

# 未来の農業革新Ⅲ

## —地産地消を通じた 循環型社会への貢献—

平成28年度 学生による地域活性化プログラム

**橋長真紀子ゼミナール** 活動報告書



## ごあいさつ



長岡大学 学長 村山 光博

長岡大学の「学生による地域活性化プログラム」は、平成19年度に文部科学省の現代的教育ニーズ取組支援プログラム(現代GP)に採択された「学生による地域活性化提案プログラム 一政策対応型専門人材の育成一」に始まり、今年度で10年を迎えることができました。これまで長きにわたりこの取り組みを続けて来られたのは、地域の皆様の暖かいご支援とご指導の賜物と、深く感謝しております。まだ十分には地域の活性化に貢献しているとは言えませんが、このプログラムの取り組みを始めた10年前と比較すると、周辺地域における「学生による地域活性化プログラム」の認知度は明らかに高まってきていると感じております。これまで本プログラムの運営において積極的にご協力をいただいていた地域連携アドバイザーだけでなく、たくさんの地域の方々からも本プログラムの個々の取り組みテーマに対するお問い合わせや称賛の声をいただいております。また、これらの学生の取り組みに関して、新聞やテレビなどのマスメディアでも大きく取り上げていただくことが多くなりました。

長岡大学の建学の精神は、

- ・幅広い職業人としての人づくりと実学実践教育の推進
- ・地域社会に貢献し得る人材の育成

です。本プログラムは、まさにこの精神を実現するための本学の中心となる教育プログラムであると言えます。

「地域活性化とは何か」という問いに対する明確な答えは無いと思いますが、本プログラムでは、答えの無い課題に対して、どのように考え、どのように行動して行くのかを学生が自ら試行錯誤しながら体得していくことができます。大学を卒業して地域社会の一員となる学生たちが、これからの地域が抱える課題に積極的に取り組んでいくことを期待されることを考えると、彼らにとってこれらの体験は貴重なものとなると思います。

本プログラムでは、各ゼミナールでテーマを設定し、ゼミに所属する学生のグループが活動を進めて行くこととなりますが、時には学生同士の意見の食い違いや、ちょっとしたすれ違いが起きることもあります。このような体験も学生がさらに一回り成長する要素となります。ゼミで決めた研究テーマをまとめ上げるために、どのように他者とかかわりながら取り組みを進めて行くべきなのか、この取り組みの中で自分の役割は何であるのか、などを考えながら活動を行っていくことで、チームで活動することの難しさだけでなく、チームで何かをやり遂げたことの充実感や達成感を味わうことができます。

長岡大学の「学生による地域活性化プログラム」では、学生が地域の皆様と一緒に汗をかき、考え、そして楽しむことで、目先の地域貢献活動だけでなく、将来にわたって地域の活性化を担っていける人材の育成を目指しております。

地域の皆様には、日頃より本プログラムへの多大なるご支援とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

平成29年3月

## はじめに

### 未来の農業革新Ⅲ ～地産地消を通じた循環型社会への貢献～ (2016) の取り組みについて



長岡大学講師／ゼミ担当教員 橋長 真紀子

2016年4月、第3期生のゼミ学生を迎えました。4年生7名、3年生6名の総勢男子13名でスタートしました。毎年、農業をテーマにゼミ活動が続けてきましたので、3年目の今年は集大成という思いで、1年間活動を行いました。

最初のゼミ活動は、テーマの決定から。今年度は、農業に焦点化し、農家の生産・加工・販売までの一連の流れを学び、農家の思いを若者目線で発信しようという方向性に決まりました。若者に魅力的な農業とは、収入が十分に得られるビジネスであること。そのためには、農家の収益率を上げることにこだわらなくてははいけません。そのため、6次産業化に成功している農家を研究対象とし、既存の事業の他にも学生からの新たな視点を提案できるようにすることでした。そこで、本来は市場へ出回らない「規格外品」の野菜を活用して利益を得る6次産業化に取り組むことになりました。

研究とは、結果が見えない物を探求していく活動です。どこへ向かっているのか道なき道を進んで行きました。最初の関門は、合宿企画書を完成させ大学の許可を得て高知合宿を実現するということ。しかし、馬路村のゆずによる地域活性化の事例を中心に、高知の視察したい場所は挙げられても、全国の中でなぜ高知なのかの統計的な根拠が見つかりません。苦肉の策で企画書をまとめるも、やはり明確な理由がないことや、行程に無理があることが理由で却下されました。本人達の士気がかなり下がりましたが、この経験は教育上、大変有意義で、企画を通す難しさとそれまでに費やす先行研究の重要性を学ぶことができました。

さあ、この後どのように立て直せば良いのか。夏休み期間の試行錯誤で、新潟県内でゼミ合宿をすることに。ゼミ長の力の見せどころでした。チーム丸となって再結成するために、代案を出し盛り上げてくれました。やっとの思いで実現した夏合宿。天気の様子は微笑まず、土砂降りの中、BBQを実行することに。しかし、体育会の彼らです。雨で濡れるなんてなんのその。私を屋根の下で控えさせ、タープを張って避難スペースを作ってくれました。アクシデントを乗り越えみんなで分かち合った一時。かけがえのない思い出となりました。

そうして立て直しも無事に成功し、後期の授業が始まります。毎週月曜日のゼミ。全員が揃う貴重な一時にあれもこれもと濃密な時間を過ごします。活動毎にまとめた報告書。なんと70頁にもおよび、いかに活動が多かったかを全員が再認識しました。

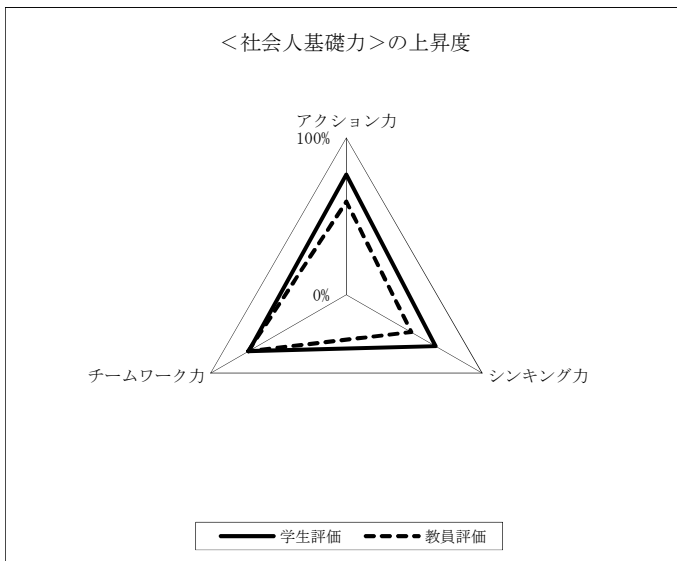
12月の成果発表会では、昨年発表しなかったメンバーを中心にステージに上がってもらいました。昨年の課題から、今回は、全員が原稿を持たず暗記で発表という目標を設定され、他のメンバーに迷惑をかけられないと必死で覚えました。それを見守る役目としては、命綱を外し、岸壁に立たせるようなもので、ハラハラ、ドキドキ。信じるしかありませんでした。いざ本番。舞台裏では落ち着かなかった彼らも、スポットが当たると肝が据わります。練習以上のチームワークで大成功させました。そんな勝負強さに寄り添えた1年。名残惜しさを胸に、締めくくります。

様々な学びの機会を提供して下さった長岡市農水産政策課の皆様、山古志こだわり屋諏訪様、木沢ハウス平澤様には、本ゼミへのご支援・ご協力に心より深謝申し上げます。多くの方々に支えていただきながら、学生が地域の中で「人のお役に立てた、社会に自分も貢献できた」という満足感を味わえるのが、本プログラムの目的であると認識しております。今後も教員学生共々、地域の方々のご支援とお知恵を拝借し、長岡の活性化の一助を担うことができれば幸いに存じます。

平成29年3月

# 平成 28 年度 学生による地域活性化プログラム 社会人基礎力の上昇度

地域活性化プログラムにおける学生教育の目標は、社会人基礎力の向上、ビジネス展開能力の向上、専門的スキルの向上が目的である。平成 28 年度学生による地域活性化プログラムに参加した 8 取組の学生の「社会人基礎力」の伸び具合について、学生とゼミ担当教員にアンケートを実施した。アンケートは取組に参加した学生一人一人を対象に、社会人基礎力の変化を評価する形で実施した。学生は自己評価（有効回収 64）であり、教員は各ゼミ生についての評価である。



## ★「社会人基礎力」

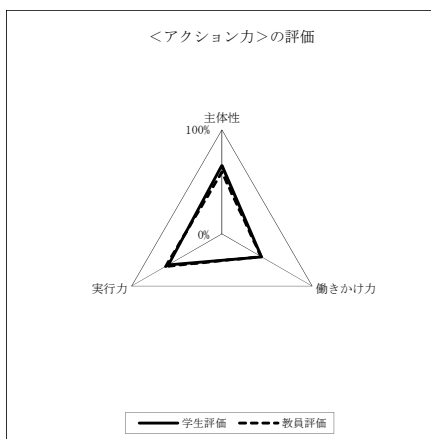
### ＝「アクションカ」「シンキングカ」「チームワークカ」が上昇

3つの社会人基礎力の上昇度（取組前と取組後の比較）は、学生の自己評価と教員評価の間に乖離がある。学生の評価が高いのがアクションカで、地域活性化プログラムの取り組みの中で、学生が自分なりに挑戦している姿勢がうかがえる。

今後の取組においては、今年度の結果に現れている学生評価と教員評価の差を小さくすると同時に全体的な上昇度を高めていくことに対して、継続的に検討していく必要がある。

### ＜社会人基礎力＞の上昇度

	学生評価	教員評価
アクションカ	76.6%	59.4%
シンキングカ	65.6%	47.8%
チームワーク	71.9%	72.1%

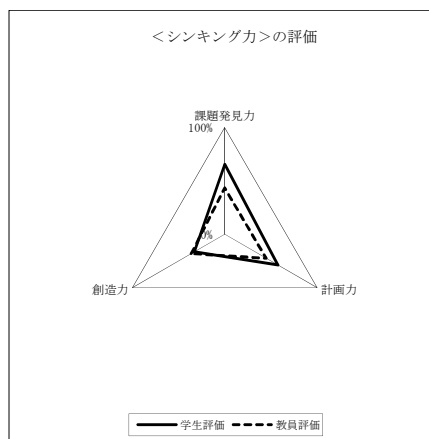


	学生評価	教員評価
主体性	65.6%	59.4%
働きかけ力	43.8%	43.5%
実行力	59.4%	62.3%

### ＜アクションカ＞

アクションカの3つの指標を比較すると、主体的には取り組めたと感じている学生の割合は高いが、教員の評価は低くなっている。

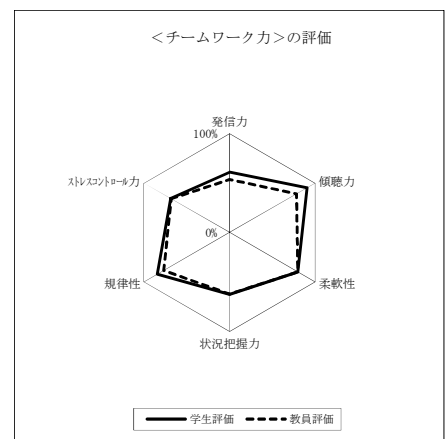
学生はそれなりに積極的に活動を行っていると感じている一方で、教員は、もう一歩踏み出してほしいという期待感を持っているようである。



	学生評価	教員評価
課題発見力	65.6%	43.5%
計画力	57.8%	44.9%
創造力	32.8%	36.2%

### ＜シンキングカ＞

学生の自己評価では、課題は見つけられたが、自分で計画して課題に立ち向かい、課題解決ができた学生は少なく、また創造力が極端に低くなっている。また、教員評価でも創造力については厳しいものになっている。昨年同様、シンキング力が弱い傾向があり、この点をどのようにして伸ばしていくかが課題として残った形である。



	学生評価	教員評価
発信力	60.9%	53.6%
傾聴力	90.6%	78.3%
柔軟性	79.7%	79.7%
状況把握力	62.5%	62.3%
規律性	84.4%	76.8%
ストレスコントロール力	68.8%	68.1%

### ＜チームワークカ＞

チームワーク力は、「アクションカ」や「シンキングカ」よりも学生評価と教員評価の類似性が高い。

学生の自己評価も同様であるが、教員の評価が発信力と状況把握力が低い点は、今後指導を強めていく必要がある。

平成 28 年度「学生による地域活性化プログラム」 橋長ゼミナール

未来の農業革新Ⅲ — 地産地消を通じた循環型社会の貢献 —

研究目的

若者の就農率を上げるため、農業の魅力や楽しさを発信していくこと。若者に農業の楽しさを伝えるため、地産地消の取り組みを通じ長岡市の循環型社会への貢献に寄与する農業のあり方を検討することを研究目的とした。

研究方法

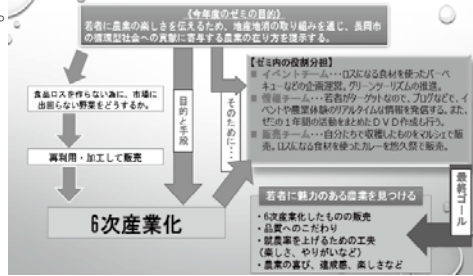
この6次産業化の事例を少しでも多くの人に知ってもらうため、農業の魅力や楽しさを発信できたらと考えた私たちは今年度、ゼミ内で「イベントチーム」、「情報チーム」、「販売チーム」の3つのチームに分けて活動を進めてきた。

橋長ゼミナール  
メンバー

橋長真紀子 講師、繪面伊央璃、金子雅人、齋藤拓海、佐藤裕貴、鈴木敢、長谷川嵩、三村勇貴  
五十嵐嵩生、須田滉介、薙澤雄樹、森本拓也、山崎隼斗、周天奇

研究の背景

今年度は、昨年度の提言内容を受け、若者の就農率を上げるためには、農業の魅力や楽しさを発信していくことが大切だと考えた。そこで、「若者に農業の楽しさを伝えるため、地産地消の取り組みを通じ、長岡市の循環型社会への貢献に寄与する農業のあり方を検討する」ことを研究目的とした。そこで、私たちが「循環型社会に貢献できる方法」として考えたのが、農作物のB級品など市場に出回らないような廃棄物を再利用し、加工して販売する「6次産業化」を行うことである。



2016 年度 活動内容

- 4 月：長岡市農水産政策課へヒアリング
- 6 月：山古志こだわり屋 収穫作業の手伝い
- 7 月：木沢ハウスで農家民宿体験
- 9 月：ゼミ合宿
- 6 月～9 月：山古志こだわり屋でのインターンシップ
- 10 月：悠久祭でカレーの販売
- 11 月：農業イベント
- 12 月：成果発表会

<各ゼミ生のインターンシップ活動>

- ・かぐら南蛮の生産、加工  
かぐら南蛮の手入れ、収穫の手伝い  
加工では南蛮みそのラベル貼の手伝い
- ・ばくばくマルシェでの販売  
アオーレで行われる市場で販売の手伝い
- ・山古志闘牛祭での販売  
山古志で行われた闘牛イベントの手伝い



<他県の6次産業化事例>

全国農業 地域 都道府県	農業生産 関連事業 の実経営 体数	事業種類別(複数回答)							
		農産物の 加工	消費者 に 直接販 売	貸農園 体験 農園等	観光 農園	農家 民宿	農家 レスト ラン	海外へ の輸出	その他
北海道	5,286	882	4,597	296	291	219	140	48	153
新潟	8,127	687	7,760	77	109	61	33	51	48
長野	12,618	2,644	11,044	210	592	242	77	45	101
高知	3,948	262	3,822	14	15	24	14	7	20
富山	2,435	352	2,207	21	22	13	19	2	4

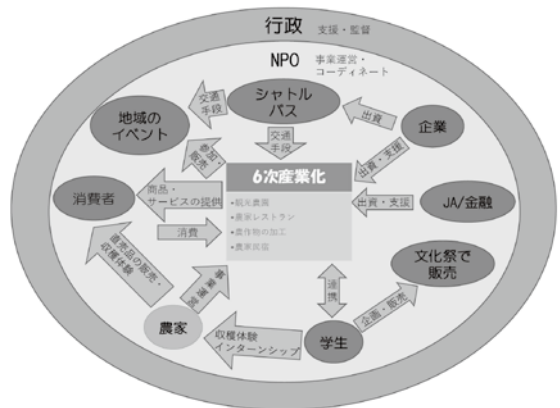
出典：農林水産省「2015年農業業サセス結果の概要」より一部抜粋者作成

<山古志地区のSWOT分析>

		外部環境	
		機会	脅威
内部環境	強み	・地方創生 ・中越地域の影響でネームバリューの向上	・人口減少による過疎化 ・TPP
	弱み	・山古志に来て人々の温かさに触れよう ・田舎風景を見せよう ・農家民宿を利用した体験型農作業の推進	・かぐら南蛮など有名な食品を大消費地に発信する ・人々が旅行に訪れたいくなるように宿の増加を進める
外部環境	強み	・観光地が少ない ・生活に必要不可欠な店、施設が少ない(スーパー、病院など) ・道路の整備が行き届いていない	・市内のバスを増加させる ・都心への商品の発信

