

2016年度 別府大学 夢米(ゆめ)棚田活動発表会



報告書



主催 別府大学

日時 2016年12月16日(金) 16:30~18:00

場所 別府大学32号館400番教室

はじめに

「農業を知る(発見)、農業で遊ぶ(参加)、自然と親しむ(癒し)」をテーマとしている大分農業文化公園の水田を活動の場として、平成22年1月に別府大学の3つの学部の学生と教員がサークル(別府大学夢米(ゆめ)棚田プロジェクト)を設立し、農業体験を開始しました。この取組は、別府大学、大分県、公益社団法人大分県農業農村振興公社が協定を結び、県下の棚田を守る活動を更に推進するきっかけとなること、また学生に農業に関心を持ってもらい、将来にわたり棚田などの保全活動に取り組んでもらうことを目的としています。公園内に4段の棚田を復元整備して、平成23年から本格的に活動が始まり、古代米などの栽培や農薬を抑えた米作り、収穫した穀物を利用した新しい食品の開発や、国東半島宇佐地域が世界農業遺産に登録された平成25年からは大分特産の七島藪の栽培と加工に挑戦してきており、この間に稲作の手順についてはもとより、除草方法や収穫を左右する要因などについても学習する機会をいただきました。さらに、活動を通して感じたり考えたりしたことをもとに学生たちは、自分たちが育てた棚田米を使ったいくつかの研究課題にも取り組むことができました。

今年度も県からの援助を頂き、昨年度から別府大学の全学共通のカリキュラム「世界農業遺産体験学習」の学外実習の一部として行っている夢米(ゆめ)棚田サークルの活動は、今年度はより充実したものとなったと感じております。昨年4月の地震では、大学の周りの石垣なども大きな被害を受けました。余震が続いたので授業にも影響があり、活動が続けられるのか不安な毎日を過ごしていたことを今思い返しております。

本プロジェクトは、別府大学の学生たちが学部の垣根を越えて一丸となったチームを組み、農作業に携わりながらそれぞれの専門を生かした課題に挑戦していることが大きな特徴です。これからも学生たちは、本活動を通じて、食料と農業の問題、食の安全、環境問題などに関心を持ち続け、国東半島宇佐地域世界農業遺産の広報活動や、大分県の抱える農業に関わる様々な課題の解決に挑んでくれるものと期待しています。

本報告書ではこの1年間の学生たちの活動を中心に報告させていただきますが、今後とも本活動にご指導とご支援を賜りますよう宜しくお願いいたします。

本プロジェクトにご協力をいただいている多くの関係の皆様方に心より感謝を申し上げます。

平成29年2月

別府大学文学部史学・文化財学科 利光 正文

別府大学主催



2016 年度 別府大学 夢米（ゆめ）棚田 活動発表会



日時 平成 28 年 12 月 16 日(金) 16:30~18:00
場所 別府大学 32 号館 400 番教室

連絡先：別府大学食物栄養科学部食物栄養学科事務局
電話：0977-66-9630

2016 年度 別府大学夢米(ゆめ)棚田活動発表会

報告書



目次

発表会プログラム	3
「別府大学夢米(ゆめ)棚田プロジェクト」のあゆみ	4
2016年度の年間活動報告	食物栄養学科 2年 鈴木真希 15
各学科研究発表	
七島蘭とは(大分琉球畳表)	
史学・文化財学科 1年 深町祥子	25
菓子類製造を通じた別府大学夢米棚田活動	
食物栄養学科 2年 鈴木真希	32
日本における農業の成長	
国際経営学科 2年 三重野将章	37
棚田特産香り米添加焼酎の製造方法に於ける香気成分の相違	
発酵食品学科 4年 小野浩輝	
発酵食品学科 4年 山海志穂里	43
2016年度活動の資料	49
本格焼酎「夢香米(ゆめ)」	52
世界農業遺産体験学習シラバス	54
「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	56
全国棚田(千枚田)連絡協議会機関紙「棚田ライステラス」72号寄稿文	58
一年間の活動(写真)	61
夢米棚田 NEWS	64

2016年度別府大学夢米棚田活動 発表会プログラム

日時 2016年12月16日(金) 16:30~18:00

場所 別府大学32号館4F 400番教室

司会 発酵食品学科2年 平田 まみ
発酵食品学科2年 幸 莉装



16:30 ~18:00

開会の辞 別府大学文学部史学・文化財学科 利光 正文

1. 学長挨拶 別府大学学長 佐藤 環蔵

2. 来賓挨拶 大分県地域農業振興課 課長補佐 田中 秀幸氏

3. 平成28年度棚田活動報告 食物栄養学科2年 鈴木 真希

4. 各学科研究発表

1) 七島蘭とは(大分琉球畳表) 史学・文化財学科1年 深町 祥子

2) 菓子類製造を通じた別府大学夢米棚田活動

食物栄養学科2年 鈴木 真希

3) 日本における農業の成長 国際経営学科2年 三重野 将章

4) 棚田特産香り米添加焼酎の製造方法に於ける香気成分の相違

発酵食品学科4年 小野 浩輝

発酵食品学科4年 山海 志穂里

5. 次期リーダー紹介

6. 講評 大分農業文化公園長 渡邊 淳二氏

閉会の辞 食物栄養学科2年 鈴木 真希

「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、赤米粃播き(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、角煮井販売 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・香り米の粃播き
(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・分割作業(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4月9日(木) 講義；飯沼賢司教授「世界農業遺産とは」(学生28名、教員6名)
- 2015年4月16日(木) 講義；林浩昭氏(くにさき七島イ振興会)「世界農業遺産の活用(先進例に学ぶ)」(学生31名、教員3名)
- 2015年4月23日(木) 講義；江崎一子教授「世界農業遺産ガイドのポイント(1)」
(学生29名、教員1名)
- 2015年4月25日(土) 学外実習；国東半島・田染の荘見学会(学生36名、教員6名)
- 2015年4月30日(木) 講義；江崎一子教授「世界農業遺産ガイドのポイント(2)」
(学生28名、教員3名)
- 2015年5月7日(木) 講義；江崎一子教授「世界農業遺産ガイドのポイント(3)」
(学生28名、教員3名)
- 2015年5月9日(土) 学外実習；粳播き(学生25名、教員6名)
- 2015年5月14日(木) 講義；中川隆准教授・大分県職員「世界農業遺産ガイドの模擬実演」(学生30名、教員4名)
- 2015年5月17日(日) 学外実習；七島イの植え付け(学生31名、教員6名)
- 2015年6月7日(日) 学外実習；稲の田植え(学生45名、教員5名)
- 2015年7月23日(水) 学外実習；県庁新館大会議室でのセリフ発表会(学生33名、教員7名)
- 2015年7月26日(日) 学外実習；草取り(学生9名、教員1名)

- 2015年8月23日(日) 学外実習；七島イ刈り取り・草取り(学生29名、教員7名)
- 2015年9月17日(木) 講義；飯沼賢司教授「国東半島・宇佐地域の歴史と文化」(学生23名、教員4名)
- 2015年9月24日(木) 講義；櫻井成昭氏(大分県立先哲資料館)「国東半島・宇佐地域の地形と農業水利」(学生19名、教員3名)
- 2015年10月1日(木) 講義；豊田寛三学長「国東半島・宇佐地域の農産物(七島イの生産と流通)」(学生24名、教員2名)
- 2015年10月8日(木) 講義；段上達雄教授「椎茸栽培の歴史と豊後なば山師」(学生25名、教員2名)
- 2015年10月11日(日) 学外実習；稲刈り・掛け干し(学生39名、教員7名)
- 2015年10月15日(木) 講義；林浩昭氏「国東半島・宇佐地域の農産物(椎茸栽培とククヌギ林)」(学生21名、教員2名)
- 2015年10月24日(土) 学外実習；大分県農林水産祭(学生16名、教員2名)
- 2015年11月1日(日) 学外実習；大学祭(石垣祭)(学生34名、教員4名)
- 2015年11月8日(日) 学外実習；農業文化公園お米フェスタ(学生3名、教員1名)
- 2015年11月8日(日) 学外実習；国東ウォーク(学生22名、教員2名)
- 2015年11月14日(土) 学外実習；田染の荘ツアーガイド(学生2名、教員1名)
- 2015年11月15日(日) 学外実習；脱穀(学生23名、教員4名)
- 2015年12月18日(金) 2015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)
- 2016年2月9日(火) 学外実習；姫島バス研修(学生9名、教員2名)
- 2016年2月12日(金) 平成27年度学校法人別府大学スポーツ、芸術・文化奨励賞授式において、大学部門(団体)地域貢献の部で、芸術文化奨励賞を受賞(4年生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)
- 2016年2月16日(火) 学外実習；姫島バス研修(学生7名、教員6名)
- 2016年2月23日(火) 学外実習；国東バス研修(学生4名、教員7名)
- 2016年4月14日(木) 世界農業遺産体験学習講義開始；国東半島宇佐地域世界農

業遺産推進協議会 林浩昭会長「世界農業遺産
とは何か」

- (学生 28 名、教員 6 名 於：別府大学 36 号館 121 番教室)
- 2016 年 4 月 28 日 (木) 講義；飯沼賢司教授「国東の歴史」(学生 31 名、教員 3 名)
- 2016 年 5 月 7 日 (土) 学外実習；粃播き (学生 37 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 5 月 12 日 (木) 講義；利光正文教授「国東半島の歴史」
(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 5 月 19 日 (木) 講義；岩切千佳氏 (くにさき七島蘭認定工芸士)
「七島イの工芸品」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 5 月 22 日 (日) 学外実習；七島イの植え付け
(学生 30 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 5 月 26 日 (木) 講義；江崎一子氏 (大分香りの博物館 館長)
「ため池が育む農業」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 2 日 (木) 講義；櫻井成昭氏 (大分県立先哲史料館 主幹研究員)
「国東半島の農業水利」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 5 日 (日) 学外実習；稲の田植え
(学生 34 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 6 月 9 日 (木) 講義；細田利彦氏 (くにさき七島蘭振興会)
「七島イ生産の歴史」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 11 日 (土) 講義；豊田寛三氏 (別府大学前学長)
「七島イの生産と流通」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 16 日 (木) 講義；渡邊淳二氏 (大分農業文化公園 園長)
「農業文化公園からの情報発信」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 23 日 (木) 講義；林浩昭会長「世界農業遺産史」
(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 6 月 30 日 (木) 講義；清水宗昭氏 (別府大学非常勤講師)「姫島の黒曜石」
(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 7 月 7 日 (木) 講義；八木勝治氏 (県農林水産部参事)
「世界農業遺産への県の取り組み」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 7 月 10 日 (日) 学外実習；草取り
「別府大学生と盛り上げる 7.10 (シットウ) の日」

- (学生 29 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 7 月 14 日 (木) 講義；豊田寛三氏 (別府大学前学長)
「江戸時代の農業と七島イ」(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 7 月 21 日 (木) 講義；大坪素秋教授「香り米と焼酎」
(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 7 月 28 日 (木) 講義；下村美保子専任講師「食育と農業」
(学生 28 名、教員 3 名)
- 2016 年 8 月 21 日 (日) 学外実習；七島イ刈り取り・草取り
(学生 11 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 8 月 25 日 (木) 中国政府職員への別府大学棚田活動の説明 (講師派遣)
(学生 4 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 9 月 13 日 (火) ゆふの丘プラザでの研修会
(学生 11 名、教員 3 名 於：ゆふの丘プラザ)
- 2016 年 10 月 9 日 (日) 学外実習；稲刈り・掛け干し
(学生 27 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 10 月 15 日 (土) 学外実習；大分県農林水産祭
(学生 13 名、教員 3 名 於：別府公園)
- 2016 年 10 月 16 日 (日) 学外実習；大分県農林水産祭
(学生 24 名、教員 3 名 於：別府公園)
- 2016 年 10 月 21 日 (金) 国東半島宇佐地域の世界農業遺産に関する研修への講師
派遣 (学生 5 名、教員 3 名 於：宇佐庁舎)
- 2016 年 10 月 23 日 (日) 学外実習；姫島のジオパークをめぐる見学会と研修会
(学生 24 名、教員 3 名 於：姫島)
- 2016 年 11 月 5 日 (土) 大学祭 (石垣祭) (学生 21 名、教員 3 名 於：別府大学)
- 2016 年 11 月 6 日 (日) 大学祭 (石垣祭) (学生 13 名、教員 3 名 於：別府大学)
- 2016 年 11 月 13 日 (日) 学外実習；脱穀・農業文化公園お米フェスタ
(学生 17 名、教員 3 名 於：大分農業文化公園)
- 2016 年 12 月 16 日 (金) 2016 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)
- 2016 年 12 月 17 日 (土) 学外実習；緒方町の水車、原尻の滝見学と研修
(学生 13 名、教員 2 名 於：緒方町)

