保温器で保温（37度）、その間空気を含ませるため、朝昼晩それぞれ1回かき混ぜる。これにより麴菌の増殖が促進され、麴菌から蒸米の内部へと効率よく酵素が放出される。米デンプンは糖へと分解されていく。以上で出来上がったものを米麴といい、またこの工程を製麴（せいきく）という。
5. 塩麴を製造するために、食塩：米麴：水＝1：3：4の割合で良くつぶしながら混ぜる。出来るだけ丁寧につぶすことが美味しい塩麴を作るポイント。
6. 1日1回混ぜながら室温で発酵させて完成。これにより、塩味や甘味がまるやかになる。

4. 塩麴創作料理の紹介

塩麴タコス「塩麴でうまみと柔らかさを追及したタコス」

⇒ボリュームたっぷりのミンチ肉に塩麴を入れ熟成させることで、塩麴自身からの旨みとお肉から湧き出た旨みが合体。さらに特製の野菜（サルサ）の酸味によるハーモニーがこの料理の売り！トッピングのチーズやタバスコがさらなる旨みをもたらした。



サイドメニュー：ラッシー「本場の味を再現した乳酸菌飲料」

⇒インドの飲むヨーグルトで、ヨーグルト、牛乳、生クリーム、砂糖、はちみつを混ぜたもの。インド料理、主にインドカレーのお供として本場でも提供されることが多く、カレーの辛さを緩和するために飲まれている。本場のレシピを調べたり試行錯誤をしたりした結果、本場の味を再現できた。



塩麴創作料理

発酵食品学科2年 渡辺 元樹

～活動概要～

発酵食品学科2年生は今年の11月1日と2日に行われた学園祭「石垣祭」で、自作の塩麴を用いた塩麴創作料理の販売を企画した。

～麴とは～



Aspergillus oryzae
顕微鏡写真

麴(コウジ)とはコウジカビを蒸した米などの穀物に生育させたもの。この麴を使って日本酒、焼酎、醤油、味噌、甘酒など日本百味の様々な発酵食品がつけられている。代表的なコウジカビはアスペルギルス・オリゼー (*Aspergillus oryzae*) である。中でも特にアミラーゼ(でんぷん分解酵素)活性の強いものは主に酒造用に使われ、プロテアーゼ(蛋白質分解酵素)活性が強いものは主に味噌、醤油用に使われる。麴は主に日本のみで使用されている微生物で、日本の多くの発酵食品作りに欠かせない物であることから、日本を代表する微生物として「国菌」に認定されている。



米麴
米に付いた麹菌の菌糸が見える



米麴の手入れの様子
麹菌は酸素を入れないと繁殖しない為、毎日の手入れが重要

～塩麴とは～

およそ7年前に祇屋本店（佐伯市）の浅利妙峰氏が古い文献をもとに再現したことがきっかけ。塩麴には甘味、塩味、旨味が含まれ、さらに生きた酵素（タンパク質分解酵素、脂質分解酵素、糖質分解酵素など）を含んでいるため、漬けた食材からさらに旨味を引き出すことのできるスーパー調味料である。



～塩麴の製造法～

1. 米を洗い、1時間浸漬を行う。
2. 20～30分間水切りした後、蒸し器で1時間ほど蒸す。
3. 蒸し米の量に対して1 / 1000 量の麹菌（種菌）を添加する。
4. 2日間保温器で保温（37度）、朝昼晩それぞれ1回かき混ぜる。（麹菌の増殖が促進してたくさん酵素が放出され、米デンプンは糖へと分解）
5. 食塩・米麹・水＝1：3：4の割合で良くつぶしながら混ぜる。（出来るだけ丁寧につぶすことが美味しい塩麴を作るポイント。）
6. 1日1回混ぜながら室温で発酵させて完成。これにより、塩味や甘味がまるやかになる。



調理方法(タコス1)

タコスミート

材料(4人分)

- ・ 牛ひき肉(含びき可)・・・200g
- ・ パン粉・・・・・・・・・・適量
- ・ 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個 みじん切り
- ・ ニンニク・・・・・・・・1片 みじん切り
- ・ トマトケチャップ・・・・大さじ4
- ・ 塩麴・・・・・・・・・・にんにくと同量
- ・ オレガノ(乾燥)・・・・小さじ1/2
- ・ クミン・・・・・・・・・・小さじ1/2
- ・ コリアンダーパウダー・・・小さじ1/2
- ・ チリパウダー・・・・大さじ2 (お好みで辛さを調節)
- ・ 塩・コショウ・・・・少々