山古志の住民と自然に触れることができる農泊が必要

<6次産業化の事業スキーム>





## 未来の農業革新Ⅲ～地産地消を通じた循環型社会への貢献～

### 橋長真紀子ゼミナール

4年

齋藤 拓海  
絵面 伊央璃  
金子 雅人  
佐藤 裕貴  
鈴木 敢  
長谷川 嵩  
三村 勇貴

3年

五十嵐 嵩生  
周 天奇  
須田 滉介  
薙澤 雄樹  
森本 拓也  
山崎 隼斗

## 目 次

1	はじめに	1
1-1	研究背景と目的	
1-2	研究方法	
1-3	橋長ゼミナール活動記録	
2	先行研究	4
3	長岡市農水産政策課との企画会議	6
3-1	イベントチーム企画	
3-2	情報チーム企画	
3-3	販売チーム企画	
4	6次産業化の先進事例	9
4-1	6次産業化の県別比較	
4-2	新潟県の事例	
4-3	長野県の事例	
4-4	富山県の事例	
5	循環型社会の構築	18
5-1	日本の食品ロスの実態	
5-2	長岡市の循環型社会への取組	
6	山古志こだわり屋でのインターンシップ	24
6-1	こだわり屋ヒアリング	
6-2	かぐら南蛮の収穫	
6-3	かぐら南蛮味噌の製造	
6-4	ばくばくマルシェでの販売	
7	農業イベントの実施	30
7-1	イベント企画の概要	
7-2	イベントの効果検証	
8	長岡大学悠久祭での「かぐら南蛮カレー」の販売	32
8-1	試作品の研究	
8-2	悠久祭での販売	
8-3	かぐら南蛮カレーに関するアンケート調査	
9	農業の魅力を伝えるブログの制作	40
10	長岡市山古志の現状と課題	40
10-1	山古志の現状と課題	
10-2	山古志のSWOT分析	
11	長岡市山古志の就農率向上策の提案	43
11-1	6次産業化の事業スキーム	
11-2	若者就農者の向上策	
	引用文献	48



# 未来の農業革新Ⅲ～地産地消を通じた循環型社会への貢献～

## 1. はじめに

### 1-1 研究背景と目的

橋長ゼミナールは、昨年度、「長岡の自然や食文化の豊かさを国内外の人々に伝え、長岡でしか味わえない味覚を堪能するために長岡に若者を呼び込む仕組みを考案すること」を目的として研究活動を進めてきた。長岡市農水産政策課や観光企画課と連携し様々な農業体験を経験することで、新たな視点で長岡の農業を若者に魅力のある産業とする方策を検討した。また、夏合宿で実施した北海道視察では、農業、グリーン・ツーリズムにおいて参考になる点が多くあった。長岡では農業を体験できる施設が少なく、一般の方からすると少し農業は遠い存在であると感じる。しかし北海道では週末に家族で楽しめる「食」「体験」「販売」をまとめて体験できる施設があった。私たちがその視察した日は週末だったが、家族連れで賑わっていた。また、北海道は農業従事者が多く、首都圏からの就農者も他県に比べて多いことがわかった。それはやはり「北海道＝農業」というブランドが日本人には根付いているからだと感じた。そして直接現地でグリーン・ツーリズムの施設を訪問し専門家のヒアリングを行うことで、地域ブランドを構築するには「行政」「生産者」「企業」「市民」という四本柱が協働することが大切であるという北海道の先進事例を学んだ。長岡市は四本柱の協働と市民の農業に対する考えかたが北海道と比べると低いと感じた。また県外の人たちの長岡の農業に対する知名度も低く、宣伝効果や宣伝力の低さも改めて実感した。

今年度は、昨年度の提言内容を受け、若者の就農率を上げるためには、農業の魅力や楽しさを発信していくことが大切だと考えた。そこで、「若者に農業の楽しさを伝えるため地産地消の取り組みを通じ、長岡市の循環型社会への貢献に寄与する農業のあり方を検討する」ことを研究目的とした。

そこで、私たちが「循環型社会に貢献できる方法」として考えたのが、農作物のB級品など市場に出回らないような廃棄物を再利用し、加工して販売する「6次産業化」を取り入れることである。6次産業化とは、「農林水産業と2次産業・3次産業を融合・連携させることによって、農山漁村の有する農林水産物、自然エネルギー、伝統文化などの「地域資源」を、食品産業をはじめとするさまざまな産業と連携して利活用し、新たな付加価値を生み出し、地域ビジネスや新産業を創出すること」である（農林水産省 2016）。

### 1-2 研究方法

この6次産業化の事例を少しでも多くの人に知ってもらい、農業の魅力を発信できたらと考えた私たちは今年度、ゼミ内で「イベントチーム」、「情報チーム」、「販売チーム」の3つのチームに分けて活動を進めてきた。各チームの活動内容は、以下の通りである。

#### 【イベントチーム】

食品ロスになる食材を使ったイベントを農水産政策課と企画した。農水産政策課の企画

した首都圏の方々に向けた宿泊型就農イベントの1日を、学生の企画日として設けていただいた。そこで農業体験やB級品の野菜などを使った料理などを企画し、農業の魅力と6次産業化に触れてもらえるような企画を考えた。

### 【情報チーム】

若者をターゲットとしたため、各チームの体験報告や農業の魅力、イベントの告知をブログにてリアルタイムに発信した。また、1年間の活動や長岡の魅力、農業の魅力をまとめたDVDも作成した。

### 【販売チーム】

B級の食材を使い食品ロスを減らすと共にその加工品をメンバー自ら加工し、長岡市が主催する産直野菜のマーケットである「ばくばくマルシェ」や、本学の大学祭である「悠久祭」で販売した。自分達で採ったものを加工し、販売することで、農家の苦労を実際に体験し、やりがいを感じることで、6次産業化の取り組みを少しでも多くの方に知ってもらうために行った活動である。

これらの活動を支えてくださったのは、長岡市農水産政策課様、山古志にある「こだわり屋」様および越後川口の「木沢ハウス」様である。ゼミ生全員で、「こだわり屋」様の事業に関わらせていただき、実際にかぐら南蛮の収穫・加工・販売の一連の6次産業化の取り組みを1年間通して体験してきた。このように今年度は6次産業化という新たな農業の取り組みを中心に農業の魅力を発信する。

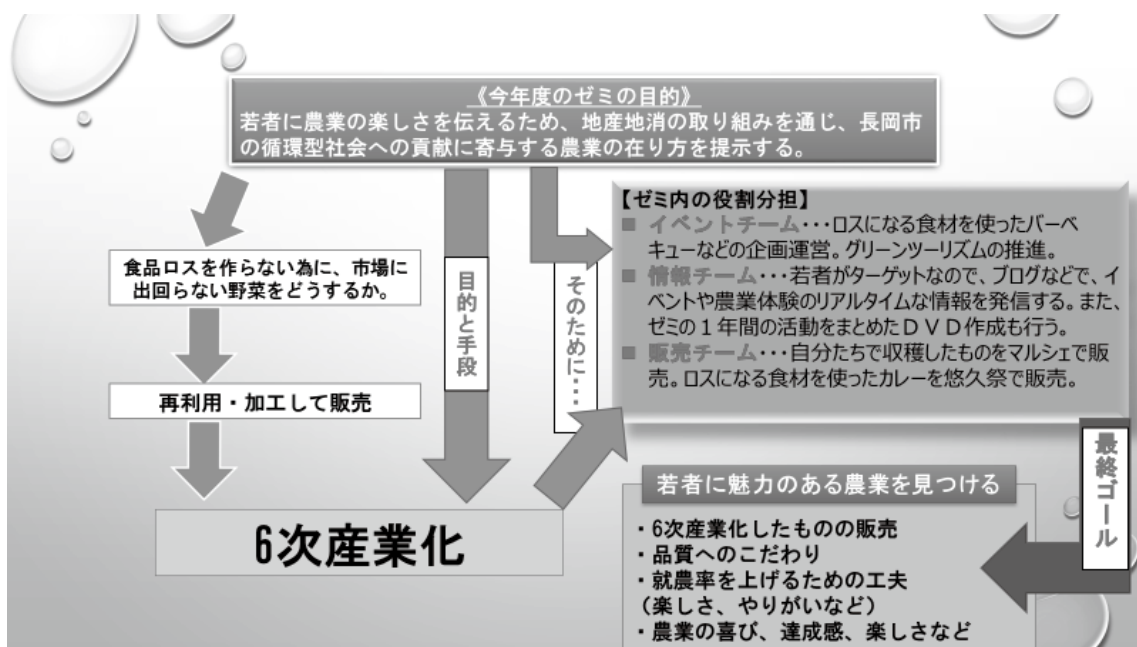


図 1-1 研究構造図

(文責：齋藤 拓海)

### 1-3 橋長ゼミナール活動記録

日時	講義回数	活動内容
平成 28 年 4 月 11 日(月)	ゼミ 1 回目	自己紹介・ガイダンス
平成 28 年 4 月 18 日(月)	ゼミ 2 回目	今年度の活動方針・ゼミ活動のテーマの検討
平成 28 年 4 月 25 日(月)	ゼミ 3 回目	長岡市農水産政策課ヒアリング
平成 28 年 5 月 9 日(月)	ゼミ 4 回目	ヒアリング内容検討
平成 28 年 5 月 16 日(月)	ゼミ 5 回目	活動内容検討
平成 28 年 5 月 16 日(月)	ゼミ 6 回目	夏のゼミ合宿の計画
平成 28 年 5 月 23 日(月)	ゼミ 7 回目	夏のゼミ合宿の計画
平成 28 年 5 月 30 日(月)	ゼミ 8 回目	フィールドワーク 農家民宿訪問
平成 28 年 6 月 6 日(月)	ゼミ 9 回目	長岡市農水産政策課との打ち合わせ
平成 28 年 6 月 20 日(月)	ゼミ 10 回目	ゼミ合宿企画
平成 28 年 6 月 27 日(月)	ゼミ 11 回目	ゼミ合宿準備
平成 28 年 6 月 27 日(月)	ゼミ 12 回目	山古志こだわり屋 収穫作業の手伝い
平成 28 年 6 月 28 日(火)		ばくばくマルシェ 2016 参加、木沢ハウスで農家民宿
平成 28 年 7 月 4 日(月)	ゼミ 13 回目	夏のゼミ合宿の計画、前期活動のまとめ
平成 28 年 7 月 11 日(月)	ゼミ 14 回目	山古志こだわり屋収穫作業の手伝い ビデオ撮影の講義
平成 28 年 7 月 12 日(火)		ばくばくマルシェ 2016 参加
平成 28 年 7 月 16 日(土)		山古志闘牛準備
平成 28 年 7 月 17 日(日)		山古志闘牛イベント手伝い
平成 28 年 7 月 18 日(月)	ゼミ 15 回目	反省会
平成 28 年 8 月 9 日(火)		ばくばくマルシェ 2016 参加
平成 28 年 8 月 14 日(日)		山古志闘牛準備
平成 28 年 8 月 15 日(月)		山古志闘牛イベント手伝い
平成 28 年 9 月 18 日(日)		ゼミ合宿
平成 28 年 9 月 19 日(月)		ゼミ合宿
平成 28 年 9 月 20 日(火)		悠久祭出店カレー試作 老人会への炊き出し
平成 28 年 10 月 3 日(月)	ゼミ 16 回目	報告書作成
平成 28 年 10 月 10 日(月)	ゼミ 17 回目	報告書・パネル・中間発表資料作成・悠久祭打ち合わせ
平成 28 年 10 月 17 日(月)	ゼミ 18 回目	報告書・パネル・中間発表資料作成・農業イベント準備
平成 28 年 10 月 24 日(月)	ゼミ 19 回目	報告書・パネル・中間発表資料作成・悠久祭準備
平成 28 年 10 月 28 日(金)		悠久祭準備・DVD 撮影
平成 28 年 10 月 29 日(土)		悠久祭 カレーの販売
平成 28 年 10 月 30 日(日)		悠久祭 カレーの販売
平成 28 年 10 月 31 日(月)		中間発表
平成 28 年 11 月 7 日(月)	ゼミ 20 回目	農業イベント
平成 28 年 11 月 14 日(月)	ゼミ 21 回目	成果発表会の発表準備
平成 28 年 11 月 21 日(月)	ゼミ 22 回目	成果発表会の発表練習
平成 28 年 11 月 28 日(月)	ゼミ 23 回目	成果発表会の発表練習
平成 28 年 12 月 3 日(土)		成果発表会
平成 28 年 12 月 5 日(月)	ゼミ 24 回目	成果発表会の振り返り・報告書作成・DVD 編集
平成 28 年 12 月 12 日(月)	ゼミ 25 回目	報告書作成・DVD 編集
平成 28 年 12 月 19 日(月)	ゼミ 26 回目	報告書作成・DVD 編集
平成 28 年 12 月 26 日(月)	ゼミ 27 回目	報告書作成・DVD 編集
平成 29 年 1 月 9 日(月)	ゼミ 28 回目	報告書作成・DVD 編集
平成 29 年 1 月 16 日(月)	ゼミ 29 回目	報告書の最終調整
平成 29 年 1 月 23 日(月)	ゼミ 30 回目	まとめと振り返り

## 2. 先行研究

文献調査から長岡に適応できることを整理した。まず金丸弘美の『地域ブランドを引き出す力』（2011）では、農家の一般的な農産物販売方法は農業協同組合（JA）や経済農業協同組合連合会（経済連）を通じて市場に販売するものであると述べられている。さらに、規格外の大きさや形、傷があるものは市場に出まわらずに廃棄されてしまうことが一般的とも述べられている。しかし、近年では直売所や農家レストランでそれらの農産物を独自に加工して、高い値段で販売している農家も多い。そこで我々は長岡でも農家自身で農産物を販売する方法が充実すれば、廃棄ロスが減り、農家の利益も上がるのではないのかと考えている。

加えて、杉本淳・矢崎栄司の『田舎の宝を掘り起こせ』（2012）でも同じようなことが述べられている。また、市場にA級品しか出回らないことによって高齢者を中心とした「買い物難民」が増加していることも指摘されている。その現状を打破するべく、庭先直売所のネットワーク化を目指していると述べられているが、これは長岡でも適応できるのではないかと考えている。特に当ゼミでは農産物の廃棄ロスに着目しているが、この事業では廃棄するような農産物を収入源とすることができ、ランニングコストを抑えられるような運営方法ができつつあるため、注目していきたいところである。また、地元の農産物が地元で消費されるのはせいぜい10%ほどとしている。市場に出まわる段階で輸送費や管理費といったコストが掛かるのだから、地元産を地元で販売することで無駄が減るのではないだろうか。また、農家にとっては仲介料が減る分だけ価格を上乘せしてより収益を上げられるのではないかと考えている。そうでなくとも、農産物としての品質には問題のない規格外品を身近な地域で販売することはその分経済効果が生まれ、社会に寄与できると考えている。また、長岡の農産物だからこそのブランド力を引き出して販売することで、外からの観光客も増加するのではないかと考える。そして長岡のブランドに興味を持ってもらうことで経済を活性化させることができるのではないかと我々は考えている。

また、山浦晴男の『住民・行政・NPO 協働で進める最新地域再生マニュアル』（2010）では、住民・行政・NPO 法人それぞれの悩みについて述べられている。地域のことは自分たちでなんとかしたいという気持ちはあるが、具体策や資金面の問題からなかなか一歩踏み出せないのが現状だと考える。実際に我々の活動でも、我々のゼミの力だけでは解決できないこともある。地域の方々やアドバイザーのご支援をいただき、協働で地域の活性化を目指している。このようにさまざまなステイクホルダーが一同に会して課題を議論する場所を創ることにより、地域振興が現実味を帯びる。そのため、我々は地域の住民や関係団体との連携が大切だと考えている。さらに我々は地域振興の一番の近道は新しい何かを発見することだと考える。しかし、そんなに簡単には見つからない。そこで、今ある自慢できるものを探し、アピールすることがまずすべきことではないかと考えている。様々な視点からもっと長岡の魅力を発見・発信していくことで、地域振興につなげられるように活動したいと考えている。さらに伊豫谷登士翁・斉藤純一・吉原直樹の『コミュニティを再考する』（2013）では、「従来の社会学におけるコミュニティの定義は『地域性』と『連帯性』を二大要件とし、『特定の地域で利益や価値観を共有する人間の集まり』とされ、さらには「『連帯性』がコミュニティの基本的な要件である」と述べられ