2017 年度新リーダー :

代表担当 発酵食品学科 1 年 河野 共喜(統括リーダー)
史学・文化財学科担当 1 年 菅野 真由(学科リーダー)
史学・文化財学科担当 1 年 深町 祥子(学科サブリーダー)
食物栄養学科担当 1 年 山元 和香葉 (学科リーダー)
発酵食品学科担当 1 年 宮崎 ひとみ (学科リーダー)
発酵食品学科担当 1 年 福田 紗菜(学科サブリーダー)

2016年度の年間活動報告

食物栄養学科2年 鈴木 真希

夢米棚田プロジェクトの概要

2010年1月に別府大学と大分県と大分農業文化公園の間で結ばれた「大分農業文化公園棚田プロジェクト」協定によって学生たちが実際に棚田で農業体験を行っている活動である。

文学部（史学文化財学科）、国際経営学部、食物栄養学科（食物栄養学科・発酵食品学科）の3学部の学生がそれぞれの学部・学科の特色を活かし取り組んでいる。

一昨年から「世界農業遺産体験学習」として授業・単位化された。また、昨年は1年のみ受講可能であったが、今年度から全学年受講可能となった。

活動の目的

- ①活動を通し、食農教育を実践する。
- ②中山間地域の農業、農村の活性化につながる活動を図る。
- ③学生力をつける。
- ④世界農業遺産に認定された国東半島・宇佐地域について
学び、大分県の魅力を学生の視点から独自に発見する。

今年度は7月10日(日)「くにさき七島藺の日」に「七島イコースター作り体験」のイベントを新たに開催し、地域の方々との交流や棚田活動のPRに重点をおいた。

このPR面強化の為に、新たにTシャツ、はっぴ（法被）、のぼりを作り、イベントの際にすべての学生にはっぴ（法被）、Tシャツを着用するようにした。また、農林水産祭や米フェスではアンケート調査も行った。

今年度の年間活動

月	日	活動内容	参加人数	
5月	7日	粃播き	37名	
	22日	七島イ植え付け	30名	
6月	5日	田植え	34名	
7月	10日	草取り・七島イコースター作り	29名	
8月	21日	七島イ刈り取り	11名	
10月	9日	稲刈り	27名	
	15日・16日	農林水産祭	15日 13名	16日 24名
11月	5日・6日	石垣祭(大学祭)	5日 21名	6日 13名
	13日	脱穀	17名	

11月13日米フェスでのアンケート調査

アンケート調査の方法

11月13日(日)大分農業文化公園で行われた「米フェス」で来場者に実施。
アンケート総数 150 (未記入項目のあった4枚は結果から除外)

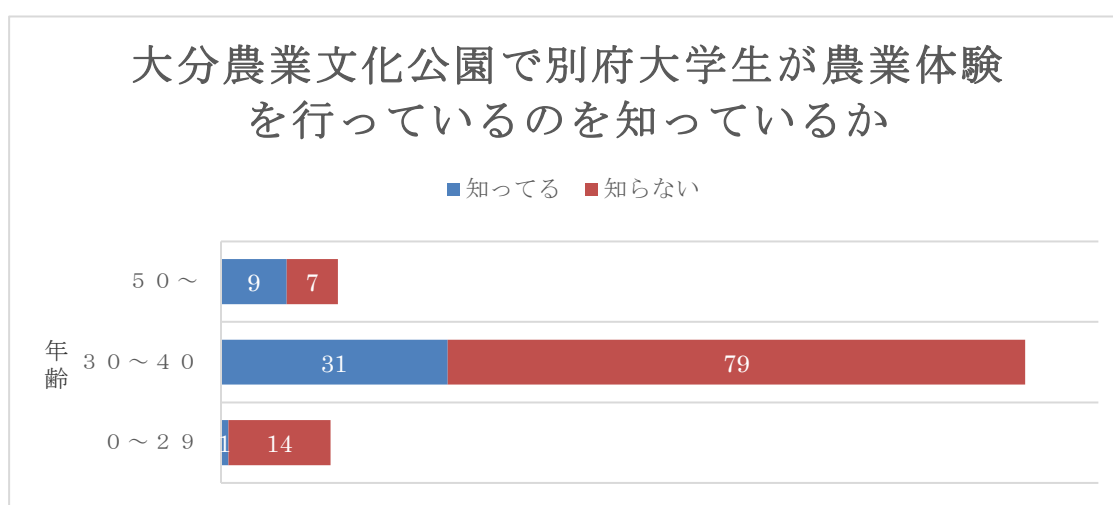
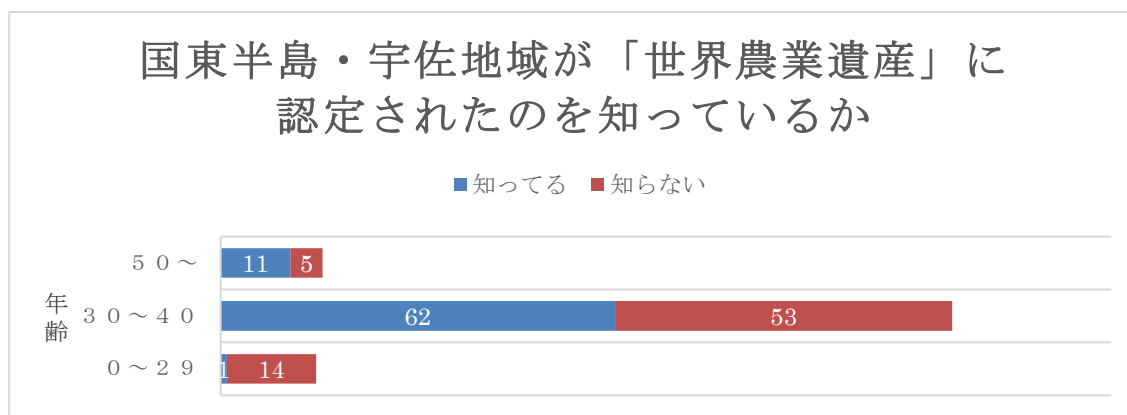
目的

国東半島・宇佐地域の世界農業遺産、今年6年目となった夢米棚田活動がどれだけ知られているかを調査し、今後の活動に活かす為に行った。

質問項目

1. 来場者の性別・年齢・住まい
2. 国東半島・宇佐地域が「世界農業遺産」に認定されたことは知っているか
3. 大分農業文化公園で別府大学生が農業体験を行っているのを知っているか

調査結果



考察

上記のように国東半島・宇佐地域の世界農業遺産の認知度は若年層を除き、半数以上である。このことから、世界農業遺産の認識が広がりつつあると言えよう。これは棚田活動以外にも様々な大分県によるイベントや七島イ振興会その他多くの方の取り組みの結果である、と考えられる。しかし、大分農業文化公園での別府大学生の活動、即ち夢米棚田活動を「知っている」人は、50歳以上では66%、30歳から40歳では28%とまだまだ低い。

まとめ

今後も新たな企画・イベントやこれまで実施したイベントの反省・改善を行い、より多くの方に活動を知ってもらうことの重要性が理解できた。世界農業遺産の認知度は少しずつ広がりつつあるが、なぜ国東半島・宇佐地域が世界農業遺産に登録されたかの理由及び別府大学夢米棚田チームの活動の認知度を上げる為の努

力を続けていく必要がある。ただ農業体験をするだけでなく、世界農業遺産体験学習の座学で得た知識を、今後実習でどのように活かすか検討する必要がある。こうした取り組みを通じて、食育とは何か、日本の農業がかかえる問題とは何か、を考えてゆきたい。

平成28年度夢米棚田活動報告

食物栄養学科 2年鈴木 真希

夢米棚田プロジェクトとは？

2010年1月に別府大学と大分県と大分農業文化公園の間で結ばれた「大分農業文化公園棚田プロジェクト」協定によって学生たちが実際に棚田で農業体験を行っている活動。

文学部(史学文化財学科)、国際経営学部、食物栄養学科(食物栄養学科・発酵食品学科)の3学部の学生がそれぞれの学部・学科の特色を活かし取り組んでいる。

昨年度から「世界農業遺産体験学習」として授業・単位化された。

また、昨年は1年のみ受講可能だったが、今年度から全学年受講可能になった。

活動の目的

- ①活動を通し、食農教育を実践する。
- ②中山間地域の農業、農村の活性化につながる活動を図る。
- ③主体性や社会性、人間関係の構築の仕方を学び、大学生生活ならびに社会に出る際の力をつける。
- ④世界農業遺産に認定された国東半島・宇佐地域について学び、大分県の魅力を学生の視点から独自に発見する。

年間活動の紹介



5月7日(土) 籾播き

今年度初の活動！
1年から3年の37名の学生が参加しました。



今年度も世界農業遺産体験学習の受講生が初参加
農業文化公園の職員の方々に教えていただきながら
作業をおこなった。



5月7日(土) 籾播き

参加者の感想

今回の籾がどのように変化しているかがとても楽しみです。一から何かを作る体験はそうそう無いので、今回の授業に参加できてよかったと思います。

実家お米を作っているのですが、籾播き、覆土、灌水は初めてでとても大変なおもいました。いい経験になりました。

米の籾播きからは初めてだったので、良い経験でした。これから、育っていくのが楽しみです。



5月22日(日) 七島イ植え付け

一般の方と一緒に作業
学生が一般の方に「七島イについて」や作業について説明を行いました。



5月だが天気がめくまれ暑さのなか、30名の学生が参加してくれました。

5月22日(日) 七島イ植え付け

参加者の感想

実際に泥の中に入ってみると、ひんやりしていて気持ちよかったです。

植えようとしても倒れるような苗だったけど、いずれこれが伸びて、豊なものになると考えると、成長したのを見るのが後の活動であつたと思いますので、参加してよかったです。

講義で七島イについて知り、今回実際に植えるのから体験してみても楽しかった。

植える際にはわかりやすいように綱を張ってくれたので、足元に気を付けながらもスムーズに行えた。



6月10日(日) 田植え

霧雨の中、カッパを着て作業となりましたが、ヒノヒカリ、香り米(ヒエリ)を無事植え終えることができました！



6月10日(日) 田植え

始めのほうは要領よくいかなかったが、次第にテンポよく楽しく行うことができた。

成長が楽しみ

ヒノヒカリと香り米を比べると苗の色と大きさが違った



ヒノヒカリと香り米を比べると苗の色と大きさが違った
土の感触が独特で楽しかった
最初田んぼに足を入れた時、足を取られてこけそうになったが移動しているうちにうまく足運びができるようになったので楽しかった



7月10日(日) 草取り・七島イコースター教室

7月10日(くにさき七島蘭の日)ということで、七島イコースターの作り方を1年生など学生が教えるブースや、米粉クッキーの無料配布を行いました。



棚田では、同時進行で七島イの草取りをおこないました。はじめは草と七島イの見分けに迷っていましたが、次第に慣れた手つきで作業しました！

7月10日(日) 草取り・七島イコースター教室

七島イコースター作りには県内の市町村(杵築市・日出町・大分市など)や県外(熊本)から多くの方に体験していただきました。

参加者の方に七島イを身近に感じてもらうことができ、

学生は地域の方と交流でき、「くにさき七島蘭の日」にふさわしいイベントができたのではないかと思います。



8月21日(日) 七島刈り取り

5月に植えた七島イですが、今年には残念ながら背丈程長い七島イとはいきませんでした。学生、農業文化公園の職員さん、一般の方も参加し作業しました。

棚田で栽培したものと、ハウスで栽培してもらっていたものも刈り取りました！



8月21日(日) 七島刈り取り

刈り取りの後は恒例となった「公園干し」！七島イを半分にさいた後、公園のエントランスに学生も子ども達と一緒に干しました。



作業中に「七島イに興味をもった」「名前は聞いたことあるけど、見たことはなかった」「こどもの頃を思い出す」など盛りかかった来場者の方に声をかけられ、学生が説明している姿もみられました。