調理法

1. 玉ねぎと牛乳を吸わせたパン粉、塩麴を牛ひき肉を混ぜ合わせて、棒状に整形する。
2. フライパンにサラダ油とみじん切りにしたニンニクを入れ、火にかける。
3. 2)のニンニクが香りが出てきたら整形した肉を入れて焼く。

※ タコスミートの特徴：ミンチ肉に塩麴を入れ熟成させることで、麹菌由来の酵素が肉に作用することで塩麴自身からの旨みとお肉から湧き出た旨みが合体。

調理方法(タコス2)

サルサ・メヒカーナ(野菜の酢漬け)

材料

- ・ 青唐辛子のタバスコ・・・適量
- ・ トマト・・・・・・・・1個
- ・ 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個
- ・ 赤パプリカ・・・・1/4個
- ・ 黄パプリカ・・・・1/4個
- ・ レタス・・・・数枚
- ・ 塩・・・・・・・・小さじ1
- ・ レモン汁・・・・少々



調理法

1. 玉ねぎのみじん切りにして、塩でもんだ後、10分間水に漬ける
2. 玉ねぎ以外の野菜を粗めのみじん切りにして混ぜ合わせる。
3. 10分間水に漬けた玉ねぎと2)の野菜を混ぜ合わせて、塩とレモン汁を入れて10分程冷蔵庫内で味を染み込ませる。

※ サルサの特徴：野菜の酢漬けで発酵食品の一種に含まれる。特製の野菜(サルサ)の酸味がタコスミートの油っぽさを中和させる働きがある。

調理方法(タコス3)

トルティーヤ

材料(10枚分)

- ・ とうもろこし粉・・・100g
- ・ 小麦粉・・・・・・・・50g
- ・ 中力粉・・・・・・・・50g
- ・ サラダ油・・・・・・・・大さじ2
- ・ 塩・・・・・・・・小さじ1
- ・ 水・・・・・・・・約240ml



調理法

1. 小麦粉、中力粉、とうもろこし粉を合わせた粉に、塩、サラダ油を入れて混ぜ合わせる
2. 水を少しずつ加えてはまぜ、ひとまとまりの生地になってきたら、手の付け根に体重をかけてよく練る。
3. 手に生地がつかなくなり、耳たぶ位のやわらかさになったら機つかに分けて丸く整形する。
4. 一つ一つ円形に伸ばしていく。

最後に、全部を盛り付けて成形した後、タコスミートをガスバーナーで炙ったら、完成！

調理方法(ラッシー)

材料4人分

- ・ ヨーグルト 320g
- ・ 牛乳 480cc
- ・ 生クリーム 60cc
- ・ 砂糖・・・52g
- ・ はちみつ・・・適量
- ・ 各種ジャム類・・・75g



作り方

1. 全ての材料をミキサーに入れて1分程度混ぜ合わせる。
2. ミキサーから紙コップに移して上にサララップを張って冷蔵庫に入れて保管する。

インド料理、主にインドカレーのお供として本場でも提供されることが多く、カレーの辛さを緩和するために飲まれている。

なぜ、今年はお米が安いのか

国際経営学部 3年 池田 将吾

1. 減反政策および飼料用米政策の推進

農家の方にお願ひし、米を作る田んぼを減らすことを減反と言います。減反は、米を作るのを抑制するのであって、農家に農業を辞めさせるわけではありません。したがって、米以外の小麦や大豆などを作るようお願いするのです。この減反政策は本来、食用米の量を調節し、米価を維持することを目的としています。

近年、牛や豚などの家畜に与えるための米の生産が行われており、その米のことを飼料用米と言います。飼料用米は、適度な量を家畜に与えると、通常のエサで飼育されたものよりもヘルシーになると報告されています。

2. 深刻な米離れ

近年、人々はどんどんとお米を食べなくなってきました。この現象のことを「米離れ」と言います。米離れの要因としては、生活の質の変化、個食化と孤食化などが挙げられ、食用米の需要が減少してきています。その結果として米があまり生産されなくなったり、余ったりしているのです。