ているが、我々は『連帯性』と同等に『地域性』も重要なのではないかと考えている。『地域性』を前面に出さなければその地域の良さを広めることはできないのではないかと考えている。『連帯性』が優れていても『地域性』を知ってもらわなければ意味がないのではないかと考えている。反対に『連帯性』が欠けていてはみなさんに伝えたい『地域性』を広めることができないのもまた事実である。『地域性』を重点に置きつつ『連帯性』もしっかり意識することでより良いコミュニティを作り上げることができるのではないかと考える。我々は当ゼミの一員として長岡の農産物の良さを発信し、知ってもらうことが目標であり、役目だと考えている。『連帯性』は我々で言えば農水産政策課や農家の方々と協力することだと考えている。『地域性』は長岡の農産物だからこそできることでその農産物の良さを発信することだと考えている。寛裕介の『コミュニティが元気になる 30 のアイデア 地域を変えるデザイン』（2011）では秋田県で農業政策「こめたび」を事例に取り上げている。これは農家のお米を消費者に直接届けられる通信販売が主体となっており、お米だけでなく地酒や旬の食材も一緒に注文することが可能となっている。また農家と消費者の交流イベントも行われており、農家と消費者が顔を合わせて、農家のこだわりを直に体験することによって、農業の現状を知ることができるようになっている。これは地域活性化や地方創生へも貢献している。我々はこのように農家と消費者が win-win の関係を築けるような活動をしていけば、長岡もより地域を盛り上げていくことができるのではないかと考えている。

阿部真大の『地方にこもる若者たち 都会と田舎の間に出現した新しい社会』（2013）では、「『内』にこもりつつ、『外』に開いていく」という新しい生き方をしていると述べられているがこの概念は人によって「内」と「外」の考え方や捉え方が違うので非常に難しい問題だと考える。阿部（pp14-43）の挙げた一例として、イオンモールが休みの日の家族や若者たちの遊び場の例として紹介されている。長岡市で生活している我々にとって、決して長岡市には「遊ぶ場所」は多くはない。休みの日になれば学生も家族連れも皆こぞって「リバーサイド千秋」に足を運ぶ。特に大きな目的があるわけではない。楽しむ場所のない家や学校・職場を離れ、ドライブやショッピング、映画を観るといったいわゆる遠足のような余暇の過ごし方ができるから、皆そこへ足を運ぶのだ。「リバーサイド千秋」は我々にとって余暇の中心地であり、さらには、日常生活の延長線上なのである。

しかしこれはあくまでも休日の余暇の過ごし方を参考にした事例である。本当に現代の若者たちが新しい生き方をしているのか、本当にそうすることが正解なのかと言われると私は一概にはそうは言えないと考える。農業の視点から例を挙げると「都会に住んでいる若者」と「田舎に住んでいる若者」もある意味では「内」と「外」の考え方に関係しているのではないかと考える。ここでは「田舎に住んでいる若者」が農家の子どもだと仮定してみよう。農家を継ぐ子どもは「内」にいると言えるであろう。なぜなら農業をすることが日常であり、そのことが当たり前になっているからである。逆に農家を継がず、都会に飛び出していく子どもは「外」に出ていくと言えるであろう。普段の日常から飛び出していくことは、本人にとっては新しい環境（＝外の世界）に出ていくことと同じだからである。

今度は「都会に住んでいる若者」を例に挙げてみる。おそらく彼らにとって農業をすることは非日常なのではないか。「農家に住んでいる若者」と同じ考え方をすれば、「都会

に住んでいる若者」にとっては都会の企業で働くことは「内」であり、田舎に行って農業に携わることは「外」であると言えよう。

近年では若者の農業に対する意欲やイメージが低下している傾向にある。それはおそらく上記のように若者が「内」にこもりがちになっていることや、「農業をするのは農家の人間の役目」という固定概念や、「都会から田舎に行くことにメリットがない」といった考え方が定着しているからだと思う。農業を発展させていくために田舎に住む農家ももっと外に向け情報を発信し、都会に住む若者たちがそれを積極的に受信していくことが重要なのではないかと考える。そういった点で考えれば、「内」にこもりつつ「外」に開いてくという新しい生き方はある意味邪魔になっているのではないか。つまり「内」から一度完全に「外」に開いていくという考え方を持つてみるのも良いのかもしれないということである。

そのためには農家と若者のつながりが非常に重要になってくると思う。農家と若者たちを取り巻く「内」という環境と、その外側にある「外」という環境をそれぞれがうまくかみ合わせることができれば、もっと若者農業に対するイメージは変わるのではないだろうかと考える。

大社充『体験交流型ツーリズムの手法 地域資源を活かす着地型観光』(2008, pp64-67)では、プログラムづくりについて「『なぜ、なぜ、なぜ』と問いかけることによりプログラムは磨かれていく』(p72)とも述べている。私たちはただ人を集め、「あれを体験させよう」、「ここに連れて行こう」「この人の話を聞かせよう」と安易にアイデアを形にしがちである。しかし、「なぜそこに連れて行くのか」、「なぜこれを体験させるのか」、「なぜ話を聞くのか」と、プログラムの意図を明確化させることによってひとつひとつのプログラムを無駄なくより良い形のプログラムに近づけることができるのである。このことから、今年度の農業イベント企画においても、活動のねらいを明確にし廃棄ロスの食材の有効活用により、農家の収益を上げることや、活動を通して農業の楽しさを伝えることに焦点を当てた企画を考えるのが重要である。

(文責：山崎 隼斗)

### 3. 長岡市農水産政策課との企画会議

#### 【調査概要】

- ・日 時：2016年4月25日(月) 15:00-16:00
- ・場 所：長岡市農水産政策課
- ・参加者：絵面伊央璃 佐藤裕貴 鈴木敢 山崎隼斗 須田滉介 五十嵐嵩生 薙澤雄樹  
周天奇+教員1名

今回の長岡市農水産政策課との打ち合わせでは、去年の活動を踏まえたうえでの今年の活動について意見交換を行い、活動方針を検討した。

### 3-1 イベントチーム企画

橋長ゼミナールでは研究の主題としてグリーン・ツーリズムを掲げている。主題の下、一案として農業体験イベントを実施したら良いのではないかという意見が出た。理由としては、農業を体験することで農業に対して理解が得られること、農家の方と参加者が交流することでその地域の活性や新たな発見が得られること等が挙げられる。

したがって、農業イベントを実施することは長岡におけるグリーン・ツーリズムとしては有効なのではないかと考えた。具体案は以下の2つである。

#### (1) 中学生を対象とした農業体験

中学から高校へ進学する際に、農業関連の高校への進学を視野に入れている学生への助けになるのではと思い農家民宿のイベントを企画した。小学生対象の農家民宿が人気だが1度限りの参加となるため中学生へ2度目の体験として農業体験イベントとして実施する。期間としては苗付けと収穫時期に3日ほど予定している。

#### (2) 農業を利用した交流会

大学生や社会人を対象に農業がどのようなものか知ってもらうきっかけづくりをする。農業を体験することのほかに参加者や地域住民との交流を楽しむことにも焦点を当てたい。収穫した野菜を使用したバーベキューや農家レストランを使用しお酒を交えた食事会を考えている。期間としては1、2日程度を予定している。

#### <農水産政策課様の意見>

中学生を対象とした企画を立てることはとても難しい。子どもを預かることは、食事の衛生面や現場での安全面の確保、もしなにかあったときのための対策などとてもデリケートな問題が付きまとうことになる。また、中学生は部活等で空き時間が少なく、参加者を募る方法も市政だよりへの掲載や教育委員会へお願いするなど手間がかかることが多い。

提案された企画は農家民宿での宿泊とあるが、農家民宿との兼ね合いが難しく受け入れが難しいと考える。提案された企画を実行するには対象者を集める、場所を探す、農産物を探す、農家を探すというように事前準備がたくさんある。以上の事を考えると、提案された農業イベントを企画実行することは難しい。しかし、内容を見直せば、農水政策課が企画するイベントに組み込むことはできるかもしれない。

### 3-2 情報チーム企画

今年度は、ブログを作成しリアルタイムでの活動の様子を広めていく。また、ブログだけでなく SNS とも連携しさらに身近での情報発信をしていこうと考えている。ターゲットとして年代の近い 20 代の若者へ農業イベントやゼミナールでの活動を伝えていく。

昨年度と同じように今年の活動でも最終成果物として DVD を制作し、記録を残す。昨年度は 1 年間の活動を大まかにまとめた PR 映像であったが、今年度はドキュメンタリー形式でまとめて行こうと考えている。これには自分たちの活動の表裏すべてを伝えることで間接的にでも、若者たちに農業の活動、楽しさが伝わりやすいのではないかという意図がある。

### <農水産政策課様の意見>

ホームページや雑誌と違い、ブログや SNS は双方向での情報発信ができるためとても良い企画であると思う。可能であれば農水産政策課のホームページとも連携しブログを広める手伝いをする事も可能である。DVD の制作は単発で何本か作るのか1年で1つ作り上げるのかも考えた方が良いかもしれない。

### 3-3 販売チーム企画

昨年度の活動は長岡の観光スポット調査から始まり、農水産政策課様、観光企画課様へのヒアリング、インターンシップ、農業体験、北海道での調査・ヒアリング、ばくばくマルシェ、酒の陣など多岐に渡った。それぞれの活動で貴重な体験ができたものが多かった一方で、反省点として活動の幅を広げすぎて焦点が定まらなかったという意見があった。今年度は昨年度の活動を生かした上でより密度の高い活動をしていきたいということになり、いくつか活動の企画が挙げた中で2016年のばくばくマルシェで野菜を売りたいという提案があった。

内容としては、ゼミ生の1人の実家が農家を経営しているので、そこで農作物の収穫作業を手伝わせてもらい、獲れたものをばくばくマルシェで販売させていただくというものである。また、収穫した農作物もしくは、ばくばくマルシェで販売されている野菜を使用し調理したものを悠久祭へ出店することも考えている。昨年度は農業体験を通じて、農作物を収穫することの楽しさ、苦労を体験できたので、今年度はそれを販売するところまで発展させたいという考えである。



農水産政策課での企画会議

### <農水産政策課様の意見>

ゼミ生の実家の作物を販売とあるが、ばくばくマルシェでは販売作物を長岡野菜にこだわっているため、他地区の野菜の販売は難しいと考える。

橋長ゼミナールで野菜を作るようであれば、空いている土地貸すことも可能である。しかし、学業との両立が難しいと考えられるため、ばくばくマルシェに出店している農家の方のお手伝いとして参加する選択肢が良いかと考える。

協力していただければそんな農家へこちらから連絡を取ることも可能である。ただし、通年での活動は農家の方への負担となる可能性もあるため期間を区切った活動になると思われる。

もし話し合いがまとまらなければ「うまい米コンテスト」への参加、ブース出展も可能であるので各種農業イベントでの販売の手伝いであれば参加が可能である。



### 3-4 考察

今回は長岡市農水産政策課様より貴重な意見を伺うことができた。全体的にはいい企画であるとお言葉をいただいた。しかし、我々学生が考えるより実際に行おうとする活動によっては課題もあるようである。特にイベントチーム企画はまだまだ手直しが必要なようなので熟考を重ねより良いものにしていきたい。販売チームは、農水産政策課様より支援をいただいて活動の土台をうまく作り上げていこうと思う。ブログおよび DVD 作成チームは早速活動へと入っていけるので情報をより多く発信していくべく努力していく。

(文責：薙澤 雄樹)

## 4. 6次産業化の先進事例

### 4-1 6次産業化の県別比較

昨年の夏に訪れた北海道、我々が住んでいる新潟県、新潟県と隣接しており6次産業化の事例が多い長野県、今年の夏に合宿地として予定していた高知県、更に富山県を取り上げ、実際の統計データを基に比較する。2015年のデータによると、ほとんどの項目で新潟県より長野県が上回っていることが読み取れる。特に、「農業生産関連事業を行っている実経営体数」(12,618件)と「消費者に直接販売」(11,044件)の項目は、長野県が大きく上回っていることがよくわかる。「農業生産関連事業を行っている実経営体数」は北海道と約7,000件、新潟県と約4,000件の差がついており、農業経営体数が多いことにより農産物の加工など各事業数も多くなっている現状が読み取られる。

また、長野県は「農業生産関連事業を行っている実経営体数」(12,618件)と「消費者に直接販売」(11,044件)と「農産物の加工」(2,644件)は、日本一の数値である。

表4-1の5県の中で、新潟県に隣接する長野県、富山県の6次産業化の事例を紹介する。

表 4-1 農業生産関連事業を行っている経営体の事業種類別経営体数

全国農業 地域 都道府県	農業生産 関連事業 の実経営 体数	事業種類別（複数回答）							
		農産物 の加工	消費者 に 直接販 売	貸農園 体験 農園等	観光 農園	農家 民宿	農家 レスト ラン	海外へ の輸出	その他
北海道	5,286	882	4,597	296	291	219	140	48	153
新潟	8,127	687	7,760	77	109	61	33	51	48
長野	12,618	2,644	11,044	210	592	242	77	45	101
高知	3,948	262	3,822	14	15	24	14	7	20
富山	2,435	352	2,207	21	22	13	19	2	4

出典：農林水産省「2015年農林業サリセス結果の概要」より一部抜粋著者作成

(文責：金子 雅人)

## 4-2 新潟県の事例

### 4-2-1 新潟県の6次産業化の実態

新潟県内には実経営体が約 8,000 あり、そのうち約 600 の経営体が 6 次産業化に取り組み加工品を販売している（農林水産省「2015 年農林業サセス結果の概要」）

2015 年農林業サセス結果の概要によると新潟県の 6 次産業には大きく分けて 2 つある。1 つは「地域全体としての収益力向上のために行政が軸となって推進する 6 次産業化」と、もう 1 つは「各経営体で地域に根ざした取り組みを行い地域ブランドという付加価値を生み出す 6 次産業化」の取り組みである。

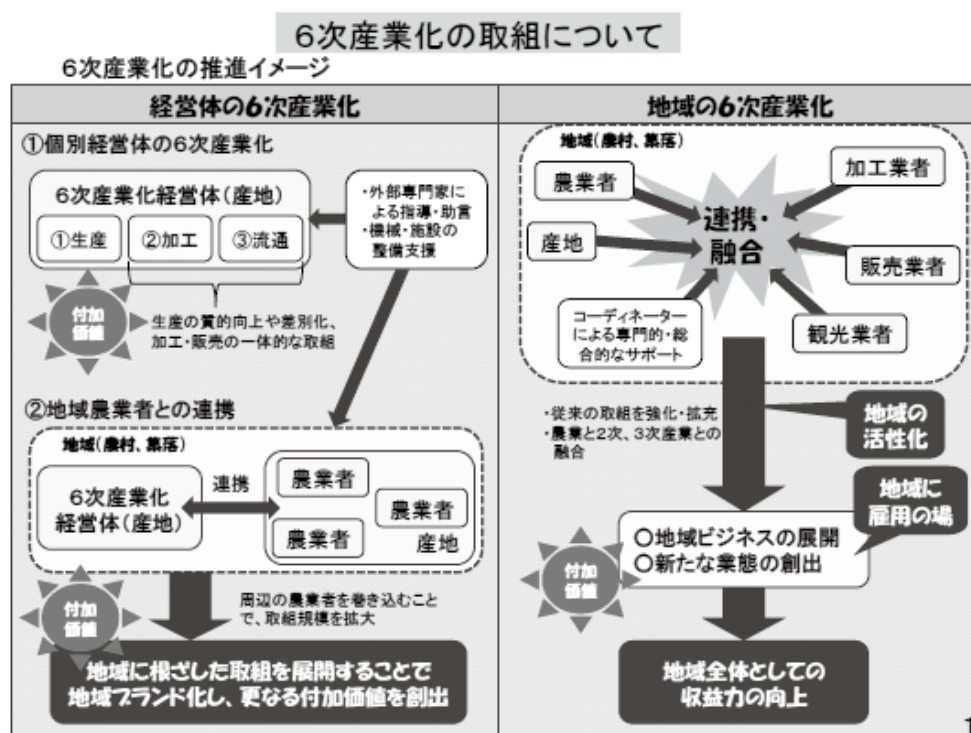


図 4-1 6 次産業化の取組について

出典：新潟県 Web サイト「6 次産業化の取組について」

[http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML\\_Article/491/655/101101\\_shingikai\\_shiryous.pdf](http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML_Article/491/655/101101_shingikai_shiryous.pdf)