8月21日(日) 七島刈り取り

「公園干し」のあとは梨、ぶどう、カボスの収穫体験も行いました。職員の方の品種の説明に興味を持ち、質問をする学生もみられました。



10月9日(日) 稲刈り

いよいよ稲刈り！！

1段目のヒノヒカリは機械でしたが、2段目のヒノヒカリ、3段目の香り米(ヒエリ)は手作業で刈り取りました。

1年生達も刈り取った稲を束ねるのに戸惑った様子もありましたが、次第に慣れて、ペースも上がっていきました。



10月9日(日) 稲刈り

機械での刈り取りも積極的に行う様子



10月9日(日) 稲刈り



10月15・16日 農林水産祭

別府公園で行われた農林水産祭では
みのりの学び館ブースでは

- ◆パネル展示
 - ◆七島イコースター作り
 - ◆アンケート調査
- 復興支援ブースでは
- ◆募金
 - ◆いきなり団子(15日)・クッキー(16日)の無料配布



10月15・16日 農林水産祭

七島イコースター作り体験
今年度は

1日 50個(午前25個・午後25個)
2日間 合計100個



整理券の配布を行い
午前、午後それぞれ会場全体に
アナウンスをしていただいたおかげで混乱が少なく済んだ

11月5日・6日 石垣祭(大学祭)

石垣祭では
米の販売
パネル展示を行いました。



11月13日(日) こめフェス・脱穀

10時から農業文化公園で行われた「こめフェス」で

- ◆パネル展示
 - ◆アンケート調査
- お米の抽選を行いました。



11月13日(日) こめフェス・脱穀

午後から脱穀を行いました。

昔ながらの手作業と機械の両方を使い予定通りに終えることが出来ました。

昨年より多い8袋が収穫できました。



11月13日(日) 米フェス

アンケート調査 結果報告

11月13日(日)大分農業文化公園で行われた
「米フェス」で来場者へ実施

アンケート総数150
(未記入項目のあったもの4枚は結果から除外)

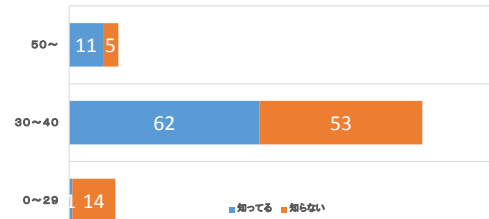
調査目的

国東半島・宇佐地域の世界農業遺産、今年度6年目となった夢米棚田活動の現在の学外での認知度を調査し、今後の活動に活かす為に行った。

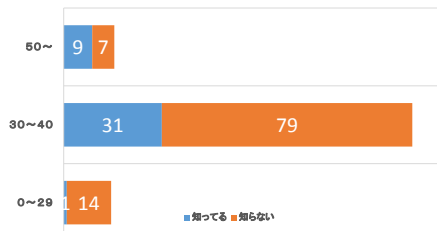
質問項目

1. 来場者の性別・年齢・住まい
2. 国東半島・宇佐地域が「世界農業遺産」に認定されたことは知っているか
3. 大分農業文化公園で別府大学生が農業体験を行っているのを知っているか

国東半島・宇佐地域が「世界農業遺産」に認定されたのを知っているか



大分農業文化公園で別府大学生が農業体験を行っているのを知っているか



考察

国東半島・宇佐地域の世界農業遺産の認知度は広がりつつある。これは様々なイベントや取り組みの結果であると考えられる。

しかし、「大分農業文化公園での別府大学生の活動」つまり夢米棚田活動を知っている人は50歳で66%、30歳～40歳では28%とまだまだ低い。

新Tシャツ・はっぴ・のぼり 紹介

新Tシャツ

今までのTシャツとは違うネイビーのシンプルなもの。個人で購入制からチームでの貸し出し制にすることで、多くの学生が着用でき、より統一感が出た！



はっぴ

昨年までは「別府大学」でしたが、「棚田チーム」のはっぴと
言うことでより着る機会が増え、より棚田活動の知ってもら
うことが出来ると思われる。

背面にはマスコットキャラク
ターである「こめこちゃん」



袖には国東半島・宇佐地域の
世界農業遺産の
シンボルマーク



のぼり

こちらのはっぴ同様、
初の「夢米棚田チーム」の
のぼり

農林水産祭や農業文化公
園でのイベントの際は、幅
が広く、文字がハッキリし
ている為よりブースが目立
ちやすくなった



実は表と裏でこめこちゃんが違う！

まとめ

世界農業遺産の認知度は少しずつ広がりがつつあるが、
なぜ国東半島・宇佐地域が世界農業遺産に登録された理由、
別府大学夢米棚田チームの活動を広く知ってもらよう努力を続ける。

世界農業遺産体験学習の座学で得た知識と実習を結びつけ、
活かしていくか検討が必要。



ご清聴ありがとうございました

七島藺とは（大分琉球畳表）

史学・文化財学科 1年 深町 祥子

これから今年1年を通して学び、実際に植え付けから刈り取りまで行ってきた「七島藺」とはどのようなものかについて発表していきたいとおもいます。

1、七島藺の生誕

- ・「生まれは琉球 育ちは大分」
- ・豊後の商人がトカラ列島で栽培されていた琉球イを豊後へと持ち帰り、全国へ普及させたことからこの畳表を琉球表、七島藺(シチトウイ)とよぶようになりました。
- ・七島藺は主に畳表として使われています。
- ・豊後表の原材料が大分県安岐（あき）地方の特産物七島藺です。
- ・現在まで 350 年の歴史をもった生き物です。

2、七島藺の特徴

- ・七島藺は色つや、肌触りが良く敷物として使われています。
- ・火に強く耐久性が優れている。
- ・有名な寺院や史跡などにも使用されています。
- ・茎は三角形と特徴的で、根もとに近づくとつれて、徐々に丸くなっていきます。
- ・茎の高さは 1.2m～1.5m まで達します。太さは 4mm 程度です。
- ・鞘が 30cm にまで達するので、実際成長した七島藺はとても大きく感じます。
- ・イグサと比べ曲疲労強度、摩擦強度ともに優に 5～6 倍。
- ・損傷程度においてもイグサと比較して 2 倍以上の対焦性がある。

3、イグサとの比較

	七島藺	イグサ
分類	カヤツリグサ科	イグサ科
気候区分	熱帯または亜熱帯	温帯性
生態	高温短日性	高温長日性
茎の形	三角形	円形
植え付け時期	5～6月	11～12月
収穫時期	8～9月	6～7月
作業の特徴	茎の分割	茎の泥染め
生産県	大分県	熊本県、福岡県

4、 七島蘭の栽培

・昔ながらの作業方法によってほとんどが手作業で行う。

- ① 新しく芽生え 田を焼くことで新芽を出させる。
- ② 苗 ビニールで覆い苗の生息を施す。育った苗を掘り起こす。
- ③ 植え付け準備 苗を三株ほどに分ける。
- ④ 植え付け 手作業で行う。苗が大きいため機械上が出来ません。
- ⑤ 梢(うら)刈り 七島蘭の先端を切り後から伸びてきている若葉を伸ばす。
- ⑥ 刈り取り この作業も機械化することが難しく一ヶ月以上かかることも。
- ⑦ 分割 一本一本を二つに裂く作業を行います。
- ⑧ 袴(はかま)落とし 根本についている袴と言われる部分を落とし、再度乾燥。
- ⑨ 織り 足踏み式の織り機で、一枚一枚織り上げる。

5、 七島蘭伝来3つのルート、由来

① 橋本五郎右衛門の由来(大分市の青島神社)

1663年府内の商人橋本八郎右衛門の弟が商用で薩摩に出向いた際、琉球から渡来した「草むしろ」を見て驚く。当時の「カヤむしろ」に比べ、色、艶、手触り、香りが優れていた。単身琉球王国へ密航し命がけで苗を持ち帰った。

② 日出藩の木下俊長公(横津神社)

1601年、山香郷の鶴成金山の工夫が青蕈(せいえん)を敷いているのを、土岐の金山奉行が見て、この敷物を移植したら藩の財政も潤うと進言したが受け入れられず、1661年、二代目俊治(としはる)に進言し受け入れられ、三代目俊長が生産を奨励した。

③ 杵築藩(杵築神社)

松平英親(ひでちか)公の時、森永五郎衛門という庄屋がおり、五郎衛門に招かれ商品として、太刀と七島蘭苗を与えた。この苗が繁殖し、青蕈にして英親公に献上したところこれを産業とすることに着目、栽培を奨励した。五郎衛門が持ち帰ったトカラ列島が七つの島からできていたことから七島蘭といわれるようになった。

6、 七島蘭産業の再生

かつて国東半島だけでなく県内いたるところで栽培されていた七島蘭が、今では国東市安岐(あき)地区だけとなり農家は5軒を残すだけとなりました。この状況を変えようと、平成22年から農事法人組合と企業が加わり、生産者のみなら

ず七島藺を愛する人々によって「くにさき七島藺振興会」が発足しました。このように人に優しい七島藺を一人でも多くの方に届けるために地域一丸となって再生に取り組んでいます。

7、 参考資料

七島藺 全ての琉球畳のルーツがこの国東にある くにさき七島藺振興会
安岐町史 昭和 12 年 5 月 25 日発行 安岐町史編集委員会編集 今富 真三
杵築市誌 昭和 43 年 7 月 30 日発行 杵築市教育委員会内編集 杵築市誌刊行会
くにさき七島藺草 七島イ振興会 <http://shitto.org/> (最終閲覧日 12 月 12 日)

七島藨（シチトウイ）とは 大分琉球畳表

別府大学 史学文化財学科

七島藨の生誕（1）

- ▶「生まれは琉球 育ちは大分」
- ▶江戸時代初期 豊後の商人がトカラ列島で栽培されていた琉球イを豊後に持ち帰り全国に普及させたことからこの畳表を琉球表とよぶようになった。
- ▶ほかに豊後表、青表、七島藨（しっと）などいろいろな名前と呼ばれてきた。

七島藨の生誕（2）

- ▶七島藨の生誕
- ▶現在使用されている畳表には備後表と豊後表の二種類。
- ▶後者の原材料が大分県安岐地方（現国東市）の特産物七島藨である。
- ▶「カヤツリグサ科」の宿根草で、東洋熱帯地方の原産とされている。
- ▶現在まで350年の歴史がある。

七島藨の特徴（1）

- ▶色つやがよく肌触りがよく敷物として多く使われた。
- ▶長屋や商家、火に強く耐久性があるため、囲炉裏のある東北、北陸の農家などに使われ近代では炭鉱の住宅などにも使われていた。
- ▶東京オリンピックまでは柔道畳としても全国各地で使われていた。

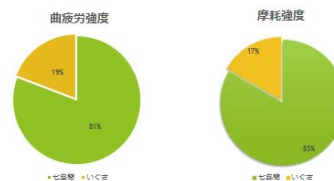
七島藨の特徴（2）

- ▶根茎は太く地中を横に這う。
- ▶茎は三角形
- ▶高さは四～五尺（1.2m～1.5m）
- ▶太さは4mm程度
- ▶根から出る葉は2～3枚ほど
- ▶鞘（さや）は30cmにも達する。
- ▶鞘は褐色から赤褐色に色づく。



七島藨の特徴（3）

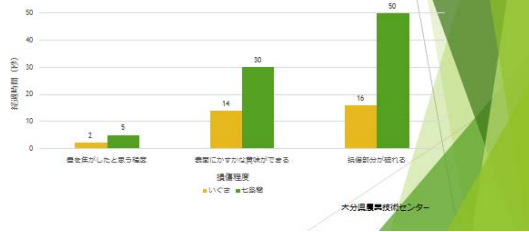
- ▶驚くほど強い七島藨



注：七島藨、10本、いくじ、20本について5回の平均値 大分県工業試験場

七島蘭の特徴（4）

▶火気にも強い七島蘭



畳表の原料（1）

	七島蘭	いぐさ
分類	カヤツリグサ科	イグサ科
気候区分	熱帯または亜熱帯	温帯
生態	高温短日性	高温長日性
植え付け時期	5～6月	11～12月
収穫時期	8～9月	6～7月
茎の形	三角形	円形
生産県	大分県	熊本県・福岡県

畳表の原料（2）

カヤツリグサ



七島蘭の断面

いぐさ



蘭草の断面

七島蘭の栽培

- ▶七島蘭は昔ながらの栽培方法により、いぐさのような泥染めを行わない。
- ▶その為、アトピーや喘息での人々にも安心して使うことができる。
- ▶若草の様な優しい香りの為に癒し効果も高い。
- ▶このように七島蘭は人に優しく、丈夫で安心して扱うことができる。