3. お米の余剰在庫

米は、毎年生産されたものだけが売り出されるのではなく、それ以前に生産されたものも販売されています。しかし近年、米離れが進むにつれ、米は食べられなくなってしまい、生産されたものが過剰になったり、また、余った分を家畜用の餌として消費しても、なお余っているのが現状です。前年度に余った分を消費しても、今年度余った分が消費分よりも多いと、次年度の米価にも影響を与えます。そのことが、今年度の米価の安さの原因でもあります。

4. おわりに

最後に、本学の夢米棚田活動と今回の報告との関係について言及します。棚田活動は、簡単にいえば、米などを育てたりする農作業の一環です。この活動を行うことにより、「自分たちで育てた米」という愛着を持ち、米のことが好

きになります。また、米を好きになることで米の需要喚起にもつながっていきます。棚田活動をすることで、食料自給率の上昇にもつながり、非常時や他国からの支援を受けられない時にとっても助かります。

以上の点を含め、食料の安全保障の観点からみても、自国の農業資源(農地、農業者、農業技術)を維持・保全することは、きわめて重要な意味を持ちます。現代の若者がもっと農業に興味を抱くことで、食料自給率も上昇し、農家の後継者もでき、よりよい方向へ向かうことを私は期待しています。

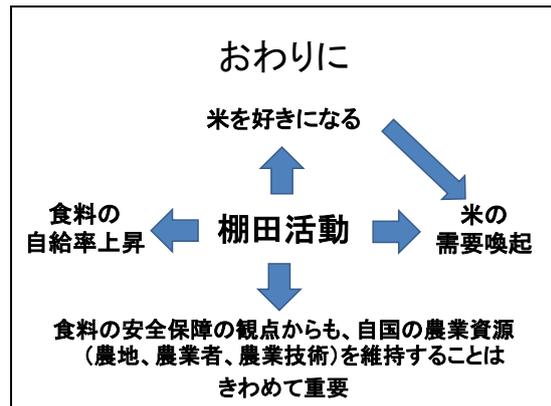
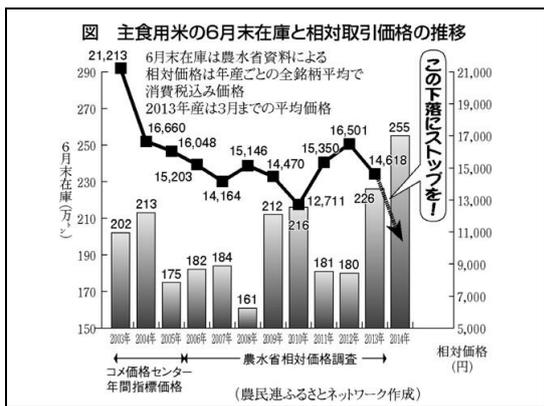
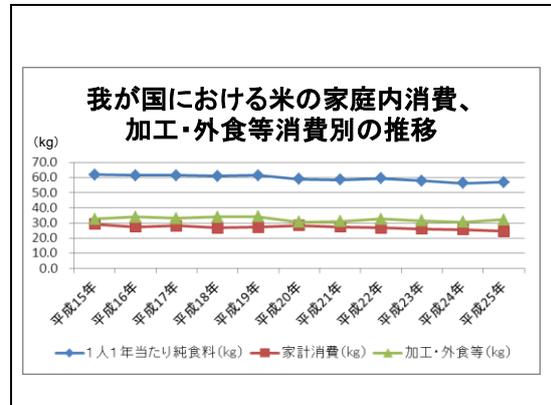
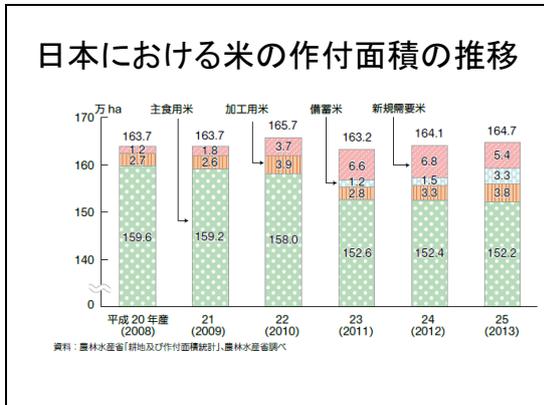
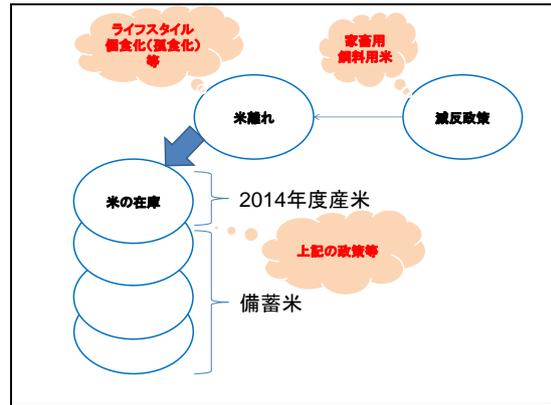
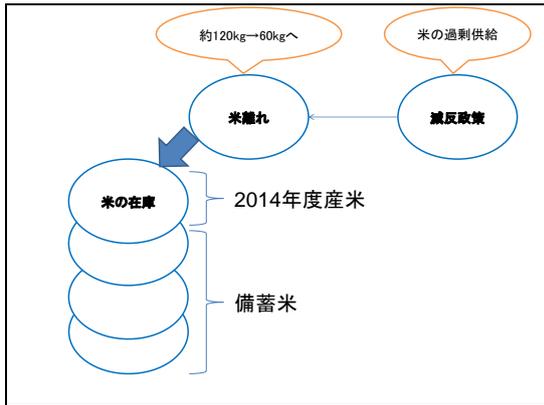
なぜ、今年は米が安いのか