上記の 2 つの取組のうち、経営体が行っている 6 次産業化に着目してみる。同報告書によると、経営体が行っている 6 次産業化の現状は以下の通りである（図 4-2）。

- ・加工や直売を行っている農家は全体の約 4 割
- ・その 4 割の中でも加工を行っているのは 0.6 割程度
- ・農家の平均販売額は、加工・直売を行っている農家全体で約 2,657 万円、行っていない農家では約 2,141 万円であり加工や直売を行っている農家のほうが販売額は大きい。

すなわちこの現状から、6 次産業化に取り組んでいる農家と農業のみで経営に取り組ん

でいる農家には販売額に大きな差があることがわかる。

### 経営体の6次産業化の現状

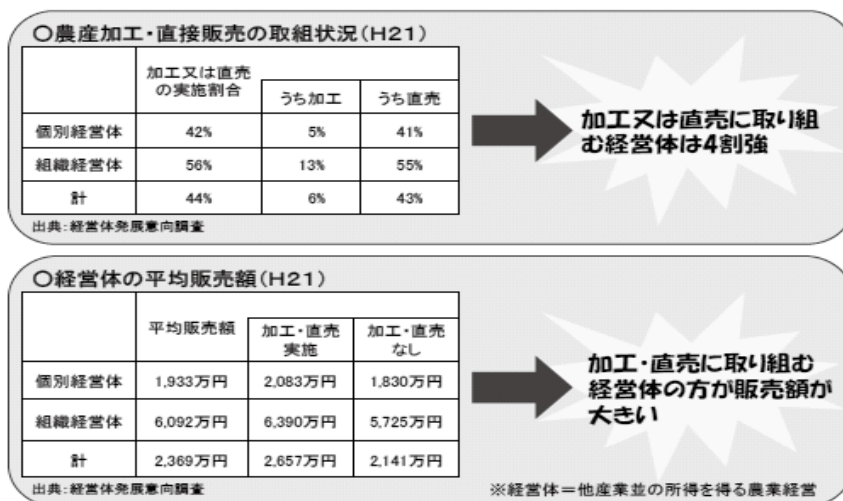


図 4-2 経営体の6次産業化の現状

出典：新潟県 Web サイト「6次産業化の取組について」  
[http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML\\_Article/491/655/101101\\_shingikai\\_shiryous.pdf](http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML_Article/491/655/101101_shingikai_shiryous.pdf)

ではなぜ加工や直売を行う方が販売額は大きいのに取り組まない農家が多いのか、その課題として以下の項目が挙げられる。

### 経営体の6次産業化の取組課題及び対応

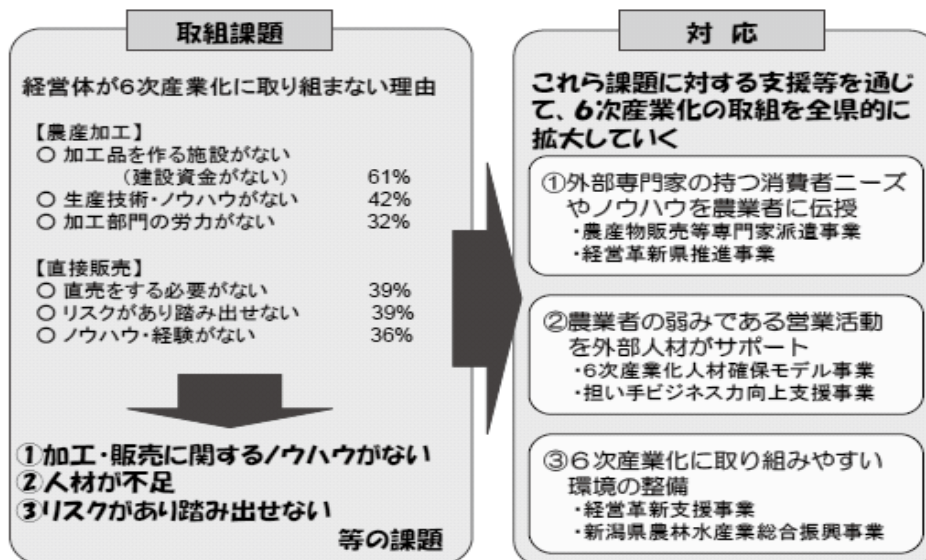


図 4-3 経営体の6次産業化の取組課題および対応

出典：新潟県 Web サイト「6次産業化の取組について」  
[http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML\\_Article/491/655/101101\\_shingikai\\_shiryous.pdf](http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML_Article/491/655/101101_shingikai_shiryous.pdf)

このように新潟県では6次産業化を推進するにあたり、多くの課題があるのが現状である。中でも深刻な問題は、新規就農者や6次産業化に取り組む人材不足ではないかと私は考える。実際に、加工や販売に関するノウハウについては下記のように県内の団体が支援、指導などでサポートを行っている。

#### 4-2-2 新潟県の6次産業化の事例

##### (1) にいがた6次化フェア

このフェアは支援機関、バイヤー、生産者をつなげることを大きな目的としたイベントである。6次産業化に取り組む（関心のある）生産者が抱えている課題である、売主や加工者の発見、人材、生産能力や資金の確保、6次産業化のアドバイスや事業計画書の作成などを、地域間・業態間連携で問題解決する取り組みであり、県内の様々な加工を行っている会社も出展している。また、バイヤーとの商談機会を創出し、販路開拓をサポートしている。



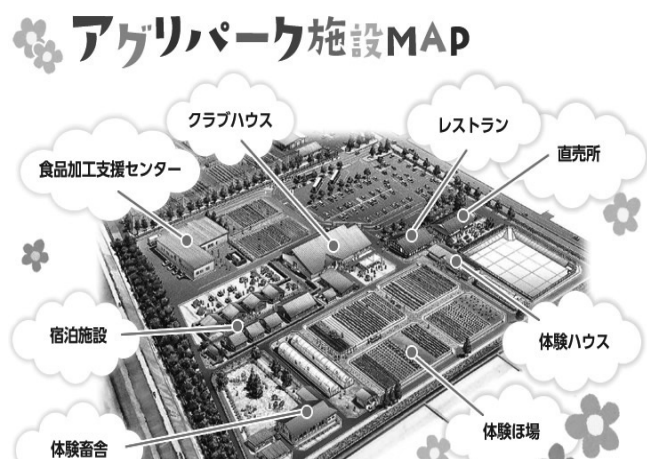
にいがた6次化フェアの様子  
出典：にいがた6次化フェア Web サイト  
<http://foodmesse.jp/6fair/>

##### (2) アグリパーク

アグリパークでは様々な体験プログラムがあり、農産物の加工に興味がある人向けの加工体験もある。基本的には、農家の方々に対し、食品加工技術や商品化の指導を行い6次産業化への取り組みを支援するための、多様なプログラムが用意されている。

学校の授業のように、講義のコマ数が決まっておりそれに合わせてプログラムを行っている。

また、宿泊施設やレストラン、子どもたちに向けた体験プログラムもあり、農業を身近に感じることのできる施設である。



アグリパークの施設マップ  
出典：アグリパーク Web サイト  
<http://www.niigata-aguri.com/program/program8.html>

このように新潟県ではこれから農業を始めてみよう、加工に興味があるなどの就農希望者に向けてのサポートにも力を入れている。

#### 4-2-3 長岡市の6次産業化の事例

##### (1) あぐらって長岡（行政）

あぐらって長岡では毎月、加工体験や講座を企画している。企画は市政だよりで案内されるので長岡市民に情報が入りやすく、思ったよりも参加者が多い。また、予約体験も可能なので子供会などの参加もある。



あぐらって長岡での加工体験と田植まつりの様子

出典：長岡市（農の駅あぐらって長岡）Web サイト

<http://www.city.nagaoka.niigata.jp/sangyou/cate04/green/center.html>

##### (2) 長岡グランドホテル（企業）

長岡グランドホテルのオリジナル商品として販売されているカレーとジャムがある。長岡野菜の代表的な巾着なすとかぐら南蛮の野菜の特徴をうまく引き出してひき肉を加え、本格的欧風料理のさらっとしたスープのような「キーマカレー」と、お父さんしか食べられないものをお母さんやお子様にも・・・との想いで試行錯誤してたどり着いた「かぐら南蛮ジャム」がある。この「かぐら南蛮」は、生産者の想いが伝わり、品質が一定であるため山古志地区で収穫されたもののみを使用している。



長岡グランドホテルの「キーマカレー」と「かぐら南蛮ジャム」

出典：長岡グランドホテル Web サイト

<http://breezbay-group.com/nagaoka-gh/restaurants/souvenir.html>

#### 4-2-4 考察

このように新潟県では長野県に比べると事例の数は少ないが、6次産業化の推進に力を入れていることは確かである。また、「6次産業化サポートセンター」も新潟市に設立されており、6次産業化に関する相談を受け付ける6次産業化相談窓口が開設されている。そして同センターには「新潟県6次産業化プランナー」という有資格者が登録されており、6次産業化に関心のある方が6次産業化法に基づいた総合事業計画の認定に向けたサポートや、認定後フォローアップなど6次産業化を目指すにあたってのサポート体制も整っている。新潟県の6次産業の推進の背後には、行政、企業などのサポートがあることがわかった。

(文責：齋藤 拓海)

### 4-3 長野県の事例

#### 4-3-1 しあわせ信州創造プラン

長野県では、「しあわせ信州創造プラン」を計画し、6次産業化を取り組み重点プロジェクトとして位置づけている。県内の6次産業化推進組織として設立された「信州6次産業化推進協議会」では、六次産業化法に基づく「総合化事業計画」の認定を受けた事業者が約45社もある。そこで、北信地域、東信地域、中信地域、南信地域の4地域で行われている6次産業化の事例を各地域3事業ずつ紹介する。

##### (1) 北信地域

###### ・有限会社 まごころ・ふれあい農園

自ら生産した有機野菜及び特別栽培野菜を利用した漬物加工品の商品開発・製造を行い、直売などの販路拡大により、農業経営の安定化を図る。

###### ・社会福祉法人 くりのみ園

「地域福祉と自然農業の連携」をコンセプトに6次産業化に取り組み、栽培期間中、農薬不使用のエンレイ大豆で作られた味噌や、平飼い有精卵などの商品開発で「安心・安全な食品」の提供を推進している。

・わくファーム株式会社 化学肥料や除草剤は使わず、土づく わくファーム(株)の製造所では無添加・無着色にこだわり、大量には作れないが、「信州伝統野菜ぼたんこしょう」



##### (2) 東信地域

###### ・農事組合法人 信濃霧山ダッタンそば

組合員が生産するダッタンそばを使用した新商品を開発するとともに、そばレストランを出店し、そばづくしのメニュー化を図り、ダッタンそばの普及に取り組んでいる。

###### ・有限会社 ブラウンエッグファーム

自社生産の卵と廃鶏、「信州黄金シャモ」を活用した直営レストランによるメニュー提供により直営の安定化を図っている。

・株式会社 永井農場

自社農場で生産した生乳を活用した乳製品の開発、製造、自社直売所での販売事業により経営の安定化を図っている。

(3) 中信地域

・有限会社 ティーエムしろうま農場

自ら生産した米、大豆、ブルーベリー、そばなどの農産品を活用し、加工品等の産直販売や新たな体験メニューの提案を通じ、地域の活性化と農業経営の安定を図っている。



しろうま農場の自信作である  
白馬村産コシヒカリ

・株式会社 辰巳

自社で生産する信州サーモンを活用した押し寿司、岩魚などの甘露煮などを開発・商品化し、直売所及び販路開拓により経営の安定化を図っている。

・川船ふぁーむ株式会社

環境保全型農業で自社生産したコシヒカリ・小麦を使った製粉の商品開発し、併せて通年販売を行うことで経営の多角化・高度化を図っている。

(4) 南信地域

・農業生産法人 株式会社 なかひら農場

自ら生産するりんごを原料として、プレザーブスタイルのジャム、瓶詰めスープ等の加工品の開発・販売を行うとともに、インターネット販売等販路拡大を目指している。



虎岩旬菜園の自家製野菜たっぷりの  
辛口カレー

・虎岩旬菜園

自ら生産する野菜を使用したコーンスープ及びトマトソースの商品化を行い、直売所、レストラン等への販売に取り組む。

・有限会社 みなみ信州平谷リゾート

平谷村・特産トウモロコシ等活用した加工品の開発及び村民レストランでの提供により農家の所得向上及び農業経営の安定化を図る。

<画像引用>

長野県の6次産業化サポーター！しあわせ信州6次化広場 [www.shinshu-6jika.jp/](http://www.shinshu-6jika.jp/)

4-3-2 考察

これまで、北信地域から南信地域で行われている6次産業化の事例を取り上げてきたが、全体的に見ると新潟県と変わらない点がほとんどだった。しかし、どの地域でも共通で表せられるのは、地域によって特産物が違うことだ。例えば、新潟県はお米、日本酒等が有

名だが長野県は蕎麦、リンゴ等が有名。長岡市は、かぐら南蛮が特産物だが松本市では味噌が特産物。このように、地域の特産物を使用した加工品の製造・販売やレストランでお客へ振る舞うことがそれぞれの地域の強みでもあり6次産業化の取り組みだと感じた。

行政の取り組みについては、両県とも大きな違いはないがインターネットでの6次産業化の取り組みを閲覧できるWebサイトの見やすさが違うことである。新潟県と長野県は、大きさも地域の数も違うのでWebサイトの構成も違うことは当然なのだが、長野県のWebサイトの方が地域ごとに分けられており、更の一つ一つの事業の詳細を見ることのできるWebサイトも閲覧可能となっていた。一方、新潟県のWebサイトは、表でまとめられているが地域ごとになっておらず、6次産業化の事業計画の認定された順番に表示されている。ここで感じたことは、長野県のWebサイトのように、各商品をより詳しく知りたい人のために、専用のWebサイトへのリンクを貼り、個別サイトをいつでも閲覧できる環境を整えるとともに、各事業の紹介欄に具体的な商品の画像も掲載すれば、閲覧する人にわかってもらえると感じた。

(文責：金子 雅人)

#### 4-4 富山県の事例


##### 【調査概要】

プログラム名： とやま農山漁村インターンシップ IN 大長谷  
 日程： 2016年8月2日(火)～8月8日(月)  
 場所： 大長谷ふるさとセンター  
 参加者： 周 天奇

##### 4-4-1 プログラム概要

富山県には、都市圏の学生や若者を対象とした滞在型の農山漁村インターンシップがある。「とやま農山漁村インターンシップ」は農林業や地域づくり活動に従事し、地域社会を学ぶ滞在型のインターンシップ事業である。参加者は、富山県内の農山漁村地域に滞在し、「地域づくり活動」（農林業、地域づくりワークショップ等）に取り組み、外部から来た若者ならではの視点で、地域の現状や課題について考える。また、受入地域側（農山漁村）にとっても、参加者との交流や意見交換等をとおし、地域活性化や地域の課題解決の契機となることを目的としている。

今回、私はこのインターンシッププログラムに応募し、多数の応募者の中から選ばれ上記の日程でインターンシップに参加した。活動内容の詳細は、以下の通りである。



1. 「とやま農山漁村インターンシップ」とは？  
 都市圏の学生や若者を対象として、富山県の農山漁村地域で実施する滞在型インターンシップ事業です。インターンシップ期間中は、農林業や地域づくり活動に従事し、地域の現状や課題について考える。また、受入地域側（農山漁村）にとっても、参加者との交流や意見交換等をとおし、地域活性化や地域の課題解決の契機となることを目的としています。

申込期間：2016年6月22日(火)～8月1日(月) ※申込者多数の場合、落選となります。

2. 参加者  
 富山県内の農山漁村地域に滞在し、「地域づくり活動」に従事し、地域の現状や課題について考える。また、受入地域側（農山漁村）にとっても、参加者との交流や意見交換等をとおし、地域活性化や地域の課題解決の契機となることを目的としています。

3. インターンシップ中の生活・費用  
 インターンシップ期間中は、地域に滞在した参加者が農山漁村生活の体験を通じて、地域の現状や課題について考える。また、受入地域側（農山漁村）にとっても、参加者との交流や意見交換等をとおし、地域活性化や地域の課題解決の契機となることを目的としています。

お問い合わせ  
 富山県立交流地域活性化センター  
 NPO法人グリーンツーリズムとやま 担当 高橋  
 TEL) 076-482-3161  
 FAX) 076-482-3635  
 EMAIL) info@gf-toyama.net  
 HP) http://gf-toyama.net/