七島蘭の栽培（七島蘭が出来るまで）

- ▶新しい芽生え
- ▶苗床の枯れた七島蘭を焼くことで、田んぼの雑草、虫などを無くすことによりその後新芽がでてくる。
- ▶苗
- ▶ビニールで上から覆うことで苗の生育を施す。ここで育った苗を掘り上げて植え付けを行う。

七島蘭が出来るまで

- ▶植え付け準備
- ▶掘り上げた苗を三株ほどに分ける。この作業はすべて手作業で行う。
- ▶植え付け
- ▶植え付けも昔ながらの手植えで行う。苗が大きいために機械植えが出来ない。



七島蘭が出来るまで

- ▶ 梢狩り（うらがり）
- ▶ 七島蘭の先端を切り後から伸びてきている若葉を伸ばす。この作業は7月から8月の暑い中行われます。
- ▶ 刈り取り
- ▶ 刈り取りも昔ながらの手刈り。この作業も機械化が難しく、場所によっては刈取りに一ヶ月以上かかる場合もある。



七島蘭が出来るまで

- ▶ 分割
- ▶ 七島蘭の茎は断面が三角形なので、1本1本を二つに裂く作業をします。その後乾燥させる。乾燥させると角がなくなりまろくなります。
- ▶ 乾燥中ごろの袴落し（はかまおとし）
- ▶ 乾燥中ごろ、根本についている袴と言われる部分を落し、再度乾燥してから大きな袋に入れ保管する。

七島蘭が出来るまで

- ▶ 織り
- ▶ モーターで動くように改良した足踏み式の織り機で、一枚一枚織り上げていく。一日、2枚から4枚ぐらしか織れない。
- ▶ 七島蘭はほとんどの作業を昔ながらの手作業で行う。



七島蘭の伝来（1）

- ▶ 橋本五郎右衛門の由来（大分市の青島神社）
- ▶ 1663年府内の商人橋本八郎右衛門の弟
- ▶ 商用で薩摩に向いた際、琉球から渡来した「草むしろ」を見て驚く。
- ▶ 当時の「カヤむしろ」に比べ、色、艶、手触り、香りが優れていた。
- ▶ 単身琉球王国へ密航し命がけで苗を持ち帰った。

七島蘭の伝来（2）

- ▶ 日出藩の木下俊長公（横津神社）
- ▶ 1601年、山香郷の鶴成金山の工夫が青延（せいえん）を敷いているのを、土岐の金山奉行が見て、この敷物を移植したら藩の財政も潤うと進言したが受け入れられず、1661年、二代目俊治（としはる）に進言し受け入れられ、三代目俊長が生産を奨励した。

七島蘭の伝来

- ▶ 杵築藩（杵築神社）
- ▶ 松平英親（ひでちか）公の時、森永五郎衛門という庄屋があり、五郎衛門に招かれ商品として、太刀と七島蘭苗を与えた。この苗が繁殖し、青延にして英親公に献上したところこれを産業とすることに着目、栽培を奨励した。
- ▶ 五郎衛門が持ち帰ったトカラ列島が七つの島からできていたことから七島蘭といわれるようになった。

七島蘭の再生

- ▶七島蘭産業の再生
- ▶江戸から昭和の中頃まで日本を発展させた庶民の暮らしを癒してきた国東の七島蘭。
- ▶かつては、国東半島だけでなく県内いたるところで栽培。
- ▶現在では国東市安岐地区のみ農家は5軒を残すだけ。
- ▶平成22年から農事法人組合と企業が加わり、「くにさき七島蘭振興会」が発足。



参考資料

- ▶七島蘭 全ての琉球畳のルーツがこの国東にある
- ▶くにさき七島蘭振興会
- ▶安岐町史
- ▶昭和12年5月25日発行 安岐町史編集委員会編集 今富真三
- ▶杵築市誌
- ▶昭和43年7月30日発行 杵築市教育委員会内編集 杵築市誌刊行会
- ▶くにさき七島蘭草 七島イ振興会
- ▶<http://shitto.org/> (最終閲覧日12月12日)

ご清聴ありがとうございました。



菓子類製造を通じた別府大学夢米棚田活動

食物栄養学科 2年 鈴木 真希

1、はじめに

夢米棚田活動は今年度で 6 年目となり、昨年度よりイベントに参加する機会も増えた。

それに伴い、更なる夢米棚田活動 PR の媒体の 1 つとしてイベントに合わせた米を食材とした菓子類の製造を試みた。

また今年度は他学部も菓子製造工程に携わったので報告する。

2、目的

- ・米を食材とした棚田活動を行う学生らしさのある菓子類の製造検討
- ・3 学部それぞれの特色を活かした作業分担

3、内容

<作業工程>

- ① イベントに関する情報の収集（目的・棚田活動との関連性）
- ② イベントに関する菓子類の検討（リーダー会等）
- ③ 試作
- ④ 調理工程・包装・配布方法の考案
- ⑤ 調理・包装
- ⑥ 配布

<参加したイベント>

日程	イベント	配布した菓子類
7月10日（日）	くにさき七島藺の日	渦巻きクッキー
10月15日（土）	平成 28 年度大分県農林水産祭	いきなり団子
10月16日（日）	（おおいたみのりフェスタ）	米粉クッキー

<各学科の作業分担例>

試作・調理・ラッピング⇒食物栄養学科・発酵食品学科

ラベル作成・・配布方法検討⇒史学文化財学科・国際経営学科

4、結果

7月10日(日)の「くにさき七島蘭の日」のイベントでは『渦巻きクッキー』を150個準備し、配布した。

10月15日(土)・16日(日)の「平成28年度大分県農林水産祭 おおいたみのりフェスタ」では、15日(土)に『いきなり団子』100個、16日(日)に『米粉クッキー』100個を準備し、募金活動とともに配布した。

5、まとめ

これまで「調理＝食物栄養学科」であったが、本年度は他学科も作業工程に携わることで棚田チーム全体の活動となり、より一層まとまることができた。今後も3学部協同で別府大学夢米棚田活動を行っていきたいと考えている。

菓子類製造を通じた別府大学夢米棚田活動

食物栄養学科 2年 鈴木 真希

はじめに

- ・夢米棚田活動も今年で6年目となり、
- ・イベントに参加する機会も増えた。
- ・学外での棚田活動の認知度を高めるきっかけにイベントに合った米粉の加工品の作成に試みた。

7月10日(土)「くにさき七島蘭の日」のイベント
10月15日(土)16日(日)「農林水産祭」での加工品配布について報告する。

目的

- ・米を食材とした棚田活動を行う学生らしさのある菓子類の製造検討
- ・3学部それぞれの特色を活かした作業分担

内容

- <作業工程>
- ① イベントに関する情報の収集(目的・棚田活動との関連性等)
 - ② 収集した情報をもとに菓子類の検討(リーダー会等)
 - ③ 試作
 - ④ 調理工程・包装・配布方法の検討
 - ⑤ 調理・包装
 - ⑥ 配布

参加したイベント

日程	イベント	配布した菓子類
7月10日(日)	くにさき七島蘭の日	渦巻きクッキー
10月15日(土)	平成28年度大分県農林水産祭 (みのりフェスタ)	いきなり団子
10月16日(日)		米粉クッキー



『渦巻きクッキー』 製造の様子



10月15日(土)・16日(日)農林水産祭



復興支援ブース

「世界農業遺産がつなぐ復興支援」ということで、復興支援ブースで募金活動を行った。

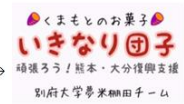


10月15日(土) 農林水産祭

食物栄養学科、発酵食品学科が協同して調理
『いきなり団子』を100個、
『米粉クッキー』を100個製造



熊本の郷土料理と
復興支援をアピール→



いきなり団子配布の様子 農林水産祭



10月16日(日)農林水産祭 『米粉クッキー』



「くまもと七島館の日」
に配布した
『渦巻きクッキー』とは
異なるラベル

ラベル1枚ずつ手書きで
「熊本復興支援」

『米粉クッキー』配布の様子



今後の課題

- それぞれの学科との連携・連絡ミスがあったため、作業工程や分担をまとめ、連絡をこまめに行う。
- レシピのマニュアル化
- 他の棚田活動までの猶予や人数を考慮し、企画を行う
- 次年度の引継ぎを円滑に行うために、1年へ参加を促す。

まとめ

「調理＝食物栄養学科」から他学科も作業工程に携わることで棚田チームとしてより一層まとまることができた。



今後も3学部協同で、別府大学夢米棚田活動を行っていききたい。

日本における農業の成長

国際経営学科 2年 三重野 将章

1. はじめに

私は世界農業遺産体験学習を通じて、米の植え付け、草取り、脱穀などの稲作、および国東半島の七島藪の栽培などの活動を1年間行ってきた。その中で、日本の農業が現在どのような状況に置かれているのか、また農業は持続可能なのか、といった様々な疑問が湧いてきた。また、農業の未来を考えたとき、それは明るいのか、暗いのかなどについても興味を持つようになった。本報告ではこれらの点について調べるとともに農業を様々な側面から見ていくことにする。

2. 日本の農業を取り巻く現状と課題

日本の農業現状・現状として主に3つのことが挙げられる。

1つ目は、就業者数に関する問題がある。過去のデータをみると、農業者人口が5年前に比べ約50万人減少し、平均年齢も1年で約0.5歳ずつ上がり高齢化が進んでいる状況が分かる。この高齢化の要因の1つとして、新規就農者5~6万人のうち、この半数以上が定年退職した60歳以上の参加者であるためである。

2つ目は、土地利用（中山間地域）に関する問題である。日本の国土面積では7割、耕作面積では4割を中山間地域が占めている。また、売り上げ1000万円以上の販売農家が全農家(140万戸)に占める割合は7%であるが、農産物の全販売金額に占める割合は60%である。一方、売上100万円未満の販売農家数は全体の58%であるが、農産物の全販売金額に占める割合はわずか6%程度である。このことから売上100万円未満の小規模農家は、戸数は多いが、全販売金額の割合で見ると1000万円以上の大規模農家の10分の1(6%)しかないことが分かった。

3つ目は、貿易自由化に関する問題である。近年では、TPPの問題が大きく取り上げられている。もし、TPPに日本が参加した場合、関税が撤廃され、海外からの安い輸入農産物が流入することで国内の農産物の売れ行きが悪くなってしまう。また農林水産業が大打撃を受ける可能性があるからである。

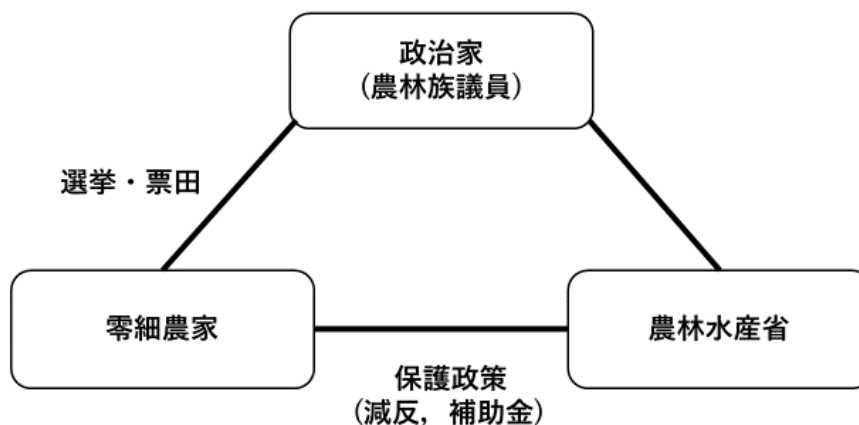
3. 現状に対する新たな展望

上述した 1 つ目の問題解決策としては、2 つ目の問題と重なるが、農業就業者の人口が減るということは、離農していく人たちの土地が空くことを意味する。そのため空いた多くの土地を利用して、集約化や大規模化につなげることができるのではないかと考えた。また、それらを促すような政策が今後、実施され得るのではないかとと思われる。

2 つ目の問題の改善点の例として、兵庫県・神河町の事例がある。空き家を利用した田舎暮らし体験イベント・空き家見学ツアー・空き家再生等に取り組むことにより都市住民の移住を促進。これにより、平成 26 年までに改修工事を施した空き家に 140 人が移住して、オーナーとなった店もオープンした。その結果、神河町の交流人口は約 70 万人となり、住居者の増加と併せて地域の活性化に貢献した。