国際経営学科3年 池田将吾

報告の背景

- 小売価格の低下
→消費者にとっては嬉しいこと
しかし・・・
- 生産者にとっては、困窮の思い
中には廃業してしまう農家の方まで・・・

なぜそうなってしまったのか？



別府大生が七島イの田植え



七島イの田植えに挑戦する学生たち

杵築の棚田に500株

別府大（別府市）の学生約50人が25日、杵築市山香町日指の大分農業文化公園の棚田で、国内では国東市だけで栽培されている畳表の材料・七島イ（しごと）の田植えを体験した。

「夢米棚田チーム」のメンバーたちで、5年前にコマ作りを始めた。昨年からのつとへの栽培、加工にも取り組んでいる。

県農林水産研究指導センターの元職員の指導を受け、同市の農家から提供を受けた苗約500株を約0・2坪の棚田に植え付けた。3年の高橋義樹さん（20）は「大きく成長するのを見守りたい」と話した。

8月中旬に収穫してラゲマットに加工し、11月の学園祭で展示する予定。

（2014年5月26日 読売新聞）

“国東の宝”苗植え

七島イ、別府大生が体験

杵築市

伝統作物の栽培を通じて農業、食糧、環境問題について考えようと、別府大学の学生サークル「夢米棚田チーム」のメンバーが25日、杵築市山香町の大分農業文化公園内の棚田で「七島イ」の植え付けなどを体験した。

七島イは柔道競技に使用される丈夫で良質な畳表などの原料。全国でも国東市内の5農家と法人のみ栽培している。昨年、国東半島宇佐地域の伝統農業が「世界農業遺産」に登録されたことを受け、同サークルでも農業振興を目的に栽培を開始した。

この日、学生や同園と県の西職員ら約60人が参加。国東市安岐町の農家松原正さん（58）から提供を受けた苗を棚田に植えた。もち米や古代米などのモミまきも実施。総括リーダーの高橋義樹さん（20）は「8月中旬に収穫し、ランフィードやマットなどの工芸品に加工されるのは貴重な体験。成長が楽しみ」と話した。