※この企画は富山県立交流地域活性化センターとしてNPO法人グリーンツーリズムとやまが実施しています。

インターンの詳細は表面へ

インターンシップの募集要項



#### 4-4-2 体験内容

- 8/2（火） 新潟出発、富山現地集合（日本全国から選ばれた7名大学生）簡単な自己紹介をして、その後村長から地域概要を伺い、大体の状況を理解した。夕飯は自分達で作って、一日目終了。
- 8/3（水） 地域見学、住民の調査を行った。ラベンダーの販路問題と商品化の問題を提起した。昼食にふるさとセンターで食べた地場産の食材のおいしさに観光資源としての魅力を感じた。
- 8/4（木） 朝4時起床。白木山を登山して、いろいろな山菜の種類を教わった。夜、東京から移住して来た人たちと交流会を行った。その移住者は、都会の生活が嫌いになり、田舎に引越してきたという話を伺った。
- 8/5（金） 住民調査、地域資源の整理、今村さんから有機/循環型農業についてのお話を伺いつつ、草取り、肥料まき、野菜収穫などに取り組んだ。
- 8/6（土） 今村農園体験（鳥絞め、ブルーベリー採り）、農作業体験、BBQ
- 8/7（日） グループに分かれて、自由散策、提案の準備
- 8/8（月） 発表会

#### 4-4-3 富山の農山漁村の課題

1週間の体験を通じ、以下の課題が見えてきた。

- 移住・定住者が少ない
- 高齢化による活動を継続してくれる人材がいない
- 交通手段が乏しい
- 産業（仕事）がない
- 活用できていない観光資源がある
- 情報発信が活発ではない
- 地域が求める交流人口（平日・冬季）が少ない
- 個々の活動ばかりでつながりがない



鳥を絞めるために世話をしている様子

#### 4-4-4 富山の農産漁村活性化のための提案

上記の課題を解決するために、私が考案した内容として、平日の交流人口を増やすためには山菜・きのこ採りに参加し、自分が山で採った山の幸をふるさとセンターで調理してもらい、その場でいただくことが出来るツアーを平日限定のサービスにすることである。具体的には、ツアー参加のプラスαで小物などのお土産をつける。平日に参加できる小さなコミュニティ（老人会、婦人会）を対象とする。季節に合わせた内容（春～夏…山菜、秋…きのこ）で集客する。課題はバスの手配の問題。ターゲットは主に中高年層であるため、プラン内容に配慮が必要(徒歩での移動距離 etc)。冬季の交流人口を増やすためには村づくり協議会では、12月上旬ごろにふるさとセンターで「夜なべ談議」というイベント

を行っている。そのイベントに雪山登山をセットにしたツアー早期予約の特典をつける。冬以外のシーズンでの利用回数に応じた特典をつける。バックカントリー、雪山登山をしに来る初心者を対象とする。課題は天候に左右されてしまうこと（吹雪などによりキャンセルが発生した場合の対応）。山登用に必要な器具などのレンタル(村づくり)を行い、



参加者 7 名との記念撮影

日程としては、1 週間程度の短期間のプログラムを実施し、長期的な視野から見て、年間を通じ定常交流人口を増加させることで持続可能で定常的な都市農村交流につながると考える。

以上のプログラムに参加することで、富山のインターンシッププログラムから長岡の就農支援インターンシップの多くのヒントをいただいた。

(文責：周 天奇)

## 5. 循環型社会の構築

### 5-1-1 循環型社会を目指すために

循環型社会を構築するにあたって、食品ロスは目を話すことのできない問題である。循環型社会形成推進基本法では、「『循環型社会』とは、製品等が廃棄物等となることが抑制され、並びに製品等が循環資源となった場合においてはこれについて適正に循環的な利用が行われることが促進され、及び循環的な利用が行われない循環資源については適正な処分が確保され、もって天然資源の消費を抑制し、環境への負荷ができる限り低減される社会」としている。

循環型社会、特に食における循環を目指す理由として、より多くの人々が安定して食を得られる社会にしたいからだ。FAO（国際連合食糧農業機関）の報告書によると、農業生産から消費に至るフードチェーン全体で、世界の生産量の 3 分の 1 に当たる約 13 億トンの食料が毎年廃棄されているという。そのうち日本では年間約 1,700 万トンの食品廃棄物が輩出されている。本来食べられるのに廃棄されているいわゆる「食品ロス」年間約 500～800 万トン含まれると推計されている（平成 22 年度推計）。

この数は世界全体の食糧援助量の約 2 倍に当たる。これを是正するだけで、世界の飢餓で喘いでいる人びとのための食糧支援に回すことや、国内の問題である食料自給率を改善することができるはずだ。

循環型社会を目指す他の理由として、モノを捨てること自体にコストが掛かるからだ。消費される前の段階で廃棄されるモノ（生産、流通過程での汚損や破損で出る規格外品）は、廃棄するためのコストのみならず生産するときの時間や労力まで無駄にできてしまっている。これではこの過程を無意味になってしまい、もったいない。そうは言っても現状では商習慣や衛生管理の問題から食品ロスを根本から減らすことは難しいかもしれないが、食品ロスとなってしまうものを使い、2次利用3次利用に向けた活用方法を考えていきたい。

### 5-1-2 日本の農産物における食品ロスの現状

食品ロスとは、食料の生産から貯蔵、流通、加工、販売、消費までの一連の過程で発生する損失のことを指す。

今回は主に農産物についての食品ロス（廃棄ロス）について考えるが、農林水産省は「本来食べられるのに廃棄されているもの」を食品ロスと呼んでいるため、農産物廃棄は食品ロスとは位置づけられていない。しかし、木村正子は、「日本における食料ロス・廃棄の発生メカニズムー農業生産物廃棄抑制に関する一考察ー」（2016年10月10日アクセス）の中で「圃場から収穫され、規格に合わないために出荷されない農産物、過剰生産のために供給過多になり卸価格が下がった結果、適正価格維持のために収穫されないで圃場でつぶされてしまう農産物は、明らかに食料であると思われるが、廃棄されても食品ロスには含まれず、減耗量としている」と指摘している。そのため、本研究では、市場に出回らないで廃棄されてしまう農産物も食品ロス（廃棄ロス）として捉えることとする。表5-1は、指定野菜の収穫量と出荷量の差から出荷前段階で廃棄されている野菜の量を示している。

表 5-1 指定野菜2011年産の収穫量と出荷量の比較  
(単位千トン)

	収穫量	出荷量	差	%
	(1)	(2)	(1)-(2)	(1)-(2)/(1)
大根	1,493.0	1,180.0	313.0	21.0
人参	617.3	546.5	70.8	11.5
白菜	897.4	707.6	189.8	21.1
キャベツ	1,375.0	1,209.0	166.0	12.1
ほうれんそう	263.5	217.3	46.2	17.5
ねぎ	485.1	383.9	101.2	20.9
レタス	542.4	508.6	33.8	6.2
キュウリ	584.6	492.7	91.9	15.7
なす	322.4	243.4	79.0	24.5
トマト	703.1	625.9	77.2	11.0
ピーマン	141.8	122.4	19.4	13.7
馬鈴薯	2,387.0	1,961.0	426.0	17.8
里芋	171.3	107.0	64.3	37.5
玉ねぎ	1,070.0	942.1	127.9	12.0
合計	11,053.9	9,247.4	1,806.5	平均値17.3%

農林水産省2011年産作況状況(野菜) アクセス2013/8/17  
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001102731>

表 5-1 のうち、収穫量-出荷量で生産者が出す農産物廃棄量を示しており、この数値から収穫量で除することで生産者の廃棄する割合がわかる。すなわち、野菜合計で年間 1,806.5 千トンの生産者による廃棄がでていることとなる。

また、図 5-1 は農林水産省が公表している食品廃棄物がどのように処理されているかの流れを示している。

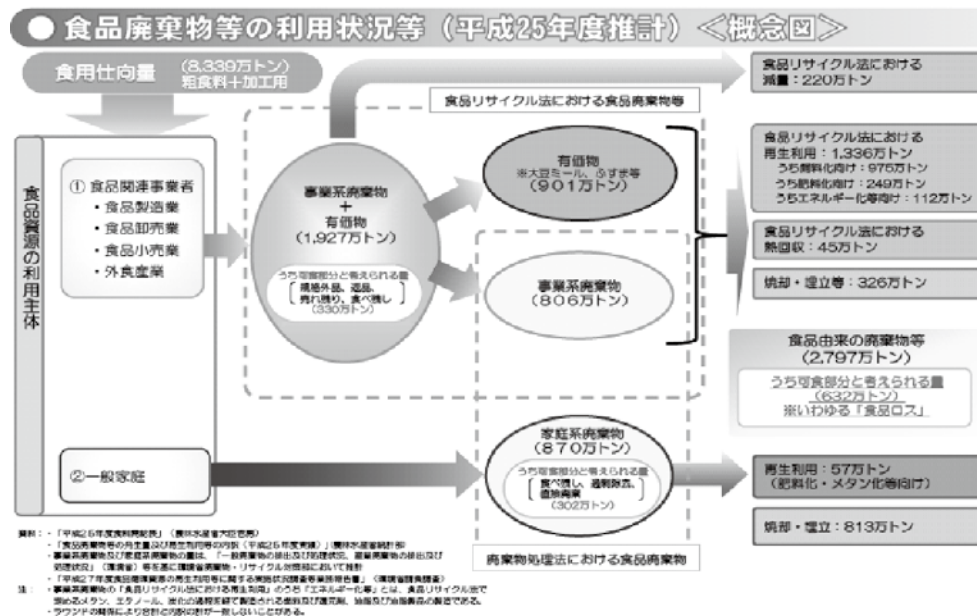


図 5-1：食品廃棄物等の利用状況概念図

出典：農林水産省 食品ロスの削減・食品廃棄物の発生抑制 食品ロスの現状（フロー図）  
平成 25 年度推計値 [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/pdf/25sukei.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/25sukei.pdf)

上記の図からわかることは、食品ロスの年間約 500～800 万トンのうち、事業系廃棄物は、1,927 万トンあり、その中には、規格外品の 330 万トンも含まれているということである。

農産物には A 級品、B 級品、C 級品といった等級が市場においてなされている。これは昭和 48 年度に開始された野菜標準規格普及推進事業、平成 5 年度に上記事業の見直しが図られた野菜の標準価格設定事業による影響と思われる。これらの格付けは県や産地によって微妙に異なり市場取引の円滑化を妨げている。2002 年にこれらの標準規格は廃止されたが地域毎に企画が継続されている。野菜果物の企画は取引の円滑化と、流通経費の削減のために設定されたとしているが、小売価格の 50%以上が流通経費という状況は目的に合致していない。生産者にとっては低価格であり、消費者にとっては高価格となっている。

また、B 級品や C 級品と呼ばれる規格外品は、杉本淳・矢崎栄司 (2012, p30) 『田舎の宝を掘り起こせー農村起業成功の 10 か条』によると「一般的に野菜で収穫量の 15～20%、果物で 20～30%の規格外品が出ており、味や栄養成分は変わらないのに B 級品、C 級品と

して大幅な値引き価格で引き取られるか、畑に捨てざるをえない状況がある」と指摘している。

### 5-1-3 廃棄ロスとされる農産物の再販売化

食品ロスを削減する方法として廃棄農産物の再販売化や加工販売が考えられる。もともと捨てられる農産物に新たな付加価値を加えることによって、農家の収益を増やすことができる。

農産物の再販売化では地産地消の概念を元に流通網を構築する事を考えなければならない。杉本淳・矢崎栄司（2012, p.30）では庭先直売所という事業を紹介している。これは農家の自宅や他の住宅に簡易直売所を設置してもらい、農家から取引手のない規格外品の農産物を互いに損のない価格で買い取り、販売するという事業である。まだ実験段階であり、「農家とのネットワークづくり」「直売所への安定的来店」「庭先直売所の担い手の確保」という問題があるものの、初期投資が少なく、ランニングコストという利点がある。様々な点でコストがかからないということは農家にとっても取り組みやすい事業であると考えられる。

加工販売では廃棄寸前の農産物に付加価値を付けることと、保存可能期間の延長を考えたい。その一例としてひげにんにくのC級品加工を紹介したい。以前、起業家について勉強する場面があり、工場見学を行った。その際に信越工業株式会社とその子会社である農業生産法人の越後808の取り組みを教えていただく機会を得た。越後808ではひげにんにくや青ネギといった農産物の生産を行い、信越工業ではその農産物の加工や販売をしている。ひげにんにくの加工品の中に「ひげにんにくパウダー」というものがある。独自の製法でひげにんにくの栄養を損ねること無く粉末化しているそうなのだが、ここにB級品やC級品を混ぜているという。生産管理がしっかり行われており、あまり規格外品が出ることは無いそうなのだが、加工することで廃棄することがないとのことであった。

野菜によって加工できる範囲や方法が変わってくるだろうが、工夫次第では廃棄0を目指すことができるはずだ。ジャムや惣菜など調理加工だけではなく、新たな野菜の提供方法として野菜ペーパーやフレーク、フリーズドライ等といったように乾燥加工することによって、日持ちさせ、ロスを減らしていくことができるのではないか。すなわち、これは農家の6次産業化ということである。

廃棄農産物の再販売化の仕組みや取り組みについて述べてきたが、もっとも重要なことは誰が行うかということである。生産者、消費者の双方がこ



野菜フレーク

「【検証】大人気！離乳食に使える野菜フレークを食べてみた！」  
[http://www.mamamity.net/article\\_id/1611](http://www.mamamity.net/article_id/1611)

の事について問題意識をもって、社会全体で改善していかなければならない。

(文責：須田滉介)

## 5-2 長岡市の循環型社会への取り組み

### 5-2-1 長岡市の取り組み

長岡市の循環型社会の取り組みの1つとして、平成16年10月から「ながおかのごみ改革」に着手し、家庭ごみの一部有料化、資源物の分別収集や集団回収、拠点回収等の資源化を実施し、ごみの減量化・資源化を推進してきた。この取り組みを行う前の平成16年と平成26年では、事業系および家庭系のごみの排出量が減少している(表5-2)。また、平成25年7月から生ごみを発酵させて発電をする生ごみバイオガス発電センターの稼働を開始し、エネルギー回収の推進に取り組みを進めている。同表の、熱回収量の項目を見るとバイオガス発電センターによるエネルギー生産量は、平成26年では、180万Nm<sup>3</sup>を生み出していることがわかる。すなわち、それだけごみを有効活用し、エネルギーを再生産したということである。

表 5-2 ごみ処理 目標達成状況

		現状 (平成16年)	目標 (平成26年)	実績 (平成26年度)
排出量	事業系排出量	38.364 t	33.228 t (-13.4%)	29.829 t (-22.1%)
		2.48 t/事業所	1.92 t/事業所 (-22.6%)	1.84 t/事業所 (-16.9%)
	家庭系排出量	73.156 t	71.697 t (-2.0%)	59.191 t (-19.1%)
		184.90 kg/人	124.06 kg/人 (-32.9%)	112.27 kg/人 (29.9%)
合計	事業系家庭系総排出量	111.520 t	104.925 t (-5.9%)	89.083 t (-20.1%)
熱回収量	熱回収量(年間発電電力量)		300万Nm <sup>3</sup>	180万Nm <sup>3</sup>

出典：長岡市「平成26年度循環型社会形成推進地域計画目標達成状況報告書」より一部抜粋

### 5-2-2 生ごみバイオガス化事業

環境省「長岡市循環型社会形成推進地域計画(第二期)」によると、長岡の「生ごみバイオガス発電センター」は、平成25年7月から本格的に稼働始めた事業である。この事業は、従来のごみ焼却で出る焼却灰の埋め立て方式を資源化に変換し、燃やすごみの量を減らす効果だけでなく、二酸化炭素の排出も抑える非常にエコな事業である。今後のエネルギー対策のモデルとして国内だけでなく、アジア各国からも注目されている事業である。また、平成26年7月から施設で発電した電気は、「再生可能エネルギーの固定価格買取制度」を活用し、余剰電力を電力会社へ送電している。

### 5-2-3 越後長岡菜の花プロジェクト

長岡の地元の食料、資源、エネルギーの地産地消を通じた循環型社会の取組みの一事例として、「越後長岡菜の花プロジェクト」がある。越後長岡菜の花プロジェクトの Web サイトによると、最近では、地球温暖化の影響で食品価格の高騰や農産物の生産能力は大きく低下しつつあり、我が国の食糧自給率は 40%、また長岡は 87%である。しかし長岡のこの数値は市内で消費しきれない米を含み、その量を除けば実質 28%（カロリーベース）しかないのが現実である。そこで、長岡市では、油としても活用ができカロリーも大きく、食料自給率の確保への貢献も期待できる油糧作物の「菜種」に着目した。現在、全国の菜種の生産量は 799ha、900t で、そのうち北海道と東北地方で全国生産量の 78%を生産しているが、ほとんどは、輸入に頼っており、輸入量は約 230 万 t（そのうちカナダ産 90%以上）に上っている。そのため、長岡市で菜種の生産が進めば新たな長岡市の魅力の 1 つとなると考え、事業に取り組んでいる。