3 つ目の問題の背後には、今までは零細農家を守る保護政策であったが、零細農家が減少していく今、保護政策から競争的な政策へと変化していく動きが今後顕著になると考えられる。TPP 参加への動きもこの流れの一環であると思われる。(下記の図を参照)

農家・政治・行政の関係



4. おわりに

最後に、日本農業の現状には課題があることが分かった。だが、課題点ばかりでなく、そこには将来を明るくするための兆しを見つけることができた。農業者の高齢化は、土地の大規模化・集約化につながる。耕作放棄地では、空き地、空き家を利用して新たなオーナーの誕生や地域を活性化させ、地域の交流人口を

増やす。自由貿易化の流れによって保護的な政策から今後は競争的な政策に変わると思われる。さらに、貿易に参加していくと強い農家が誕生する可能性があることが見えてきた。このような観点から見ると、農業のとらえ方が変わってくる。

また、農業の機能には経済的な面だけでなく、多面的な機能もある。例えば、その土地に伝わる文化、長い時間かけてつくられた景観などである。地域の活性化には農業が不可欠といったようなことも新たに気づかされた。これらのことを知ることができたのも、私が夢米棚田活動に携わり多くの経験を得たことからだと思う。こういったことを自分から周りに発信していくことが私の役目だと考える。

参考文献

[1] 窪田新之助（2015）『GDP4%の日本農業は自動車産業を超える』講談社

[2] 農林水産省（2015）「農林業センサス」

[3] 本間正義（2014）『農業問題』ちくま書籍

日本における農業の成長

国際経営学部2年 三重野将章

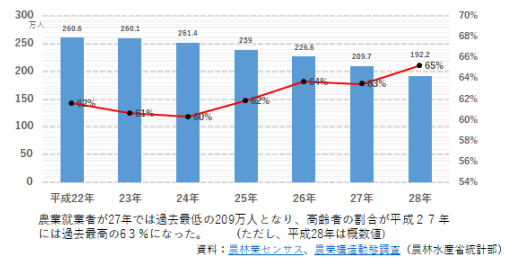
概要

- 日本の農業をとりまく現状と課題
 1. 農業従事者の高齢化
 2. 生産効率の低さ
 3. 自由貿易の問題
- 新たな視点：成長産業へと変わる農業

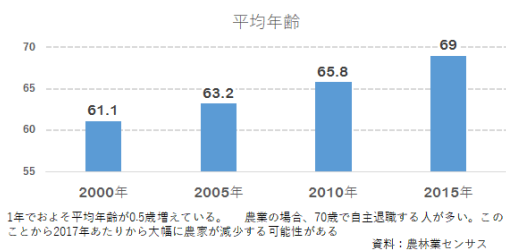
農業の現状と課題

1. 就業者数に関する問題
 - 農業就業者人口の減少
 - 高齢化
2. 土地利用に関する問題
 - 耕作放棄地の拡大
 - 中山間地域が多いため生産性が上がらない
1. 貿易自由化に関する問題
 - TPP問題

農業人口と高齢者(65歳以上)の比率



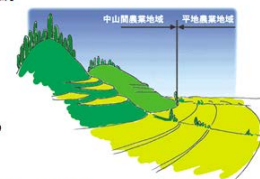
農業就業人口の平均年齢



生産効率の低さ

要因①：中山間地域が多い

- 中山間地域が国土面積の約7割
- 耕作面積の約4割
- 耕作放棄地拡大の問題もある



出典：農林水産省HPより

生産性の低さ

要因②：小規模農家の数

売上の販売金額(規模)	1000万円以上	100万円未満
農家の数	約10万	約81万
全農家に占める割合	7%	58%
農産物の全販売金額に占める割合	60%	6%

※全農家数140万戸

貿易自由化に伴う問題

• まず、TPPとは何か？

環太平洋パートナーシップ協定のことで、自由貿易協定(FTA)の一種である。これに入っている国同士で工業品や農産品などの関税を無くし貿易を自由化しようという協定

• 懸念事項

関税が撤廃され、海外からの安い輸入農産物が流入することで国内の農産物の売れ行きが悪くなる。

• 農林水産業が大打撃を受ける可能性がある。

農業変革の兆し：ピンチはチャンス？

1. 農業就業者人口の減少 → 農地の集約化や合理化につながる
2. 土地利用に関する問題
 - 耕作放棄地の拡大 → 耕作放棄地を利用した取り組みにより地域活性化につながる
 - 中山間地域が多いため 生産性が上がらない
3. 貿易自由化に関する問題
 1. TPP問題 → 保護政策からの転換

売上の販売金額(規模)	1000万円以上	100万円未満
農家の数	約10万	約81万
全農家に占める割合	7%	58%
農産物の全販売金額に占める割合	60%	6%

※全農家数140万戸

農地・農業の多面的機能

• 経済的側面以外からみた農業

- 景観の維持
長い時間農業を通じて人がつくった農地の景観は人の心を和ませます

写真は、富山県山田村宿坊



写真：農林水産省

文化の伝承

- 農村での長い歴史が伝えられていく中で地域における独自の祭りなどの文化が守られてきた。

写真は、三重県の新嘗(にいなめ)祭り。



写真：nippon.com

地域社会の活性化

農業によって運搬・加工・販売などの仕事生まれる。
これら多くの仕事が営まれるとその地域での活気がで
てくる。

地域を維持・活性化させる重要な役割を担っている。

仕事の面だけでなく私たち自身にも活気を与えてくれる

参考文献

[1]窪田新之助(2015)『GDP4%の日本農業は自動車産
業を超える』講談社

[2]農林水産省(2015)『農林業センサス』

[3]本間正義(2014)『農業問題』ちくま書籍

ご清聴ありがとうございました

棚田特産香り米添加焼酎の製造方法に於ける香気成分の相違

発酵食品学科 4年 小野 浩輝

発酵食品学科 4年 山海 志穂里

【目的】

棚田の特産物として香り米を栽培し、その焼酎としての商品化の開発を開始した。香り米の添加量を 1%、*Aspergillus oryzae*、協会清酒酵母 901、別大三次仕込み法、常圧水蒸気蒸留法により販売に至った。本研究では香り米（掛米）の添加量増加が与えるもろみへの影響、及び香り米焼酎の香気成分への影響について調べた。

【方法】

共通する醗製造では、ヒノヒカリ米に *Aspergillus oryzae* を接種し、作製した麴に協会清酒酵母 901 を添加し、15℃で 7 日間発酵後、掛米（1%、2%、5%香り米及びヒノヒカリ米）を 7、8 日に行い、24 日間発酵の三段仕込みとした。この間の酵母増殖曲線及びエチルアルコール濃度比較を行った結果、全香り米醗での対数増殖期、死滅期、最大生菌数（発酵日数 9 日）が一致し、またエチルアルコール生成能も一致した。醗は常圧水蒸気蒸留法により同回収率でアルコールを回収し、割水により 25 度の焼酎を製造した。（独）酒類総合研究所法により各焼酎の香気成分分析を行なった。

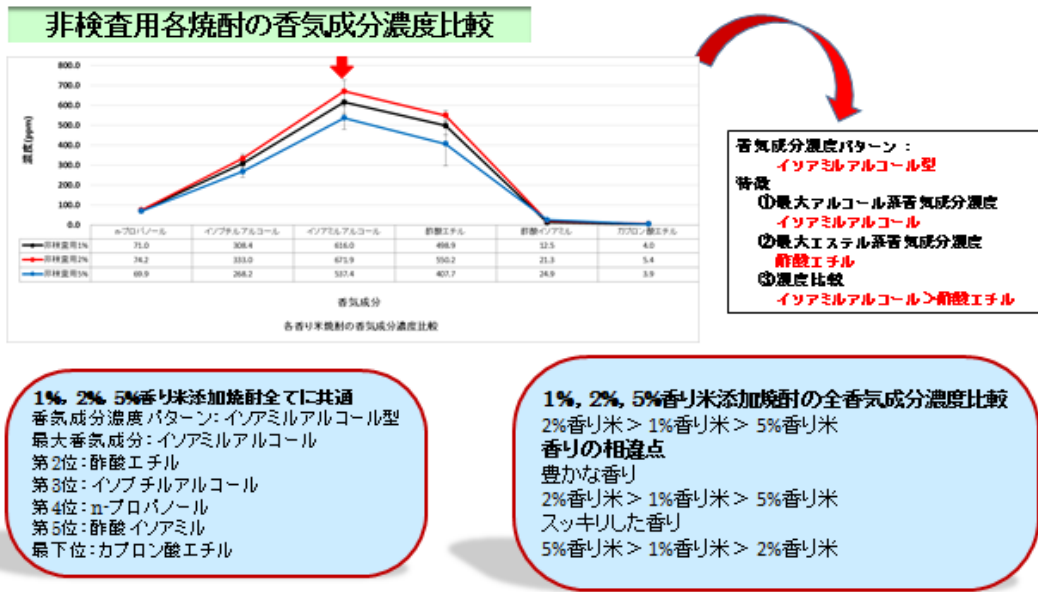
別大惨事仕込み法による各香り米添加醗の原料配合表

醗名称	仕込み名	ヒノヒカリ 麴(g)	ヒノヒカリ 掛米(g)	香り米 掛米(g)	各仕込み 総掛米(g)	各仕込み 総米(g)	総米(g)	醸造用乳酸 (90%)(ml)	仕込み水 (ml)	仕込み水 総量(ml)	総米(g)+仕込み 水総量(ml)	総仕込み水の 総米に対する 比率
1%香り米	一次	126.00	0.00	0.00	0.00	126.00	576.00	0.84	120.00	880.00	1456.00	1.53
	二次	0.00	222.75	2.25	225.00	225.00		0.00	400.00			
	三次	0.00	222.75	2.25	225.00	225.00		0.00	360.00			
2%香り米	一次	126.00	0.00	0.00	0.00	126.00	576.00	0.84	120.00	880.00	1456.00	1.53
	二次	0.00	220.50	4.50	225.00	225.00		0.00	400.00			
	三次	0.00	220.50	4.50	225.00	225.00		0.00	360.00			
5%香り米	一次	126.00	0.00	0.00	0.00	126.00	576.00	0.84	120.00	880.00	1456.00	1.53
	二次	0.00	213.75	11.25	225.00	225.00		0.00	400.00			
	三次	0.00	213.75	11.25	225.00	225.00		0.00	360.00			

【結果】

全香り米焼酎でイソアミルアルコール（アルコール系香気成分）濃度が酢酸エチル（エステル系香気成分）濃度 より高いイソアミルアルコール型を示した。更に 1%香り米との比較で、2%香り米は全ての香気成分で増加したが、5%香り米で

は酢酸イソアミルを除く全ての香気成分で減少した。

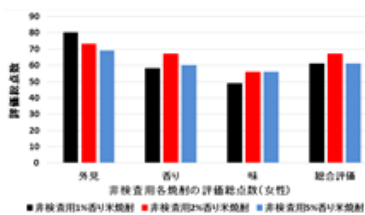


官能検査結果(1)

パネリスト：発酵食品学科の女子生徒3年生、4年生計19名

評価	外見		香り		味		総合評価		外見・香り・味・総合の総点数
	評点(点)	人数	各評点人数合計	人数	各評点人数合計	人数	各評点人数合計	人数	
1%香り米	5	7	23	0	0	0	0	0	240
	4	0	0	12	2	12	4	16	
	3	0	0	14	42	2	23	43	
	2	0	0	2	4	2	6	0	
2%香り米	5	10	30	10	50	10	40	10	263
	4	0	0	24	11	44	4	12	
	3	0	0	24	7	21	10	5	
	2	0	0	1	2	5	10	2	
5%香り米	5	12	72	12	67	12	56	12	240
	4	0	0	10	0	0	2	10	
	3	0	0	20	0	24	6	20	
	2	0	0	21	11	22	2	10	
合計									

5点満点評点法 5点：大変良い 4点：良い 3点：普通 2点：悪い 1点：大変悪い



総合評価(女子学生)

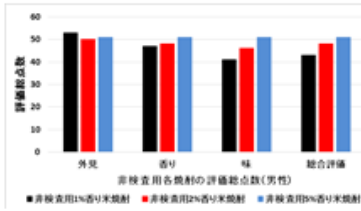
- 1位 2%香り米
- 2位 1%香り米
- 3位 5%香り米

官能検査結果(2)