同大学、県などは学生の力で農業と地域の魅力を発掘して展示する予定。



七島イの苗を棚田に植え付けていく別府大生ら。大分農業文化公園

（2014年5月27日 大分合同新聞）

七島イ:国東特産、収穫 別府大生ら--農業文化公園 /大分

毎日新聞 2014年08月25日 地方版

全国で国東市だけで生産される「七島イ」を別府大学生らが24日、杵築市山香町の大分農業文化公園の棚田から収穫した。5月下旬に田植えをしていた。

同大生と教員が5年前に結成した「夢米（ゆめ）棚田チーム」が昨年に続いて実施した。学生の力で農山村の魅力を発信しようと、同大と県は「棚田プロジェクト協定」を2010年に結び、同チームが発足した。

この日は小雨の中、約20人が50平方メートルの棚田で鎌を使い、七島イを刈り取った。チームリーダーで、発酵食品学を学ぶ同大3年の高橋義樹さん（20）は「今夏は長雨で生育が悪く、茎が茶に変色する、べっこう病も発生し、残念です」と語った。昨年は七島イで電灯のかさを作り、今年は円形の座布団を作る予定だったが、収穫量が少ないため、そうりに変わりそうという。

畳表の材料の七島イは、江戸時代から各地で盛んに栽培されたが、植え付けや収穫作業が機械化しにくいうえ、安価な輸入畳表に押され、生産農家は激減した。今では国東市の5農家と2法人のみが生産している。だが国東半島宇佐地域が世界農業遺産に指定されたのを追い風に、その希少性が注目されている。【大島透】

(2014年8月25日 毎日新聞)

七島イ収穫に挑戦 別府大の学生サークル 杵築

おすすめ 0 ツイート 1

伝統作物の栽培を通じて農業、食糧問題への関心を深めようと活動する別府大学の学生サークル「夢米（ゆめ）棚田チーム」が24日、杵築市山香町の大分農業文化公園内の棚田で「七島イ」を収穫した。チームは、2010年に同大学と県が学生の力で農山村の魅力を発信しようと締結した「棚田プロジェクト協定」に合わせて発足。昨年から七島イの栽培に乗り出し、ことしは5月に苗植えをした。

この日は学生ら25人が参加。手作業で七島イを刈り取った後、園内のビニールハウスに移動。工芸品に加工できる約120センチの長さを満たすものを選別し、土台にピアノ線を張った「分割機」で半分に割いて乾燥させる準備を整えた。

七島イは10月中旬まで自然乾燥させた後、マットなどに加工し、県農業祭（10月）や大学祭（11月）などに展示する予定。小野友佳理さん（20）＝文学部3年＝は「刈り取るのは難しかったけど、日頃は経験できないことが体験できてよかった」と話した。

※この記事は、8月25日大分合同新聞朝刊11ページに掲載されています。



収穫した七島イの茎を「分割機」で半分に割っていく参加者＝杵築市山香町の大分農業文化公園

よみがえった七島イ

別府大学でシンポジウムを開催

別府大学主催のシンポジウム「現代によみがえる七島イ(蘭)」が22日、同大学32号館4階400番教室で開催され、学生、教職員、七島イ生産者ら約260人が参加した。主催者の二宮滋夫副理事長、来賓の渡辺哲也県農林水産部審議監農政担当がそれぞれあいさつした。

飯沼部長が「2010年の県と提携して開始した棚田プロジェクトが、出発点となっている。大

学としても、地域の中で生きていくことが大きな使命であるため、新しい方向をどうやって探していくかが課題になっている」と話した。

①昨年、国東半島宇佐地域が世界農業遺産になったが、そのかわりの中で、七島イがどのように注目されているか②七島イに対し熱い思い③これからの七島イの未来について議論した。

ほかに、豊田学長の基調講演「七島イ・七島イの歴史―近世を中心として―」、夢米(ゆめ)棚田チームの学生による事例報告「七島イの栽培」の発表もあった。

シンポジウムでは、コーディネーターを飯沼賢司文学部長、パネリストに渡辺審議監、永井定明、大分農業文化公園園長、くにさき七島蘭振興会の林浩昭会長、細田利彦事務局長、松原正会員(栽培農家)、豊田寛三学長を迎えた。

くにさき七島蘭振興会会長ら6人がシンポジウムに参加した



七島イの価値考えよう 22日、別府大でシンポ

国東半島特産の七島イの価値を考えるシンポジウム「現代によみがえる七島イ」が22日午後1時から、別府市の別府大学で開く。参加無料。

基調講演では豊田寛三・別府大学長が「七島イ・七島イの歴史―近世を中心として」と題して話す。実際に栽培をしている

「別府大学夢米(ゆめ)棚田チーム」の学生が文化的な意義について報告する。

問い合わせは別府大学(80977・67・0101)へ。

(2014年11月11日 大分合同新聞)