同サイトによると、菜種の特徴は、以下の 3 つが挙げられている。

1. 除草など、栽培手間がかからず省力作物として導入しやすいため、農地の遊休化・耕作放棄化の解消に効果が期待できること。
2. 菜種油を搾ったあとのカスや残渣が、有機肥料等として土づくりに活用でき、環境保全型農業に寄与できること。
3. 菜の花は、日本の原風景として景観を形成できること。

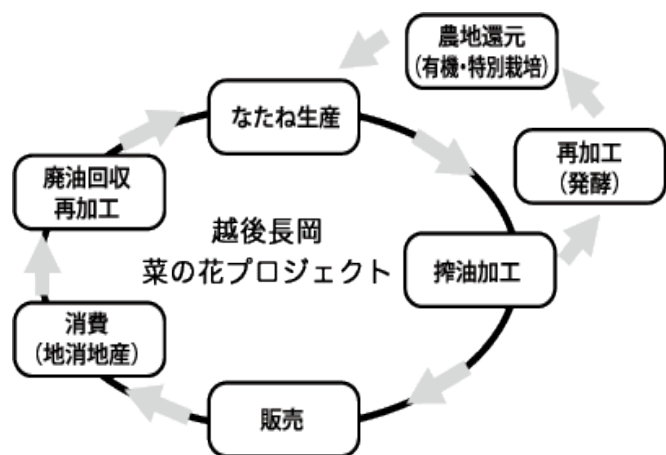
である。そのため収穫前は視覚で楽しむことができ、収穫後は調理として活用でき、菜種を栽培するということは、非常に利点が多いことだと考えた。

また、菜種の効能として、

1. 地域でつくった菜種油を日常生活の中で消費することで、地産地消が促進できること。
2. 生産者の顔が見える食用油（なたね油）を利用し、消費者が求める食の安全安心を確保できること。
3. 使用済みの食用油を回収し、リサイクルすれば資源循環の環が形成できること。

を挙げている。すなわち、菜種という農作物を通して、長岡の町で循環型社会を形成する仕組みを構築しているということである。

図 5-2 越後長岡菜の花プロジェクトを通じた循環型社会の構図



出典：越後長岡菜の花プロジェクト Web サイト  
<http://nagaoka-nanohana.jp/about/index.html>

### 5-2-4 考察

長岡市では、家庭から排出される生ごみを減らす活動だけではなく、排出された生ごみ

を新たな資源に変換し、エネルギーに活用していることを知り、強い感銘を受けた。また、ガスだけでなく、発酵の残りかすまでも民間のセメント工場などの燃料として売却し、ごみを無駄なく 100%利用していることには、大変驚いた。

長岡市の「越後長岡菜の花プロジェクト」は、生産後はもちろん様々な用途で循環型社会が成り立っているが、生産過程でも綺麗な菜の花を楽しむことができ、この活動を通し、多くの観光客を呼ぶことができると思う。この活動が地域活性化にも繋がっていくと考えた。捨てるだけでコストが掛かってしまう世の中で、長岡市でこの事業は、今後ますます発展していく事業だと感じる。

(文責：長谷川 嵩)

## 6. 山古志こだわり屋でのインターンシップ

### 6-1 こだわり屋ヒアリング

#### 【調査概要】

- ・日 時：2016年5月30日（月）15:00－16:00
- ・場 所：山古志こだわり屋
- ・参加者：橋長ゼミナール 13名＋教員 1名  
山古志こだわり屋 諏訪弥須雄様 職員の皆様

#### 6-1-1 ヒアリングの背景

今年度の橋長ゼミナールのアドバイザーに就任して下さった山古志こだわり屋の諏訪弥須雄様は、長岡市の主催する産直野菜マーケット「ばくばくマルシェ」への参加農家である。その諏訪様の生産する「かぐら南蛮」の生産作業に関わらせていただき、収穫・加工・販売の一連の6次産業化の活動を通し、農家の方の思いや苦勞を知って、そのことを発信していき将来農家をやってみたいと思う若者をたくさんつくりたいという思いからのご協力いただけるかのご相談で伺った。

#### 6-1-2 ゼミ活動の概要説明

昨年度は活動の幅を広げすぎたことで焦点が定まらず、上手くまとめることができなかった。そのため本年度は、活動を農業に焦点化し、成果を深め農業の魅力が伝わるような周知方法を検討していく。これにより、ゼミ生自身が、農作物を収穫する楽しさと苦勞を知り、その魅力を大学生目線で発信していくことを説明した。

以上のことから、諏訪様の農園でかぐら南蛮の生産の収穫やばくばくマルシェでの販売の手伝いをさせていただけないかと依頼したところ、ご快諾いただいた。また、今年度のテーマは、廃棄食材を活用し6次産業化に繋げ、付加価値をつけて収益率を上げる取り組みを狙いとしているので、B級品のためそのまま販売できないかぐら南蛮をご提供いただき、本学の大学祭「悠久祭」でカレーを作り販売をしたいと考えていることを説明し、このことについてもご快諾いただいた。その時の売り上げの利益は還元する予定である。



### 6-1-3 諏訪様の回答

農園で生産したかぐら南蛮を加工所に運び、「かぐら南蛮味噌」「かぐら南蛮オイル」等に加工している。また、ばくばくマルシェなど色々なイベントがあるところで販売をしている。一連の流れのすべてを自社で行っている。出荷するのはA級品だけである。たまにB級品の注文もある。B級品は加工用である。かぐら南蛮のA級品の規定は、形が良く、硬さがあり、重さが50グラム以上あるという3つの条件をクリアしたものとなる。その規格外がB級品となる。販売時は、重さの違いで、4つ玉、5つ玉と詰める量で分類することもある。それ以外のものは加工に回している。

加工所が完成した経緯は、長岡の中央製菓の鈴木慶介さん（長岡野菜の産みの親）から「かぐら南蛮を商業化してスーパー等で販売をしたい」というお話があり、ご支援をいただき、「山古志かぐら南蛮」が出来上がった。

もともとは「かぐら南蛮」という販売名の予定であったが、震災によって山古志という地域名のが知名度が上がったため商品名を「山古志かぐら南蛮」として販売することになった。いざ販売開始となっても、最初は知名度がないため売れず、出荷停止になったこともある。農家が集まって深く相談しあって加工できるような体制をつくったらどうだろうかと提案し、約20名の方が仲間になってくれて、加工所ができた。農協や新潟大学などから指導していただき、産官学連携で完成した加工所である。3年間の相談（勉強会）のもと、「かぐら南蛮保存会」というものができあがった。震災復興基金を利用して、平成21年にこだわり屋が完成し、現在に至っている。今でも農林局から指導を受けている。

一年の内、5月から11月までかぐら南蛮の生産や加工を行っている。長岡の小学校や中学校の給食では、かぐら南蛮が食材として入っているの、長岡の子ども達は皆、かぐら南蛮の存在を知っている。幸いリピータの方が多くいるが生産量が少ないため、インターネット販売は行っていない。また、手数料が高いことや生産が追いつかないこともインターネット販売をしない理由である。

#### 山古志こだわり屋の伝統辛味シリーズ

つけて、垂らして、炒め物の隠し味として  
「和、洋、中、韓、エスニック」何にでも合う辛さ！！



内容量 :80g

#### かぐら南蛮みそ

辛さ:★★★★

長岡産「えちごいち味噌」を使用。茄子のかぐら南蛮味噌焼・チーズフォンデュ、その他、焼いた白身魚、焼おにぎり・ご飯などに。



調味料として、タレとして、またそのままご飯や焼きおにぎりにつけても美味しく頂けます。



内容量 :60ml

#### かぐら南蛮オイル

辛さ:★★★★★

複雑な化学的処理をしない  
压榨法で搾られた長岡産の菜種油使用。  
パスタ、エスニックや韓国料理に。



内容量 :50g

※大変辛み強い商品ですので、ご使用の際は味を見てからご使用ください。

#### かぐら南蛮しょうゆ

辛さ:★★★★★

醤油は歴史ある「越のむらさき」を使用。  
カルパチョ、ドレッシングのアクセントに、また肉料理の下味にもみ込んで。



山古志こだわり屋の加工商品

#### 6-1-4 考察

今回、山古志こだわり屋でヒアリングをさせていただき、色々なことに気が付くことができた。まず、生産量が少ないためインターネット販売をしていないということである。作業を行っている方々がご高齢であることが原因であると思った。

しかし、ここで製造されているかぐら南蛮は非常に丹精込めて作られているので全国に販売しても絶対に売れると感じた。これからはもう少し製造が増やせたらいいなと感じた。

(文責：三村 勇貴)

#### 6-2 かぐら南蛮の収穫

##### 【調査概要：1回目】

- ・ 日 時：2016年7月4日(月) 9:00-11:30
- ・ 場 所：山古志村こだわり屋
- ・ 参加者：佐藤裕貴 長谷川嵩 五十嵐嵩生 須田滉介

9時に現地に集合をし、農家の方6人と一緒に農作業を行った。職員の皆様はいい方ばかりですぐに打ち解けることができた。その日はとても気温が高く熱中症にならないように水分補給をしながら進めた。まず始めにかぐら南蛮が大きく成長したときに、横に倒れないようにするため、棒を横一直線に15本ほど土に打ち込み、その棒の下の方と上の方にロープを巻く作業から始まった。そのロープにかぐら南蛮を紐で巻くことでかぐら南蛮がまっすぐに成長できることにつながる。その後、かぐら南蛮の収穫作業にかかった。収穫するのは大変だと思っていたが、農家の人と一緒に収穫をしたので簡単に収穫することができた。かぐら南蛮の茎の先端をハサミで切ることで収穫できる。収穫したかぐら南蛮でもA級品やB級品がある。その見分け方のポイントとしては、柔らかすぎない、形が悪くない、傷や虫に食われた跡がないのがA級品になる。逆にそれ以外の物がB級品になる。その後、こだわり屋に移動をしてかぐら南蛮のA級品とB級品の仕分けの作業をおこなった。

##### 【調査概要：2回目】

- ・ 日 時：2016年7月11日(月) 9:00-11:30
- ・ 場 所：山古志村こだわり屋
- ・ 参加者：齋藤拓海 五十嵐嵩生

9時、山古志村にある畑に集合し、かぐら南蛮の収穫の手伝いを行った。天候に恵まれ非常に暑い中行われた収穫であったが諏訪さんを中心にスムーズに収穫が行われた。どの

ようなかぐら南蛮が収穫に適したものなのかを目で見て、手で触って確かめるという非常に細かく丁寧な作業で、始めは戸惑いながらもアドバイスをいただきながら収穫できた。目でみて良さそうなものでも触ってみると柔らかかったりするものが多くまず触って確認した。座りっぱなしなので足腰が痛くなり農作業ならではの大変さもあったが普段体験できないことができ、改めて農作業の大変さについて身をもって知ることができた。

収穫が終わると袋詰め作業を行った。凸凹しているものや変色してしまっているもの、柔らかいものはB級品として加工に回し、形が綺麗で傷もなく固いものはA級品として袋に詰めた。直接スーパーに届けられる商品なのでよく見極めて袋詰めをした。

### 6-2-1 考察

神楽南蛮の収穫は機械でまとめて収穫されるのではなく1つずつ丁寧に収穫されているということで大変さもあったがそれ以上にかぐら南蛮に対する愛情が芽生えた。そこから袋詰め作業まですべて私たちの手で行われているので味わったことのない達成感も体験できた。それをみなさんがスーパーで購入し食卓に並ぶところを想像するととても嬉しく思う。また、大きな畑を6人だけで作業しているのはとても大変なことだと感じた。苗植えから収穫までの期間、本当に頑張っているのだと思う。しかし、それを1から自分の手で作っているのだからできた時の喜びや達成感は素晴らしいものだと思う。それを商品にもしているのだからやりがいにも繋がっているのだと思う。無理をせずに体に気を付けて、これからもかぐら南蛮作りを頑張ってもらいたいと思う。

(文責：五十嵐 嵩生)

## 6-3 かぐら南蛮味噌の製造

### 【調査概要】

- ・日 時：2016年6月13日(月) 9:00-12:30
- ・場 所：山古志こだわり屋
- ・参加者：須田滉介、五十嵐嵩生、薙澤雄樹、山崎隼斗、絵面伊央璃

この日は雨天のため、農作業が難しいとのことで、山古志こだわり屋での製品加工の手伝いを行った。9時からの活動は塩蔵してあるかぐら南蛮を塩抜きし、加工しやすいようにヘタタを取って半分にちぎるといった作業をした。その後種を取る作業も行った。種は手についたりすると皮膚がかゆくなったりするのでビニール手袋を着けての作業だった。その後はかぐら南蛮を煮込む作業で最初は辛いかぐら南蛮も煮込ん



でいく内に辛さの中にほんの少し甘さが出てくるのがわかった。

11 時からかぐら南蛮のさまざまな種類の商品のラベルを貼る手伝いをした。シールを瓶に貼るのだが、お客様に届くものなので慎重に貼った。

農作業ができなかったため時間が余り、出荷のパソコンソフトを見せていただきながら商品の管理方法や、今後のスケジュールを紹介していただき、帰るときには畑の紹介もしていただいた。



かぐら南蛮のへた取りと種抜き

### 6-3-1 考察

作業上の苦勞と感じたのはやはり人員不足である。さまざまな会社から自分たちの会社でも売らないかという電話が来るそうだが、山古志こだわり屋は今いる従業員など地元の人たちとの絆を大事にしているため、そのような提案には乗らずに人員は少ないながらも、自分たちの力でかぐら南蛮を作り販売している。

作業をしていて気づいたことは従業員の皆さんが生きがいを持って仕事をされていることである。話を聞くと、震災によって山古志を離れた人が多いそうだ。山古志こだわり屋も震災当時はたくさんの苦勞があった。しかし震災がありやむ負えなく故郷を離れてしまった人が山古志こだわり屋に働きに来ているという。このことから山古志こだわり屋が山古志を離れても故郷を思う気持ちを持つ人と山古志をつなぐ役割を担っているとも感じた。

(文責：絵面 伊央璃)

## 6-4 ばくばくマルシェでの販売

### 【調査概要】

- ・ 日 時：2016年6月28日(火) 10:00-12:00  
2016年7月12日(火) 10:00-14:00  
2016年8月9日(火) 10:00-12:00
- ・ 場 所：アオーレ長岡
- ・ 参加者：金子雅人 三村勇貴 須田滉介 薙澤雄樹 森本拓也 山崎隼斗

### <6月28日(火)>

アオーレについてまず行った作業が朝に収穫したナスを拭く作業だった。その日の朝は雨が降っていたため、濡れた野菜を拭く作業があったが、雨が降っていなければその作業をしなくて済むとのことであった。その後、拭き終わった野菜を、1袋500グラムになるように計測して4~5個を1つの袋に詰めた。袋詰めされた野菜は木箱に並べられ販売を行

う。私たちがお手伝いをしている時は天候にも恵まれ、たくさんのお客さんが来店された。マルシェ全体の雰囲気は、どのお店にも活気があり、とても賑やかだった。

### <7月12日(火)>

アオーレ長岡にて、「山古志こだわり屋」が参加するマルシェにお手伝いとして参加をさせていただいた。今回のマルシェで販売した商品は、かぐら南蛮味噌・山古志野菜（かぐら南蛮・きゅうり・茄子・たまねぎ・人参など）・漬物（茄子など）などである。活動内容については、販売のお手伝い・お客様の呼び込みである。具体的には、試食の案内・販売している野菜の案内・声掛けによるお客様の呼び込みを行った。試食では、



ばくばくマルシェの販売

かぐら南蛮味噌2種類の試食・茄子の漬物の試食を配布した。また、かぐら南蛮味噌の試食に関しては、きゅうりに味噌をつけて試食をしていただいた。お客様の呼び込みに関しては、試食などを配りながら声掛けし、歩いているお客様にも声掛けを行い集客した。

### <8月9日(火)>

今回のばくばくマルシェの手伝いでは、ただ単に手伝いをするだけではあまり勉強にならないと考えたため、こだわり屋の方に出店の概要について訊ねてみた。

アオーレで出店するためには、1区画を借りるのに200円程掛かるという。こだわり屋にとってこの料金は比較のお買い得ということで、このイベントの場を有効に使わせてもらっているという。しかし、ばくばくマルシェでの売り上げはこだわり屋全体の売り上げの1割未満で、収入としては大きなものではないという。ここで出店する意義は、アオーレの来訪者に対して山古志を宣伝することであるとのことであった。ばくばくマルシェでは出店者同士での交流が自然と行われている。そこで生まれる関係もこのイベントの魅力といえそうである。