パネリスト: 発酵食品学科の男子生徒3年生、4年生計15名

種類	判定項目	外見			香り			味			総合評価			外見・香り・味・総合の総点数
		採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	
発酵食品1%香り米	5	1	5	5	1	5	0	0	0	0	0	0	124	
	4	0	24	2	0	2	0	0	2	0	2	0		
	3	0	24	10	30	0	24	0	24	0	24	0		
	2	0	0	2	4	4	0	4	0	4	0	0		
外見	5	15	52	15	47	15	41	15	40	15	40	0	0	
発酵食品2%香り米	5	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	192		
	4	3	12	7	28	7	28	0	28	0	28		0	
	3	11	32	4	15	3	15	0	15	0	15		0	
	2	0	0	2	4	4	0	4	0	4	0		0	
外見	5	15	50	15	42	15	40	15	40	15	40	0	0	
発酵食品3%香り米	5	1	5	2	10	1	5	1	5	1	5	204		
	4	4	18	4	18	0	0	0	0	0	0		0	
	3	10	30	7	21	0	0	0	0	0	0		0	
	2	0	0	2	4	2	4	1	2	1	2		0	
外見	5	15	51	15	51	15	51	15	51	15	51	0	0	

5点満点採点法 5点:大変良い 4点:良い 3点:普通 2点:悪い 1点:大変悪い



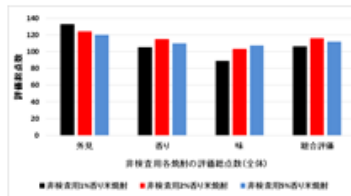
総合評価(男子学生)
1位 5%香り米
2位 2%香り米
3位 1%香り米

官能検査結果(3)

パネリスト: 発酵食品学科の生徒3年生、4年生計34名

種類	判定項目	外見			香り			味			総合評価			外見・香り・味・総合の総点数
		採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	採点(点)	人数	各評価値合計	
発酵食品1%香り米	5	0	40	11	0	0	0	0	0	0	0	423		
	4	15	60	5	20	4	16	7	28	1	4		28	
	3	11	33	24	72	18	72	24	24	72	24		72	
	2	0	0	4	8	7	28	14	28	0	0		0	
外見	5	24	123	34	105	24	89	24	24	107	24	107		
発酵食品2%香り米	5	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	450		
	4	10	40	18	72	11	44	18	72	12	48		72	
	3	18	54	12	36	14	42	12	36	12	36		36	
	2	0	0	2	8	8	32	2	8	2	8		8	
外見	5	24	124	34	115	24	103	24	24	111	24	111		
発酵食品3%香り米	5	3	15	11	3	3	15	1	5	1	5	440		
	4	12	22	11	44	12	48	12	48	12	48		48	
	3	17	51	18	54	2	27	17	51	17	51		51	
	2	1	3	2	6	7	28	1	4	4	16		16	
外見	5	24	120	34	110	24	107	24	24	112	24	112		

5点満点採点法 5点:大変良い 4点:良い 3点:普通 2点:悪い 1点:大変悪い



総合評価(全体)
1位 2%香り米
2位 5%香り米
3位 1%香り米

参考文献: 小野浩輝、山海志穂里、岡本啓湖 第23回 日本生物工学会九州支部飯塚大会講演要旨集 35 2016

棚田特産香り米添加焼酎の製造方法に於ける香気成分の相違

○小野 浩輝 山海 志穂里
(別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科)

研究背景

別府大学香り米棚田プロジェクトの特産物である香り米を栽培し、その焼酎としての商品化の開発を開始した。平成26年に三次仕込み法で、掛米に香り米を用い、*Aspergillus kawachi* 協会発酵酵母S-2、常圧蒸留法で試行した。個性の強い香りを持つ香り米からの焼酎は官能検査で低評価となった。平成27年には香り米の添加量を1割に落とし、*Aspergillus oryzae* 協会発酵酵母911に換え、総仕込み水を2倍(総米に対する比率)とした別大三次仕込み法、常圧水蒸気蒸留法に変更することで、官能検査により好評を得、販売となった。

別府大学香り米(ゆめ)棚田プロジェクト

組織:「別府大学」、「大分県庁」、「農業文化公園」で連携を図り、年間を通じた学生主体の棚田活動
栽培:大分農業文化公園棚田現場での香り米の栽培
本格焼酎「夢香米」(ゆめ)の開発・販売
商品開発:別府大学食物栄養科学部発酵食品学科による焼酎(平成26年度~)
販売商品:本格焼酎「夢香米」(1%香り米、99%と七カ/米)
販売:大分香りの博物館(平成26年4月21日)

研究目的及び研究項目

研究目的

- ・別大三次仕込み法による焼酎製造での、香り米(掛米)の添加量増加が与えるもろみへの影響
- ・別大三次仕込み法での、香り米の添加量増加が与える香り米焼酎の香気成分への影響

研究項目

- ・1%、2%、5%香り米の別大三次仕込み法による焼酎製造
- ・各酵母の酵母増殖曲線及びエチルアルコール濃度比較(対照:1%香り米)
- ・各香り米添加焼酎の香気成分濃度比較(対照:1%香り米)

醪の定量分析方法

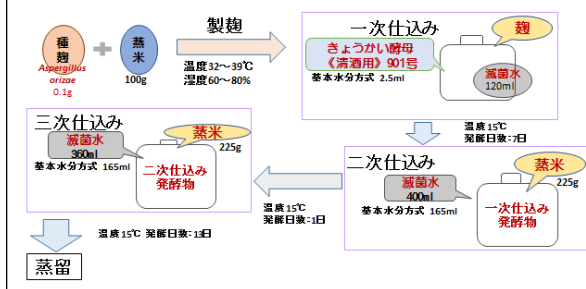
1. 生菌数測定

- 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を測定
- 培地:YM寒天培地
- 培養条件:25°C、3日間培養

2. エチルアルコール濃度測定

- 重量減少からの生成エチルアルコール濃度を算出

米焼酎製造法(別大三次仕込み法)



もろみ蒸留の様子



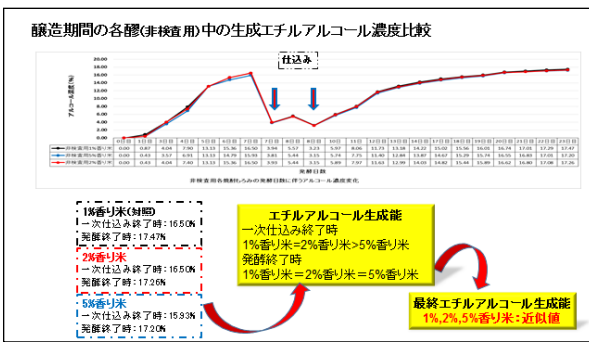
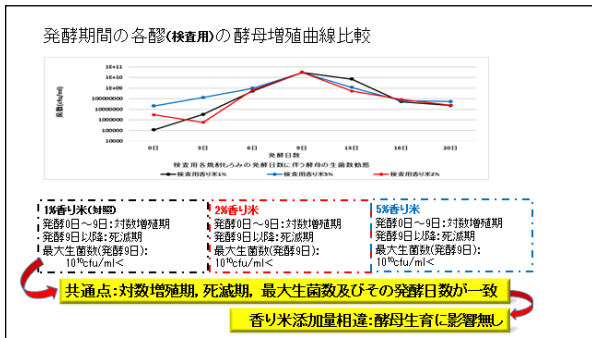
別大三次仕込み法による醸造

麹菌: *Aspergillus oryzae*
 酵母: 協会清酒酵母 901号
 麹米: ヒトケリ米, 掛米: 香り米及びヒトケリ米

別大三次仕込み法による各香り米添加量の原料配合表

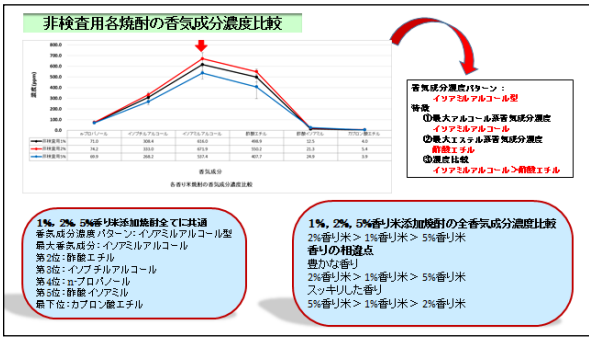
懸名称	仕込み名	ヒトケリ 米量(g)	ヒトケリ 米量(g)	香り米 米量(g)	各仕込み 米量(g)	各仕込み 米量(g)	総米量(g)	醸造用米量 90%(g)	仕込み水 量(ml)	仕込み水 量(ml)	米量仕込み 水重量(ml)	仕込み水の 総米に対する 比率
1%香り米	一次	128.00	0.00	0.00	128.00			578.00	0.84	120.00		1.53
	二次	0.00	222.75	2.25	225.00				0.00	400.00	880.00	
	三次	0.00	222.75	2.25	225.00				0.00	360.00		
2%香り米	一次	128.00	0.00	0.00	128.00			578.00	0.84	120.00		1.53
	二次	0.00	220.50	4.50	225.00				0.00	400.00	880.00	
	三次	0.00	220.50	4.50	225.00				0.00	360.00		
5%香り米	一次	128.00	0.00	0.00	128.00			578.00	0.84	120.00		1.53
	二次	0.00	219.75	11.25	225.00				0.00	400.00	880.00	
	三次	0.00	219.75	11.25	225.00				0.00	360.00		

二次仕込み: 発酵7日, 三次仕込み: 発酵9日



焼酎の香り成分測定方法

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℃
 注入口・FID温度: 注入口200℃, FID 250℃
 キャリヤーガス: 窒素, 流速: 1.0ml/min (分析時間10分)
 スプリット比: 10:1
 ヘッドスペースガス量: 1ml
 オートサンプラー: HS-20 HEADSPACE SAMPLER



官能検査結果(1)

パネリスト: 発展食品学科の女子生第3年生、4年生計19名

焼酎	評価点(1)	人数	評価点(2)	人数	評価点(3)	人数	評価点(4)	人数	評価点(5)	人数	総合評価
1%香り米	5	0	2	2	1	3	1	4	1	0	24.0
	4	0	2	2	1	3	1	4	1	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2%香り米	5	1	0	1	0	4	0	1	0	0	28.2
	4	0	0	0	0	1	0	2	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5%香り米	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	24.0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

5点満点評価法 5点: 大変良い 4点: 良い 3点: 普通 2点: 悪い 1点: 大変悪い

総合評価(女子学生)
 1位: 2%香り米
 2位: 1%香り米
 3位: 5%香り米

大分香りの博物館で別府大学焼酎販売

2年の試行錯誤で完成

引き継がれた想いが「夢香米」に

大分香りの博物館で21日から、別府大学ブランド焼酎「夢香米(ゆめこ)」の販売が開始した。1本

500円で税込み1200円。アルコール度数25度。発売されている。グラスの注がれた透明

な液体は、日本酒のようなくらい香りが口当たりはまろやかな飲みやすいという。この焼酎は、別府大学食物栄養学部栄養食品学科の学生が住民米「香り米」を使った焼酎造りの研究をし、学生から次の学生へと受け継がれた夢が実現になったもの。香り米は、同大のサークル「夢米(ゆめ)」創田千一(ゆめ)が、佐賀県山香町の大分農業文化公園で栽培している。平成28年、サークルに所属する都井花穂さん(当時4年)が卒業研究として醸造。3か月の研究をし、試飲会では香りが好みで分かれたが、市販品に近い評判が得られた。



21日から販売開始した別府大学ブランド焼酎「夢香米(ゆめこ)」

翌29年、都井さんの意見を聞いた高橋義樹さん

(当時3年)が臼杵市野津町の醸造酒造の協力を得て、ヒノヒカリ、香り米1号、香り米10号を使用し、清酒の酵母・麹を使った3種類の焼酎を醸造。試飲会では高評価を得たことから昨年3月、別府大学ブランド化委員会を設立し、販売に際する免許取得などについて議論を重ねた。昨年度まで同大食物栄養学部を移っていた江崎一子・大分香りの博物館長は「産出過程で学生が苦労している姿を見てきたので、醸造に合わせたことはとてもいいです。学生たちが一生懸命取り組んでいて、若い人の感性が実ったものなので、それが味として伝わればと思います。純正に、おいしく飲んで