(2014年11月26日 今日新聞)

別大発の香り米焼酎試飲

都甲さんが卒業研究で醸造

香り米焼酎試飲会が20日、別府大学食物栄養科学部発酵食品学科36号館3階発酵食品製造実験室で開催され、生徒、教職員、畑田プロジェクト関係者ら約20人が参加した。

香り米焼酎は、別府大学発酵食品学科の都甲花織さんが「炊くと香りが変わるので、蒸留したらどんな香りがするのだろうか」という発想をきっかけに、卒業研究として今年4月から、同科農学博士の岡本啓嗣さんと一緒に試行錯誤して醸造したものだ。今回使った香り米（品種、ヒエリ）は、4つの



香り米焼酎を醸造した都甲さん



試飲会に約20人が参加した

(2014年11月26日 今日新聞)

学科が協力して活動している夢米（ゆめ）畑田チーさんが昨年、大分農業文化公園の畑田で栽培し、収穫した。

試飲会では、ヒノヒカリ、香り米、白米の3種類を銘柄を伏せて、外観（透明度）、香り、味の3部門で採点した。

香り米を醸造すると、少し白濁し甘くフルーティーな香りがする焼酎ができており、高得点を果たした。

都甲さんは「味に少しくせがあったが、高評価を得ることができて嬉しいです。目標は、「製品化」と話した。



発表する白川さんと加藤さん

表原 資料 シチトウイ価値探る

大分県の別府大学は、国東半島で伝統的に栽培されてきた醸造の原料「シチトウイ」の文化的・歴史的价值を再認識しようとして、シンポジウムを開いた。県や国東半島宇佐地域世界農業遺産推進振興会らが共催し、普及や次世代継承への課題などを検討。学生を中心に行政関係者ら270人が参加し、意見を交わした。

別府大で 若者視点で活用を

同大の豊田真三学長は、大分で普及した経緯や歴史を基調講演。「シチトウイは杵築城下町を盛り上げ、人口の増加や町の繁栄をもたらした」と歴史的価値を強調した。

学生からは、シチトウイを栽培する学生サークル「夢米（ゆめ）畑田チー△」に所属する、文学部4年生の加藤眞樹さんが「②」と白川優太さん（①）が活動報告を行った。

白川さんは「学生や若者の視点で活用方法を見いだす必要がある」と提案。活動を引き継ぐためにも同チームのメンバーやOBから、シチトウイ振興に関わる人材を輩出する必要があるなどの課題を挙げた。（大分）

(2014年12月3日 日本農業新聞)

別府大学 次リーダーに織田祐翔さん 夢米棚田チームの活動報告会

別府大学・別府大学短期大学の「2014年度夢米棚田チーム活動報告会」が19日、同大学32号館400番教室で開催され、約200人が参加した。

豊田寛三学長のあいさつ後、来賓の太田豊彦県副知事が「大分県は、棚田が多い地域。しかし、棚田の保全は難しい。夢米棚田プロジェクトの活動から、そのヒントをも



200人が参加した報告会

らいたい」とあいさつした。

今年度の棚田活動報告を、発酵食品学科3年の高橋義樹さんが行った。年間活動、七島の取り組みなどを報告し「今年は、活動日程の変動や新たな取り組みなどを行う上で、臨機応変に対応してきた一年間だった。この経験を次年度に活かしていくことが重要」とまとめた。

史学・文化財学科4年の白川優太さん、国際経営学科4年の山下智弘さんが「第20回全国棚田サミット参加報告」、発酵食品学科4年の都甲花織さんが「香り米焼酎に関する研究」とそれぞれ報告した。

続いて、各学科の研究発表が行われた。最後に、次期リーダーに選ばれた史学・文化財学科1年の織田祐翔さんが紹介され

た。永井定明大分農業文化公園長が「年々、学生たちの報告が上手になっていく。自ら体験し、汗をかくところから、課題が見えてくる。その課題に取り組んでいってほしい。今後は、夢米棚田チームの卒業生も含めて、この活動が地域にどのように生かせるか考えていってほしい」と