#### 6-4-1 考察

思っていたより若い方がお客様として来られていたことや販売していた野菜の価格がスーパーと比べてもとても安いことにも驚いた。それと同時に販売の難しさを感じた。商品を買ってもらうためには、その商品のことをお客様にしっかりと伝えなければいけない。参加者は、お客様との会話も楽しんでいるのかなと感じ取れた。スーパーなどと違って、面と向かって販売をしているので、美味しい食べ方などの話をしながら販売できる。雑談もありつつ、しっかりと商品の魅力を伝えていて、直売の良いところを知ることができた。

また、ばくばくマルシェに来る客は主にお年寄りや主婦である。山古志こだわり屋さん、この出店で山古志を知ってもらおうきっかけとしているが、主婦やお年寄りは、直接、山古志に来る機会はありません。山古志の野菜を宣伝するにしても、名前に地名を冠しているかぐら南蛮位しか有効なものがないので、売り方やPOPを工夫するべきかと思う。

(文責：森本 拓也)

## 7. 農業イベントの実施

### 7-1 イベント企画の概要

橋長ゼミナールでは今年度のゼミナール活動を3つのグループに分けて行った。その中のイベントチームが主体となり取り組んだ企画である。

ゼミナールの目的の1つである農業の魅力を実際に肌で触れて感じてほしいという考えから、私たちは「自分達で収穫した野菜を使ってBBQをする」という企画を考えた。最初は長岡市農林水産課と協力して行ったがうまく企画が進まず、自分達で企画、運営、人集めを行うことになった。川口にある木沢ハウスの平沢様の御協力の元「収穫祭」という位置づけで企画を進めた。

内容としては学内外から人を集め、木沢ハウスで農作業体験を行ってもらいその後収穫した野菜を使ってBBQを行うというものである。この企画は農業の魅力を味わうことと、山の暮らしを体験することで非日常的な暮らしを味わいグリーン・ツーリズムの推進にもなると考えた。

#### 7-1-1 イベント企画立案

まず、平沢様のご協力をいただくため10月10日(月)のゼミ講義の時間に平沢様と打ち合わせを行った。そこで、今回のイベントのコンセプトを説明した後、野菜の収穫ができ、かつ成果発表会までに報告の準備が間に合う時期を検討した結果、橋長ゼミおよび平沢様のご都合があう11月7日(月)に開催することとなった。本来は週末のイベントの方が集客を考える理想であるが、今回は、時間的な制約もあり、平日に行うことにした。

企画の狙いは、収穫祭という位置づけでのグリーン・ツーリズムであり、全国からインターン生を募り、山の暮らしを体験させている実績がある木沢ハウスで行うことで、自分達が収穫したのを使い蕎麦打ちやピザ作り、BBQなどのプログラムを取り入れることができた。また当日までに、会場の確保や用具、食材の確認、

図 7-1 集客のために作成したチラシ

農作業の内容などを平澤様と調整し、学園祭などでチラシを配りゼミ生だけで参加者を募集した。

## 7-2 イベントの効果検証

### 【調査概要】

- ・日 時：2016年11月7日（月）10:00－18:30
- ・場 所：長岡市川口 木沢ハウス 川口総合運動公園
- ・参加者：橋長ゼミナール生全員＋教員1名 一般参加者2名 木沢ハウス代表平澤様

### 7-2-1 イベント実施後の課題

まず、イベントでは実際にゼミ生以外の一般参加者は学内から2名のみの参加であった。その要因として考えられる事として

- ・農業、山の暮らしに興味がない
- ・平日に行うイベントだったため予定が合わない
- ・参加費が高い
- ・実施日までの期間が短い
- ・川口までの移動手段がない

などの要因が挙げられる。

そこから、もっと周りに認知されるように大々的に宣伝が必要であると学んだ。また、農業に興味がない人に対して農業の魅力を発信することでもっと気軽に参加できるようなイベントにすることが大切なのではないかと考えた。農業や山の暮らしにあまりいいイメージを持っていない人いかに参加してもらおうかが課題として見つかった。



平澤様特製のピザ窯でのピザ作り

### 7-2-2 参加者の感想とイベントの効果

#### ● 一般参加者 A さん

わたしはあまり農作業などやったことがなくて、難しそうだな大変そうだなと思っていました。でも意外とやってみたら楽しかったし手間暇かけて育てたからこそ美味しい物が作れるんだと実感しました。まだ収穫の段階しかしてないので大変さを知らないですが、1から野菜を作ってみたいなと思いました。そのあとの BBQ では火をつけることから始まりました。炭や着火剤を使わないのは初めてで少し心配でしたが、すぐ火はついてよかったです。そして1番楽しかったのはピザ作りです。生地を広げて具を乗せて窯で焼くピザでした。生地を綺麗に丸く広げるのが難しく苦戦しました。自分が作ったピザは格別でした。こんな貴重な体験をさせていただいた平澤さんと橋長ゼミの皆さんには感謝しています。ありがとうございました。

● 一般参加者 B さん

私はあんまり農業とか関わりがない生活をして来ていたのでとても貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。やっぱり自分達が育て関わった物なら普通のものより 100 倍美味しく感じる物だと思います。ピザなんて関わってない私でも物凄く美味しく感じました。橋長ゼミの皆さんはもっと美味しく感じたと思います。私もそういった農業と関わりのある事を是非ともやってみたいと思いました。本当に全ての物がおいしくて感動しました。あんな貴重な体験をさせてもらって本当にありがとうございました。

このように、参加して頂いた方からは「意外と楽しい」や「野菜を作ってみたい」などの意見があった。このことから、はじめは農業に興味がなくてもやってみると意外に楽しいと感じてくれることがわかった。農業に対して一步踏み出す事で、今まで感じていた農業に対してのマイナスイメージを 180°変えることが出来ると考える。しかし、その一步を踏み出すきっかけや、チャンスを逃している人が多い。

新潟県内では幅広くグリーン・ツーリズムを推進しているため、探せば誰でも体験できるのだが若者にはほとんど認知されていないのが現状である。

今後若者に農業の魅力を知ってもらうには、まずこのようなイベント型農業体験に参加してもらい農業に対しての壁を越えることが大切になると感じた。



長ネギの収穫



参加者と平澤様での集合写真

(文責：齋藤 拓海)

## 8. 長岡大学悠久祭での「かぐら南蛮カレー」の販売

### 【調査概要】

- ・ 日 時：2016 年 9 月 20 日（火）9:00－15:00
- ・ 場 所：長岡市川口 里山食堂
- ・ 参加者：鈴木敢 絵面伊央璃 佐藤裕貴 齋藤拓海 三村勇貴 須田滉介 薙澤雄樹  
教員 1 名 木沢ハウス代表平澤様



## 8-1 かぐら南蛮カレー試作品の研究

悠久祭で廃棄食料を活用したカレーを販売するにあたって、事前に木沢ハウス様で行われたイベントにて、カレーの試作を行った。小さなお子様からお年寄りの方まで幅広く集まるイベントだったので、試作したカレーの率直な感想をいただけたことで悠久祭に向けて非常に参考になった。

### 8-1-1 試作品の調理

カレーのルーは、試作段階では中辛と甘口の2種類を用意し、どちらのほうが良いか意見を集めた。小さなお子様やお年寄りの方々からは、やはり少し辛いという声もあったが、辛味が効いていて美味しいという声も聞かれたため、悠久祭では中辛のルーを使用することになった。かぐら南蛮から出る辛味もあるためバランスが難しかったが、かぐら南蛮を入れる量などを調節することによって、丁度良い辛さに整えることができた。カレーのルーもスパイスなどを入れて一工夫加えるのはどうかという案もあったが、あくまでコンセプトは廃棄食料を使って低コストで作るということなので、今回は断念した。

カレーに入れる野菜のサイズや米の炊き方、調理する際の注意点などを農家の方々からアドバイスしていただきながら作業を進めた。かぐら南蛮は直接手で触れると辛味の成分によってヒリヒリとしてしまうので苦労した。試作では大量の具材を分担して一度に切ったので調理にやや時間がかかってしまったが、その反省を生かして悠久祭では事前に野菜を切っておくことで、スムーズに調理に入れるようにした。具材や水の量などは、一応の目安として大まかな数字を出していたものの、いざ作るとなると本当にこれで合っているのか分からないので、不安を抱えながらの作業となった。結果的に具材とカレーの量・とろみ、米の量や炊き具合などに大きな問題はなく、悠久祭での販売に向けて手応えを掴むことができた。

数十人規模のカレーを一度に作るという経験はなかったので手探りしながらではあったが、農家の方々のアドバイスによって滞りなく調理を進めることができた。



中辛と甘口用に分けたカレー作り

### 8-1-2 試作品の評価

無事に完成したかぐら南蛮カレーを当日イベントに集まった方々に実際に食べていただき、感想や意見を募った。コンセプトをお客様に向けて説明し、悠久祭で販売するにあたってカレーの味はどうであったか、もっと改善すべき部分はどこかなど、率直な声をいただいた。自分たちを含め、美味しかったという声が多く、当日に向けて自信を深めることができた。一方、「若い人は良いがお年寄りには量が少し多かった」という声や、「子ど

も向けに甘口を用意するといいいのではないか」というアドバイスもいただけたことで、改善点を明らかにすることができた。

イベントには30人ほどのお客様が集まり、多くの感想をもらうことができた。悠久祭での販売に向けて、非常に意義のある試作になった。

(文責：鈴木 敢)

## 8-2 悠久祭での販売

### 【調査概要】

- ・日 時：2016年10月29日(土)、30日(日) 10:00-16:00
- ・場 所：長岡大学
- ・参加者：橋長ゼミ生全員+教員1名

### 8-2-1 カレーの準備

山古志こだわり屋様および木沢ハウス様をはじめとして、地元の農家の方々と連携して、悠久祭当日にカレーの具材としての廃棄食材を揃えることは可能か、集められるとしたらどのような野菜が適当かなどを調整の上、結果的にかぐら南蛮、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを入れることになった。山古志の「かぐら南蛮」を全面に出したカレーにするために、山古志のこだわり屋様から多くのかぐら南蛮を提供していただいた。その他の具材に関しては、廃棄食料を利用するため未知数ではあったが、木沢ハウス様のご協力もあってカレーに適した具材を揃えることができた。さらに、白米30kgも栃尾の農家の富山様から提供していただき、調理に必要な主な食材は揃った。また、100人分のカレーを作る大きな調理器具を持ち合わせていなかったため、調理に必要な釜や鍋なども木沢ハウス様からお借りした。カレーのルーと挽肉は集めることができないため、スーパーで事前に購入した。試作の結果、カレーのルーは中辛を使用することになった。今回のカレーはあくまで廃棄食料を活用することが大きなテーマであったので、スーパー等での買い出しは最小限にとどめた。先述のルーや挽肉、水を除いて他の食材はすべて地元の農家の方々から提供していただき、当初のコンセプト通りに計画を進めることができた。

悠久祭では2日間「かぐら南蛮カレー」を販売した。初日は食材や調理器具が予定時刻に届かないというトラブルがあり、10時の悠久祭開始時刻に調理が間に合わなかった。カレーができたのは12時頃でちょうど昼食の時間だったためカレーができてから暇になることはなかった。カレーの作る手順などは事前に試作していたため、レシピ通りに進めることができた。

2日目は初日の失敗を繰り返さないよう8時から調理を開始し10時の悠久祭開始時刻にはカレーを店頭で並べることができた。

### 8-2-2 販売時のこだわり

販売時のこだわりとしては、一般の家庭で作るカレーには入れないであろう「かぐら南蛮」を使い、ただカレーに入れるだけではなく、よりインパクトを持たせるためにトッピ

ングとして焼いたかぐら南蛮をのせて販売したことである。この点は、かなり評判が良かった。また、ゼミ活動の一環としてのカレーの販売を行ったので、販売時にお世話になった方々や農家を紹介するチラシを配布し、山古志こだわり屋様の6次産業化商品である「かぐら南蛮味噌」や「かぐら南蛮オイル」なども併せて販売を行った。また、実際に購入してくださった方のカレーに対する評価を得るために、「かぐら南蛮カレー」に関するアンケートも実施した。また、他の模擬店との差別化を図るため、橋長先生の「顔出しパネル」を作成し、そのパネルに模擬店名「真紀子のカレーライス」の文字を表示し店頭に飾った。結果として同様の看板を出している模擬店は存在しなかったため、かなりのインパクトがあり、通りがかりの人は、必ず目に留めており、なおかつ大学内の教職員、学生はその

パネルが誰なのかが想像できたので、かなり評判が良かった。また子どもたちを中心に通りがかりの多くの方が足を止め、写真を撮るなど、看板としての効果は絶大であった。

### 8-2-3 カレーレシピ

#### <コンセプトと目的>

食品ロスの活用法のひとつを提示することを目的として、本来なら使わずに廃棄されてしまうような食材や調味料を使って、カレーを作る。一般的に使用される野菜ではなく、長岡野菜をメインの具材として利用する。

#### <材料> (100人分×2日)

米...40合、市販のカレールウ(中辛)...3,500g、合挽き挽肉...1,800g

かぐらなんばん...60個、ジャガイモ...30個、ニンジン...20本、玉ネギ...30個

サラダ油...大さじ8杯、水...2,800ml

各々の自宅に眠っている、カレーに使えるようなスパイスやバターなど...お好みで

#### <作り方>

①厚手の鍋にサラダ油を熱し、挽肉と一口大に切った野菜をよく炒める

## 橋長ゼミナール2016に ご支援くださいました皆様

### 山古志こだわり屋



山古志こだわり屋さんは、長岡野菜として第1回指定を受けた野菜である「かぐら南蛮」の旨味を生かした加工品を提供して「かぐら南蛮みそ」、「かぐら南蛮オイル」、「かぐら南蛮しょうゆ」、「つまみ煮かぐら」などの商品があり、栽培、収穫、加工といった作業をすべて山古志で行っています。化学肥料や食品添加物を控えているため、かぐら南蛮本来の旨味、香りを活かすことができます。

【住所】長岡市滝谷町2054-7  
【電話】0258-23-0163

### 農家民宿 木沢ハウス



木沢ハウスは長岡の川口木沢にある、中越大震災で壊れた家を修復してできた農家民宿で、民宿で、田植え、稲刈り、石原ピザ作り、山菜採り、そば打ちなどが体験できます。また、味噌を通して農作業を育ててもらい、ジャガイモ、トウモロコシ、トマト、豆類、ピーマン、サツマイモ、シシトフ等があります。手作りそばやピザの提供も行っており、アオーレ長岡で行われている「ほくほくマルシェ」では手作りピザと木沢焼きを提供、長岡技術科学大学の学食でも手作りピザを出店しています。ピザは、中越大震災の震災付近で育った熟成コシヒカリ「震災米」の米粉で作ったもので、ここでしか味わうことができません！

【住所】長岡市川口木沢430  
【電話】090-4670-0613 (平澤)

### 木沢里山食堂



里山食堂は、木沢ハウスが運営している、地元で採れたそばのみを使用して提供しているおそば屋さんです。毎週金・土・日曜日に営業しています。営業時間は11時～14時で、1日限定50食なので、貴重です。メニューは天ざるそばとざるそばがあります。前述のそばに加えて、天ざるも地元で採れた野菜・山菜を使っており、さらに湯のみも木沢で焼かれたものを使用するなど、地元産に対する強いつながりが特長です。

【住所】長岡市川口木沢743  
【電話】090-4670-0613 (平澤)

お世話になった農家の方を紹介するちらし

- ②水を加え、沸騰したらアクを取り、具材が柔らかくなるまで弱火～中火で煮込む
- ③いったん火を止め、ルーを少しずつ振り入れて、溶けるまで混ぜる。再び弱火でとろみがつくまで煮込む



#### 8-2-4 結果と考察

想定していたよりいただいた野菜の量が少なかったためルーを多めに作ったが具材が物足りないのは否めなかった。米は釜で炊いていることもあり、初日は水の量が少なく無駄にしまったものもあったが、炊き方をマスターすれば炊飯器で炊く米とは全く違う香りと美味しさを感じることができた。また、悠久祭にゲストで来ていた「wacci」というアーティストの方々も私たちのカレーを食べてくださり美味しいと絶賛して下さった。子どもや大学関係者に人気があったのが手作りの橋長先生ほぼ等身大のパネルだった。記念に撮影していく人などに声をかけ、集客にも繋げることができた。

カレーの辛さは中辛で設定したため、もう少し辛いほうが良いという方や、もう少し甘いほうが良いという方がいて個々の好みに合わせるには3鍋ほど使い、味を分けることも1つの案ではあったが悠久祭ではガスコンロのコストなどを考えた結果、1つの鍋で作ることに決まったので商品化やイベントなどでまた販売する機会があれば、次は好みの辛さで食べられるようにしたいと考える。

#### <販売額>

カレー1杯 400円、かぐら南蛮味噌 1瓶 500円、かぐら南蛮オイル 1瓶 500円

#### <売上>

1日目 40皿 (24,000円)