別府大学の研究者が夢香米を完成させた

市長に夢香米完成を報告

4月 別府大学オリジナル焼酎販売

別府大学食物栄養学
部醸造学専攻は4日、
別府オリジナル焼酎「夢
香米(ゆめ)」の完成報
告のため、農務部農産
課を訪問した。

同焼酎は、同大「夢米
(ゆめ)」朝田チームが
栽培した香り米を使い、
醸造学部専攻の学生ら
が研究・開発した。清酒
用の麹菌と餅田ではな
い、夢香米の特性を活
かした旨みと芳ばりに注
意している。また、4月

市から「大分香りの博物
館」で販売しており、好
評という。1本5000
円。1日で販売数1400
円。アルコール度数は35
度。

「夢米(ゆめ)」朝田チームが
栽培した香り米を使い、
醸造学部専攻の学生ら
が研究・開発した。清酒
用の麹菌と餅田ではな
い、夢香米の特性を活
かした旨みと芳ばりに注
意している。また、4月

ハーブ使いアロマ作り等

8月 親子香りの体験学習
大分市の博物館主催
「親子香りの体験学習」
の申し込みを15日まで、
受け付けている。参加費
時分なら1500円、各回20組

【親子香りの体験学習】
8月15日(土) 10:00-12:00
大分市博物館
お申し込みは、大分市博物館
まで。お申し込みは、大分市博物館
まで。お申し込みは、大分市博物館
まで。

(40人程度)になるが、
7月15日(土)の体験、精
進のり、ハーブの体験
など、興味のある方は、
お問い合わせは、大分
市の博物館(電話0975-
72)まで。

別府大学の夢米棚田活動発表会

農業通じて学んだ文化等

次期リーダーに河野共喜さん



次期リーダーとしてあいさつする河野共喜さん



棚田の活動報告をするリーダーの鈴木真希さん(左)

2016年度別府大学「夢米棚田活動発表会」が16日、同大32号館4階400番教室で開催され、学生、関係者らが参加した。

別府大学夢米棚田チームは平成22年1月、同大・大分県、大分産業文化公園園圃田プロジェクトと協定を締結したのを機に立ち上げた。今年で7年目。

利光正文字学・文化財学科教授が開会の辞を述べ、佐藤昭威学長、来賓の田中秀幸県地域農業振興課課長補佐がそれぞれあいさつした。

今年度棚田活動報告を、リーダーの鈴木真希さん(食物栄養学科2年)が行った。

「文学部、国際経営学部、食物栄養学科の3学部の学生が、それぞれの学部・学科の特色をいかして取り組んでいる。一昨年からは世界農業遺産体験学習として授業が始められ、単位化された。また、昨年は1年のみ受講可能であったが、今年度から全学年受講可能となった」と話した。

今年の活動目的は①活動を通して、食農教育を実践する②中山間地域の農業、農村の活性化につながる活動を図る③学生力をつける④世界農業遺産に認定された国東半島・宇佐地域について学び、大分県の魅力を生徒の視点から独自に発見するの4点。

今年度は、初まき、七島園圃えけ、田圃えけ取り、七島園圃の取り、稲刈り、脱穀などを行った。それぞれの行事に参加した学生の感想も、読み上げられた。また、11月13日に大分産業文化公園で行われたユアフェス(Youth Festival)で来場者に実施したアンケート結果も発表した。

各学科研究発表として、深町裕子さん(史学・文化財学科1年)が「七島園圃とは(大分琉球

量表)、鈴木さん(食物栄養学科2年)が「菓子製造を通じた別府大学夢米棚田活動」、三浦野将章さん(国際経営学科2年)が「日本における農業の成長」、小野清輝さんと山海志穂里さん(ともに食物栄養学科4年)が「棚田特産品の米添加糖の製造方法における香気成分の相違」をテーマにそれぞれ発表した。

次期リーダーの紹介があり、来年度は河野共喜さん(19)が食物栄養学科1年1組が選ばれた。発表会終了後、懇親会があり、参加者は交流を深めた。

ゆ

ゆ

記念

学校法人別府大学 創立百十周年
発酵食品学科 開設十周年

夢

ゆ

別府大学創案

本格焼酎

香

香

香

香

ゆり米 1% 使用
ヒノヒカリ米 99%

米

ゆ

り

り

アルコール分 / 25%
内容量 / 500 ml
原材料名 / 米 (国産)
米麹 (国産米)



使用焼酎

● 価格にご注意下さい。
● 妊娠中授乳期の飲酒はご注意ください。
● 且酒は 20歳になつてから。
● 飲酒運転は法律で禁止されています。

1,200円 税込

【本格焼酎・夢香米 500 ml】

ゆ

ゆ

※このほか様々なサイズ・イメージがあります。実際の商品とは異なる場合があります。



別府大学創案

別府大学ブランド本格焼酎

「夢香米(ゆめ)」

誕生

物語り

～別府大学による香り米栽培、開発研究(加工)、販売に至る6次産業の物語～

1

自主栽培「香り米」(第1次産業)から香り米焼酎の製造(第2次産業)

別府大学には大分県、大分農業文化公園と協定締結した「大分農業文化公園棚田プロジェクト」があり、学生主体の夢米(ゆめ)棚田チームが大分農業文化公園内の棚田で作物の栽培を中心に年間を通じた活動を行っています。大分農業文化公園は標高が高く昼夜の気温差の大きい環境のため、学生達は栽培可能な耐暑性強い水稲品種を探し、辿り着いたのが香り米(Aromatic Rice)でした。香り米は不良田であっても育成できるような吸肥力の強さに特徴があり、更に昼夜の気温差の大きい田で栽培すると香りが強くなるので、栽培に不慣れな棚田チームにとって最適な品種であったと言えます。参加者の一女子学生が、「香り米は炊くと香ばしい香りがするけど、蒸留するとどんな香りがするだろう?」の疑問から、香り米を使った香り米焼酎の研究を始めました。焼酎製法では常法の焼酎麹(河内菌)に焼酎酵母を加えて発酵させ、香り米を加えて更に発酵させ、蒸留する方法です。香り米のごはん同様、個性の強い香りを持った米焼酎が出来上がりました。

2

香り米焼酎から商品化を目標とした本格焼酎「夢香米(ゆめ)」への発展研究

個性の強い香り米焼酎では商品化は難しいので、香り米の個性を残しつつ飲みやすくする研究が進められました。この研究に取り組んだのが上記女子学生の一年先輩で、また棚田活動でも後輩となる男子学生でした。彼は個性の強い香り米の添加量を10%、1%と落としていき、更に焼酎麹を清酒麹に、焼酎酵母を清酒酵母に変え、また蒸留法についても検討し、出来上がった各焼酎の官能検査を行うことで、一般向けの焼酎の商品化を図りました。その結果、香り米1%、常圧水蒸気蒸留法が最も高い人気を得まして、ここに本格焼酎「夢香米(ゆめ)」が出来上がりました。

3

大分香りの博物館での本格焼酎「夢香米(ゆめ)」への販売(第3次産業)

学生達の思いと熱意により、担当男子学生、発酵食品学科、大分農業文化公園棚田プロジェクト、大分香りの博物館、別府大学法人事務局からなる別大ブランド化委員会が発足し、ここで本格焼酎「夢香米(ゆめ)」の大分香りの博物館での販売(酒類販売業免許取得)が決まりました。

ブランドデザインは渡海道英准教授(別府大学文学部国際言語・文化学科)が担当しました。日本で昔から栽培されていた古代米でもある香り米から出来た本格焼酎「夢香米(ゆめ)」のデザインコンセプトは若さと自然から発するエネルギーです。香り米特有の色を茶系の赤で表現し、また赤を使用する事で、別府大学生の棚田活動により生み出された活力、若々しさ、生命力を表しています。文字の形には、古代米の持つロマンや奥ゆかしさを夢のある独特な書体を使用します。古代米が実り、稲穂が垂れる姿も配置しています。

4

本格焼酎『夢香米(ゆめ)』(香り米1%、ヒノヒカリ米99%)

- 香り米 : 大分農業文化公園産(別府大学夢米(ゆめ)棚田チーム)
- ヒノヒカリ米 : 大分県山香産
- 麹及び酵母 : 清酒麹、清酒酵母・蒸留法: 常圧水蒸気蒸留法
- 研究開発 : 別府大学食物栄養科学部発酵食品学科発酵食品製造学研究室
- 製造元 : 藤居酒造株式会社(大分県臼杵市津野町大字津野市213-2)
- デザイン : 渡海 道英(別府大学文学部国際言語・文化学科)
- 販売 : 大分香りの博物館(大分県別府市北石垣48-1 TEL:0977(27)7272)
- 価格 : 1本(500ml) 専用カートン入 25度 1,200円(税込み)
- 発売日 : 平成28年 4月21日(木)

夢香米

世界農業遺産体験学習シラバス

科目コード	2 A 2 D 0 1
授業科目名	世界農業遺産体験学習
担当教員	利光正文
科目区分	学際科目
対象学科	文学部国際言語・文化学科、史学・文化財学科、人間関係学科、食物栄養科学部食物栄養学科、発酵食品学科 国際経営学部国際経営学科
対象学年	1年次 ～ 4年次
開講期間	通年
単位数	4
授業の概要・到達目標	2013年5月30日大分県の国東半島・宇佐地域が世界農業遺産に認定されました。そのコンセプトは、「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐地域の農林水産循環」です。この授業では、世界農業遺産を通じて農業や伝統的な農法、食育、農村景観や農産物、そこに息づく伝統的な暮らしについて考え、体験するとともに、特に実習を通じて大分県の抱える農業に関わる課題（農業への若者の理解不足、食育力の衰弱、七島イなどの伝統的農産物の消滅、世界農業遺産の地域振興への活用等）の解決に、学生が主体となって積極的に関与します。

授業計画	回	月日	曜日	限	講義内容	講師
	1	4/14	木	5	世界農業遺産とは何か	林浩昭
	2	4/21	木	5	七島イの生産と流通	豊田寛三
	3	4/28	木	5	国東の歴史	飯沼賢司
	4	5/12	木	5	シイタケ栽培の歴史	段上達雄
	5	5/19	木	5	七島イの工芸品	岩切千佳
	6	5/26	木	5	ため池が育む農業	江崎一子
	7	6/2	木	5	国東半島の農業水利	櫻井成昭

8	6/9	木	5	七島イ生産の歴史	細田利彦
9	6/16	木	5	農業文化公園からの情報発信	渡邊淳二
10	6/23	木	5	世界農業遺産史	林浩昭
11	6/30	木	5	姫島の黒曜石	清水宗昭
12	7/7	木	5	世界農業遺産への県の取り組み	八木勝治
13	7/14	木	5	江戸時代の農業と七島イ	豊田寛三
14	7/21	木	5	香り米と焼酎	大坪素秋
15	7/28	木	5	食育と農業	下村美保子

実習計画

1	5/7	土	14:00 ~ 16:00	粃播き
2	5/22	日	10:00 ~ 12:00	七島イ植え付け
3	6/5	日	10:00 ~ 12:00	田植え
4	7/10	日	10:00 ~ 12:00	七島イの工芸品や世界農業遺産のPR活動（農業への若者の理解の促進、食育の推進）と稲の草取り
5	8/21	日	10:00 ~ 15:00	七島イ刈り取りと日干し、稲の草取り
6	8/25	木	10:00 ~ 16:00	七島イの工芸品や世界農業遺産の海外へのPR活動
7	9/13	火	14:00 ~ 15:30	講演「棚田とマーケティング」
8	10/9	日	14:00 ~ 16:00	稲刈り
9	10/15	土	14:00 ~ 16:00	大分県農林水産祭出展
10	10/16	日	10:00 ~ 12:00	大分県農林水産祭出展
11	10/23	日	10:00 ~ 15:00	姫島ジオパーク見学
12	11/5	土	10:00 ~ 15:00	大学祭で米・調理品販売
13	11/6	日	10:00 ~ 15:00	大学祭で米・調理品販売
14	11/13	日	14:00 ~ 16:00	脱穀
15	12/17	土	14:00 ~ 16:00	緒方町の水車見学