講評した。各学科研究発表のテーマと発表者は、次のとおり。(敬称略)
日本近世の稲作社会と米経済(榎垣龍之介、史学・文化財学科3年)▽緑米について(北川桃子、田口智子、食物栄養学科2年)▽塩麴創作料理(渡辺元樹、発酵食品学科2年)▽なぜ、今年はお米が安いのか(池田将吾、国際経営学科3年)

(2014年12月26日 今日新聞)

大分農業文化公園棚田プロジェクト「別府大学夢米（ゆめ）棚田チーム」構成数及び延べ活動人数

2010年

所属		1年	2年	3年	4年	大学院	卒	合計	備考
文学部	史学・文化財学科	10	9	3	3	2		27	男 75 女 62
食物栄養科学部	食物栄養学科	9	14	5	3	0		31	
	発酵食品学科	11	7	8	8	0		34	
国際経営学部	国際経営学科	20	25					45	
総計		50	55	16	14	2	0	137	

2011年

所属		1年	2年	3年	4年	大学院	卒	合計	備考
文学部	史学・文化財学科	4	5	5	1	1	1	17	男 72 女 77
食物栄養科学部	食物栄養学科	10	10	15	2	0	0	37	
	発酵食品学科	11	2	14	7	0	0	34	
国際経営学部	国際経営学科	5	24	25				54	
教職課程	(栄養教諭)	0	0	0	6	1	0	7	
総計		30	41	59	16	2	1	149	

2012年

所属		1年	2年	3年	4年	大学院	卒	合計	備考
文学部	史学・文化財学科	1	5	5	5	0	2	18	男 73 女 101
食物栄養科学部	食物栄養学科	13	19	17	15	0	2	66	
	発酵食品学科	6	13	3	14	1	0	37	
国際経営学部	国際経営学科	0	9	19	24			52	
日本語別科	日本語別科	1	0	0	0		0	1	
総計		21	46	44	58	1	4	174	

2013年

所属		1年	2年	3年	4年	大学院	卒	合計	備考
文学部	史学・文化財学科	6	2	8	5	0	2	23	男 75 女 114
食物栄養科学部	食物栄養学科	10	27	20	17	0	4	78	
	発酵食品学科	9	6	14	3	1	0	33	
国際経営学部	国際経営学科	20	3	12	19		0	54	
日本語別科	日本語別科	0	1	0	0		0	1	
総計		45	39	54	44	1	6	189	

2014年

所属		1年	2年	3年	4年	大学院	卒	合計	備考
文学部	国際言語文化学科	0	0	0	1	0	0	1	男 72 女 131
	史学・文化財学科	6	4	5	8	0	2	25	
食物栄養科学部	食物栄養学科	29	18	27	20	0	3	97	
	発酵食品学科	11	11	7	13	0	2	44	
国際経営学部	国際経営学科	8	9	8	10			35	
日本語別科	日本語別科	0	1	0	0		0	1	
総計		54	43	47	52	0	7	203	

活動に関わった人数

	全活動			(内訳)農業文化公園			(内訳)その他活動		
	延べ活動人数			延べ活動人数			延べ活動人数		
	学生	教職員	合計	学生	教職員	合計	学生	教職員	合計
2010年	247	97	344	213	73	286	34	24	58
2011年	338	71	409	257	50	307	81	21	102
2012年	331	48	379	264	38	302	67	10	77
2013年	329	70	399	253	44	297	76	26	102
2014年	292	47	339	184	29	213	108	18	126

夢米棚田 NEWS

2015年度から、棚田プロジェクト活動は、教養科目群学際科目『世界農業遺産体験学習』として、全学部の学生が受講できる授業になります。

今年も、夢米棚田チームは、別府大学芸術文化奨励賞を受賞しました。

(記・国際経営学部准教授 中川隆)



2014年度別府大学夢米(ゆめ)棚田活動報告会 報告書

平成27年2月28日発行

編集・製本 別府大学夢米(ゆめ)棚田チーム
連絡先 別府大学食物栄養科学部事務室
〒874-8501 大分県別府市北石垣82
電話 (0977)66-9630