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 75 女 114
	史学・文化財学科	6	4	5	8	0	2	23	
食物栄養科学部	食物栄養学科	29	18	27	20	0	4	94	
	発酵食品学科	11	11	7	13	0	0	42	
国際経営学部	国際経営学科	8	9	8	10		0	35	
日本語別科	日本語別科		1				0	1	
総計		54	43	47	52	0	6	196	

2015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	3	6	4	5	0	2	20	男 76 女 126
食物栄養科学部	食物栄養学科	21	29	17	27	0	0	94	
	発酵食品学科	9	7	14	7	0	0	37	
国際経営学部	国際経営学科	4	9	24	14		0	51	
総計		37	51	59	53	0	2	202	

2016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	7	4	2	3	0	2	18	
食物栄養科学部	食物栄養学科	7	16	23	5	0	0	51	男 45
	発酵食品学科	12	11	11	11	0	0	45	女 93
国際経営学部	国際経営学科	0	2	9	13		0	24	
	総計	26	33	45	32	0	2	138	

今年度の年間活動

月	日	活動内容	参加人数	
5月	7日	粃播き	37名	
	22日	七島イ植え付け	30名	
6月	5日	田植え	34名	
7月	10日	草取り・七島イコースター作り	29名	
8月	21日	七島イ刈り取り	11名	
10月	9日	稲刈り	27名	
	15日・16日	農林水産祭	15日 13名	16日 24名
11月	5日・6日	石垣祭(大学祭)	5日 21名	6日 13名
	13日	脱穀	17名	



別府大学 夢米棚田チーム 「稲を育て、酒をつくる学生たち」

別府大学 食物栄養科学部 食物栄養学科2年(別府大学夢米棚田チームリーダー) 鈴木 真希

別府大学は、別府市の鉄輪温泉(観光で有名な「地獄」があるところです)下の別府湾側に位置しています。2016年4月の地震では、大学の周りの石垣なども大きな被害を受けました。大学のキャンパス内で暮らしている寮の学生も被災し、深夜に避難を余儀なくされました。別府市でも1カ月くらいは余震が続いたので授業にも影響があり、不安な毎日を通しました。

2016年12月16日(金)に、別府大学のキャンパスで棚田活動の1年を締めくくる夢米棚田活動報告会の発表を終えました。4月の地震の影響で、予定していた活動が中止になったりして最初はどうなるかと思いましたが、無事に活動を終えることができました。県や大分農業



文化公園の職員の皆様をはじめとするお世話になった方々にこの場を借りて感謝いたします。以下、別府大学夢米棚田チームと1年の活動について紹介します。



別府大学夢米棚田チームについて
「農業を知る発見、農業で遊ぶ参加、自然と親しむ癒し」をテーマとしている大分農業文化公園(大分県杵築市)の水田を活動の場として、2010年1月に別府大学の3つの学部(文学部、食物栄養科学部、国際経営学部)の学生と先生がサークル(別府大学夢米棚田プロジェクト)を設立し農業体験に取り組んでいます。

この取り組みは、2009年度に別府大学、大分県、公益社団法人大分県農業農村振興公社が協定を結び、県下の棚田

を守る活動を更に推進するきっかけとなること、また学生に農業に関心を持ってもらい、将来にわたり棚田などの保全活動に取り組んでもらうことを目的としています。

公園内に4段(8畝)の棚田を復元整備して、2011年から本格的に活動が始まり、古代米などの栽培や農薬を抑えた米作り、収穫した穀物を利用した新しい食品の開発、大分特産の七島蘭の栽培と加工にこれまで挑戦してきました。

私は、7代目となる別府大学夢米棚田チームの統括リーダーを務めました。他に3学部の学科ごとのリーダーがいます。統括リーダーと各学科のリーダーは、事前に活動日の内容をチェックし資料や作業をまとめてアンケート等の作成を行います。当日は、朝8時30分頃から長靴、軍手などの貸し出しを行い、出欠確認後、大学のバスで30分かけて大分農業文化公園に行きます。

現地に到着すると、大分農業文化公園の職員の方々と打ち合わせを行い、活動を始めます。公園の来場者が飛び入り参加し学生と一緒に作業を行うこともあります。公園での活動が終了すると、また大学にもどり、使用した長靴、軍手等の手入れを行い解散します。後日、参加学生は、アンケート方式による活動のまとめを行い各学科のリーダーに提出します。また、学生は、大分農業文化公園での夢米棚田活動のほかに、大学の講義「世



大分農業文化公園入口

「世界農業遺産体験学習」でも、国東半島宇佐地域の世界農業遺産を中心に食育や環境など農業に関わる課題に取り組み、現地で見学研修など様々な視点から農業について学んでいます。今年度は137名がチームのメンバーとして登録しており、毎回30人以上の学生が活動に参加しました。

「いきなり団子」で復興支援

別府大学食物栄養科学部
食物栄養学科 専任講師

下村美保子

別府大学夢・米・棚田チームでは食物栄養学科の学生を中心にイベント等の活動に合わせた米菓子の開発と製造に取り組んでいる。米の消費拡大と国東半島宇佐地域世界農業遺産や夢・米・棚田チームのPRに向けた手段の一つとしての試みである。また、日本の食の歴史と文化の原点である米に目をむけ、食物や農業について考え、自然や環境問題の理解を深める食育の一環としての活動でもある。今回の活動は、大分県が主催する「平成28年度大分県農林水産祭おおいのみりフェスタ」での熊本復興支援であった。

学生は、自分達にできることは何かを念頭に協議を重ね、来場者への義援金の呼びかけと熊本の郷土菓子である「いきなり団子」・「熊本県産米粉クッキー」の無料配布による熊本復興支援に対する呼びかけを行うことにした。

「いきなり団子・クッキー」の主食材には、「世界農業遺産で結ぶ阿蘇と大分」のテーマに合わせ、熊本県産米粉と大分県産さつま芋を選択した。

各学部の学生は、講義の空き時間を利用して菓子の試作および、ラッピングやラベルの作成、配布方法等を検討した。農林水産祭の前日には、調理時間、調理工程、作業分担等についての最終確認を行った。

当日は、朝8時30分より菓子製造を開始し、講義の終了した学生から役割分担された作業に取り組んだ。

自らも地震や余震による不安な日々を経験した学生達は「いきなり団子」のバ



ック詰めとクッキーの袋詰めを行った後、ラベルに熊本復興支援と手書きした米菓子製造の作業を終了させた。「いきなり団子」100パックと米粉クッキー100袋の完成である。

会場となっている別府公園に到着すると、13時の配布時間を待ちきれない来場者の長い列がブースの前にできていた。早速、先発のメンバーと合流して、1日目の「いきなり団子」を配布するとともに、義援金の呼びかけと熊本復興支援の呼びかけに参加した。

2日目も同様に夢・米・棚田チームは、米粉クッキーの無料配布、義援金の呼びかけ、復興支援の呼びかけに奔走した。この2日間にわたった「おおいのみりフェスタ」への参加は、学生達にとって自然の怖さ、自然の恵み等、自然について考える活動であった。

特集・熊本地震を経て、熊本・大分から



本格焼酎「夢香米(ゆめ)」

酒をつくる学生たち
(本格焼酎「夢香米(ゆめ)」)
 大分県は、お米をはじめとする豊かな農産物を原料とした日本酒、焼酎、ワインなどの酒類の製造で有名です。
 別府大学発酵食品学科は、3年次に日本酒の製造実習を行っている全国でも数少ない学科の一つです。発酵食品学科の発酵食品製造学研究室では、大分酵母の探索など、酒類の生産に必要な微生物の研究がずっと続いています。
 2年前、発酵食品製造学研究室の4年生で夢米榎田チームの学科リーダーを務めた都甲花穂先輩が、その年に自分たちが榎田で育てた収穫した古代米の一種の香り米を使った焼酎を思いつき、卒業研究で試作品を苦労してつくりました。次の年に同じ発酵食品学科4年生で夢米榎田チームの統括リーダーだった高橋義樹先輩が後を引き継いで後輩たちと一緒に本格焼酎「夢香米(ゆめ)」のレシピを完成させ、2015年度に藤原酒造株式会社に製造してもらいました。
 最初は香り米のみで焼酎をつくらせてみましたが評判が良くなかったため、香り米の量を減らして、黄麹・吟醸酵母を用いて仕込み、芳醇な香りと爽やかなさの本格焼酎に仕上げました。

七島蘭の栽培と加工への挑戦

2013年5月30日の国連食糧農業機関(FAO)国際会議において国東半島宇佐地域が世界農業遺産に認定されたのを受け、別府大学夢米榎田チームは、大分県農業文化公園の榎田の一段を使って七島蘭の栽培を開始しました。
 七島蘭は、シチトウ、琉球蘭とも呼ばれ、鹿児島の特産品で古くは名前の七島に由来します。七島蘭は、イグサと同様に豊表として使われていました。七島蘭の豊表の琉球豊表は線なしの正方形で、いまでは沖縄でつくられておらず、唯一大分県の国東半島で生産されています。
 昭和30年代までは別府湾周辺で盛んに栽培されていましたが、それ以降減少の一途をたどってきました。しかし、七島蘭は、1964年の東京オリンピックの際の柔道の畳に使用されていたくらい耐久性の高いものです。
 夢米榎田チームは貴重な七島蘭の栽培を始めて3年目を迎えました。2016年、大分県農業文化公園で7月10日のシチトウの日(注:シチトウ、大分では七島をこのように発音します)のイベントで榎田チームは、一般の人たちに七島蘭のコースター作り体験の指導にあたりました。
 別府公園で毎年開かれる10月の農業祭でも同様に指導を行い、七島蘭をはじめとする国東半島宇佐地域世界農業遺産についてのPRに努めました。七島蘭のコースター作りは、くになさき七島イ振興会の岩切千佳さんに教養科目の「世界農業遺産体験学習」の授業で指導を受けま

したが、七島イ振興会の芸術作品のような加工品を夢米榎田チームの活動でも作っていきたく考えています。
 イグサと七島蘭の香りなどの成分の違いについても、大分香りの博物館と共同で、最新の分析機器を使って現在研究を進めています。
 嬉しいことに七島蘭の豊表が、2016年12月に、国が地域ブランドとして保護する地理的表示保護制度(GI)制度に登録されました。夢米榎田チームの活動が七島蘭の宣伝に貢献できるような、次のリーダーの河野共喜さんに期待したいと思います。



七島イを収穫したあと(写真1)、分割して日干し(写真2)。七島イはイグサと断面の形状が異なるので、2つに分割する必要があります。写真3:米蒔きによる分割の様子。写真4:七島イでコースターづくり

【2016年の主な活動】

- 5月 7日(土) 籾蒔き
- 5月22日(日) 七島蘭の植え付け
- 6月 5日(日) 稲の田植え
- 7月10日(日) 草取り・「別府大学生と盛り上げる7.10(シチトウ、七島蘭)の日」
- 8月21日(日) 七島蘭刈り取り・草取り
- 8月25日(木) 中国政府職員への別府大学榎田活動の説明
- 9月13日(火) 由布市ゆふの丘プラザでの研修会
- 10月 9日(日) 稲刈り・掛け干し
- 10月15日(土)~16日(日) 大分県農林水産祭(別府公園)
- 10月21日(金) 国東半島宇佐地域の世界農業遺産に関する研修会(宇佐市)
- 10月23日(日) 姫農のジスパークをめぐる見学会と研修会
- 11月5日(土)~6日(日) 大学祭(石垣祭)
- 11月13日(日) 脱穀・農業文化公園お米フェスタ
- 12月16日(金) 2016年度別府大学夢米榎田活動報告会
- 12月17日(土) 綾乃町の水車、原尻の滝見学と研修会

別府大学夢米榎田チーム Facebook をやっています。 <https://ja-jp.facebook.com/yumekome.tanada/>

一年間の活動（写真）







夢米棚田 NEWS

棚田活動を基礎にして新設した教養科目群学際科目『世界農業遺産体験学習』（一年目は2単位）は、二年目の今年度（平成28年度）から、全学部全学年の学生が受講でき、4単位を取得できる授業になりました。また、今年度は創設当初から棚田担当教員を務められた江崎一子先生と中川隆先生が退かれて、新しい体制となりました。これまで夢米棚田チームを引っ張ってくださった、江崎先生と中川先生、長い間有難うございました。今後とも本活動にご指導とご支援を賜りますようお願いいたします。

（記・食物栄養科学部 大坪・下村）



江崎先生（左端）

中川先生

2016年度 別府大学夢米（ゆめ）棚田活動発表会
報告書

平成29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