2日目 80皿+かぐら南蛮味噌、かぐら南蛮オイル (56,400円)

計 80,400円

真剣勝負のカレー調理



カレーを食べに来てくださった「wacci」の当日のTwitterの投稿  
出典：Twitter@onope

<仕入れ>

調理器具レンタル代金 20,000 円、材料費 15,476 円

<利益>

44,924 円

最終的に、コンセプトや取り組み、売上額が評価され模擬店大賞第3位をいただくことができた。今回、メインで使用した食材は廃棄野菜であり、農家の方々のご好意により無償で提供していただいたため、購入した物は肉とカレールーのみでありかなりコストを抑えることができた。このような6次産業化による付加価値をつけた販売は、実際の農家の収益向上に役立つと感じた。「カレー」として商品化するのも一案ではあるが、各種イベントでこのような手作りカレーを出品し販売するだけでもかなりの利益率向上に役立つのではないかと考える。



2日間の販売を終え充実感で満たされたゼミ生

(文責：繪面 伊央璃)

### 8-3 かぐら南蛮カレーに関するアンケート調査

長岡大学 悠久祭での模擬店で「かぐら南蛮カレー」を販売し、購入をしていただいたお客様120名を対象にアンケート調査を行った。その分析結果は以下の通りである。

#### 8-3-1 調査概要

調査名	: 橋長ゼミ「かぐら南蛮カレー」についてのアンケート
調査目的	: 本調査では、完成したカレーの評価と廃棄食料を加工して販売するという取り組みに対して試食した方の意見を伺うこと
調査期間	: 2016年10月29日(土)から2016年10月30日(日)まで
調査方法	: 質問紙法
調査対象	: 長岡大学 悠久祭にて「橋長ゼミかぐら南蛮カレー」を購入していた

だいた 120 名

回答数 : 59 名 (回答率 49%)

回答者性別 : 男性 39 名、女性 20 名

回答者年齢 : 10 代 9 名 (15%)

30 代 7 名 (12%)

50 代 8 名 (13%)

20 代 27 名 (46%)

40 代 4 名 (7%)

60 代 4 名 (7%)

### 8-3-2 調査結果

「カレーの味はいかがでしたか」という質問に対して、81%が「美味しかった」、19%が「まあまあ美味しかった」という回答であった。また、「美味しくなかった」「あまり美味しくなかった」と回答した人は0人で全ての方が味に満足していたことが明らかとなった。具体的には、「かぐら南蛮の辛みが良かった」「ちょうど良い辛さと挽肉の量が良かった」「かぐら南蛮の味がして、給食のカレーより美味しかった」という意見があった。

次に、カレーの見た目については、ほぼ全員が「見た目が良かった」という回答であった。この回答の詳細コメントとしては、「かぐら南蛮を焼いた物がのってよかった」「かぐら南蛮があることにより見た目が色鮮やかでよい」「ひき肉を使用していて見た目が良かった」などが挙げられた。

カレーの量については、78%が「ちょうど良かった」と回答しており、10%が「少なかった」、12%が「多かった」と答えた。そのため、400円で販売する量としても適切であったと言える。

次に、「このような廃棄食料を利用した取り組みは今後も実現可能だと思いますか」という質問に対して、61%が「実現可能だと思う」、39%が「工夫すれば実現可能だと思う」という回答を頂いた。また、「実現不可能だと思う」という回答はなかった。次に、具体的な意見として、「廃棄だとイメージが悪いので、違う言葉を使ったほうが良いと思う」「調理方法を増やす」「配送コストが気になる」「あくまでも廃棄食料なの

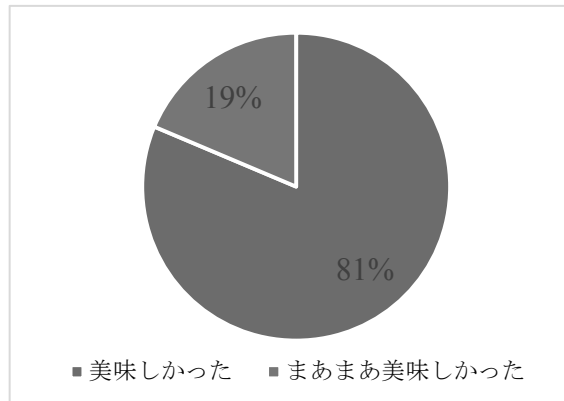


図 8-1 カレーの味

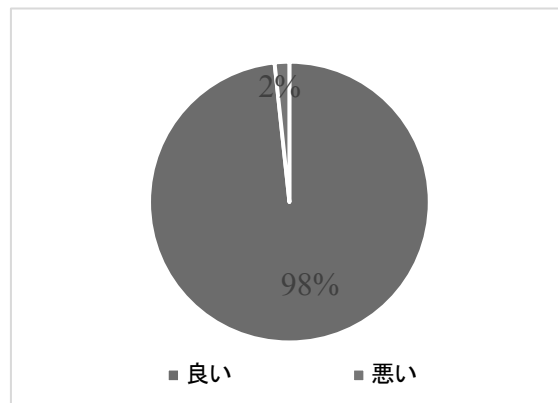
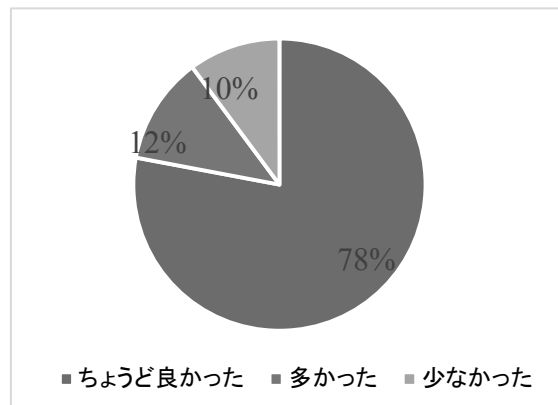


図 8-2 カレーの見た目



で事業化するなら安定供給が難しい」などが寄せられた。

この結果からわかることとして、コンセプトを説明する用語を「廃棄食料」という言葉を使うのではなく「規格外品」にすることや、配達コストやメニューを増やすなど商品化に向けては数々の課題が挙げられた。

最後に、「今回のような調理以外に、あったらいいなと思う廃棄食料を活用した取り組みがあれば記述してください」という質問に対して、78%の方が回答をしてください、貴重な意見を頂いた（図 8-1）。

この結果から、廃棄食料を活用した取組には今回のカレーという食品以外にも、様々な可能性があるということが明らかとなったので、農家の 6 次産業化の方法は多岐にわたると思われる。

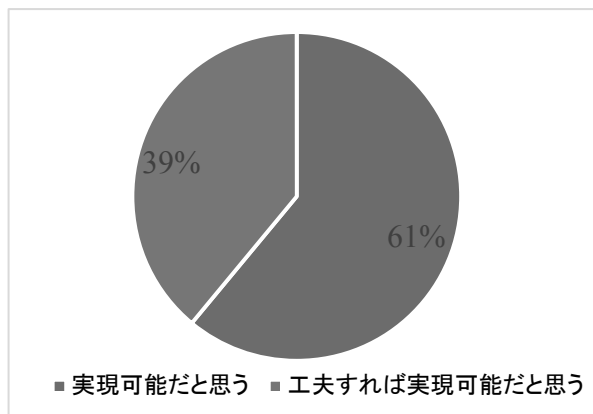


図 8-4 廃棄食料を利用した取り組み

表 8-1 あったらいいなと思う廃棄食料の活用例

鉄腕 DASH の 0 円食堂のような感じ
ペットのエサに使用する。
野菜はなんでも利用できるので、何でもよいと思います。
クックパッドに投稿する。
煮込み料理・豚汁等
肥料
シチュー

廃棄される漁業資源の利用
私たちはカナダのバンクーバーに住んでいて、サンライズマーケットというスーパーは、傷のついた野菜を格安で販売しており、いつも利用していました。長岡でもそういう所が増えるといいなと思います。
フリーズドライ加工をし、長持ちするようにする。
肥料を作って利用するという取り組みがあってもいい。

### 8-3-3 まとめと考察

今回アンケート調査をしたことによって様々な意見を頂くことができた。自分たちが思っていたよりもかぐら南蛮カレーが好評であったので、商品化できるのであれば継続して取り組みたいと思った。また、回答者から寄せられた意見にもあるように、カレー以外にもフリーズドライ、肥料化、漁業資源の活用、他の煮込み料理など廃棄食料を活用して多様な料理への展開の可能性が示唆された。

最後に、6 次産業化に取り組む長岡の農家は、2014 年度の橋長ゼミナールの調査によると、1 割に留まっているが、農家、大学、食品メーカー等、様々なセクターが連携することにより、農産物の有効活用が広がると考えた。

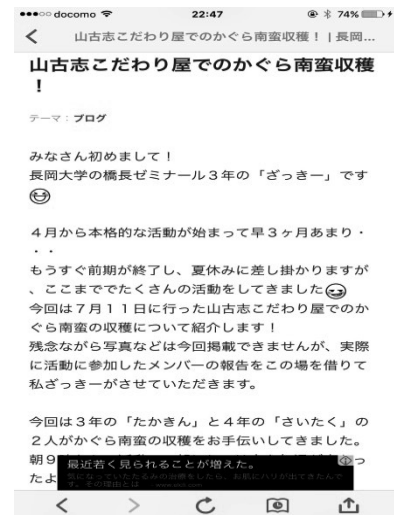
(文責：三村 勇貴)

## 9. 農業の魅力を伝えるブログの作成

### 9-1 活動記録をブログで発信

今年度我々は新たな試みとして、ブログの作成を行った。目的は今年度の我々の活動目標のひとつでもある若者に向けて農業の魅力を伝えていくということである。近年の若者の農業離れの原因のひとつとして、若者の農業に対するイメージの悪いことが挙げられると考えた。そこで我々は若者の間で普及率の高いブログを利用することで実際に我々が行った活動の様子をリアルタイムで発信していくことで、若者に農業の魅力を伝えていこうと考えた。

このブログは週に一度は 50 件を超えるアクセス数を記録し、不特定多数の方に見ていただくことのできたものになった。



実際に投稿した記事の一部

## 10. 長岡市山古志の現状と課題

### 10-1 山古志地区の現状と課題

#### 10-1-1 山古志地区の概要

山古志地区は新潟県の中越地方に位置し、棚田、錦鯉の養殖、牛の角突きなどが有名な地域であり「日本の原風景が残る村」として村の自然を観光資源に PR している地域である。

2004年10月23日に発生した新潟県中越地震により山古志は大きな被害を受けた地域である。震災時は、村につながる道路は寸断され、村は孤立した。当時、村民全員に避難指示が出され、長岡市での仮設住宅生活を余儀なくされた。この災害が全国的なニュースとなり、「山古志」の名が著名になった。皮肉にもこの震災をきっかけに生活拠点を山古志から他の地域に移した世帯も多く、山古志は急速に高齢化が進んだことでも知られている地域である。



主要道路、家屋が崩壊する  
震災直後の山古志村

出典：須藤 眞啓 オフィシャル・サイト  
「平成 16 年 10 月 新潟県中越地震」  
<https://savior-web.sharepoint.com/Pages/chuetsujishin.aspx>



土砂崩れでせきとめられ  
川に飲み込まれた家屋

出典：新潟日報モア Web サイト

<http://www.niigata-nippo.co.jp/bousai/earthquake.html>



### 10-1-2 山古志地区の現状

長岡市の Web サイトやウィキペディアに掲載されている山古志の現状および私が実際に足を運んで感じたことをまとめると、村の特徴は以下の項目にまとめることができる。

- ・ 長岡市 Web サイト「人口と世帯数」を参照すると、山古志は 2016 年 11 月 1 日現在で世帯数：434 世帯、人口 1,057 人（男性 532 人、女性 525 人）である。この数値は、ウィキペディア「山古志」に記載された 2005 年 3 月 1 日現在の人口 1,960 人から比較して、毎年人口の現象が進んでおり、2004 年の中越地震を契機に、2005 年から今日まで約 900 人も人口が減少しているといえる。そのことにより村の過疎化と少子高齢化が進んでいるといえるであろう。
- ・ 観光地がなく観光客も少ない。
- ・ 交通の便、コンビニやスーパーなどもなく、買い物に行くにも市街地に降りなくてはならない。
- ・ 道路の整備が行き届いていない。
- ・ 豪雪地帯なので冬場は雪が多い。
- ・ 病院がない。

### 10-1-3 農業に関する課題

長岡市 Web サイトの直売所情報によると、山古志では野菜や加工品の直売所が 2016 年 4 月現在で 13 店舗ある。しかし、豪雪地帯である山古志では、直売所を営業できる時期も限られる。冬の期間はほとんどの直売所が休みである。そして直売所を運営、管理している方々は高齢であるため後継者不足などの課題が残る。また同じ集落にいくつも直売所があり、売っている商品も似ているため直売所同士の競争が起こる。このように山古志村には生活上も農業においても様々な課題があることがわかる。また現在も人口は減る一方であり、一番重大な課題である人口減少に対する打開策が必要になってくる。

### 10-1-4 復興した山古志地区

現在、山古志は震災の影が見えないほどの復興を遂げている。そして海外の人たちが山古志の錦鯉に注目し、毎年大勢のバイヤーが買い付けに来る。また最近では山古志牛というブランドも確立されつつある。このように海外にも評価される貴重な資源は山古志には存在する。そのため、海外や全国の人々にもっと山古志の魅力を伝えることが出来ればおのずと注目されるようになるだろう。

私自身生まれも育ちも長岡だが、震災があった 10 歳のころまで山古志の存在は知らなかった。そして山古志にいったのは高校生の時が初めてである。しかし、今年のゼミ活動を通じ頻りに山古志に足を運ぶことで山古志の自然や人の温かさに直接触れ、山古志の魅力を感じる事ができた。

まだまだ村の過疎化、市街地へのアクセス、冬期間の休業など山古志の課題はたくさんあるが、震災から復興した力強さと粘り強さがあれば山古志の課題も解決することが出来ると考える。



出典：やまこしの棚田（支所前の展示錦鯉）  
[http://www.geocities.jp/hase\\_169y/yamakoshi/yamakoshi.html](http://www.geocities.jp/hase_169y/yamakoshi/yamakoshi.html)



夜明けの棚田

出典：新潟フォトギャラリー  
 （春・・・・・・そして夏へ）  
<http://photo-niigata.com/niigata/hare/hare9.html>

（文責：齋藤 拓海）

## 10-2 山古志地区の SWOT 分析

文献調査や研究活動を通じて見えてきた山古志の強みと弱みを見極めるために、SWOT 分析を行った。その結果は、表 10-1 の通りである。

今回、山古志の SWOT 分析をして判明したこととして、外部環境では機会として、「地方創生」「中越地震の影響でネームバリューの向上」。脅威としては、「人口減少による過疎化」「TPP」が挙げられた。次に内部環境では強みとして、「人々の温かさ」「農業がさかん」「食文化が豊か」などがあり、弱みとしては「観光地が少ない」「生活に必要不可欠な店・施設が少ない」「道路の整備が行き届いていない」が上げられた。

表 10-1 山古志地区の SWOT 分析結果

		外部環境		
		機会	脅威	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・地方創生</li> <li>・中越地震の影響でネームバリューの向上</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人口減少による過疎化</li> <li>・TPP</li> </ul>	
内部環境	強み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人々の温かさ</li> <li>・農業がさかん</li> <li>・食文化が豊か</li> <li>・大自然</li> <li>・養鯉業が世界的ブランド</li> <li>・闘牛</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・山古志に来て人々の温かさに触れてもらう</li> <li>・田園風景を見てもらう</li> <li>・農家民宿を利用した体験型農作業の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぐら南蛮など有名な食品を大消費地に発信しする</li> <li>・人々が旅行に訪れたいくなるように宿の増加を進める</li> </ul>
	弱み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・観光地が少ない</li> <li>・生活に必要不可欠な店、施設が少ない（スーパー、病院など）</li> <li>・道路の整備が行き届いていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内のバスを増加させる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・都心への商品の発信</li> </ul>

これらの結果から山古志が強化する項目として「山古志に来て人々の温かさに触れてもらう」ことの必要性が見えてきた。その理由としては、実際に私たちが悠久祭のかぐら南蛮カレーの食材探しをしていた際、規格外品ではあるが、かぐら南蛮や玉ねぎなど、カレーに必要な食材を譲ってくださったことからわかる通り、山古志の方々是人としてとても温かい。そのため観光に訪れた人たちにその地元の方々の人柄に触れてもらうことにより、山古志の魅力が伝わることであろう。また、棚田で有名な「田園風景を見てもらう」ことで景観の美しさに感動するとともに、そのような感動を与えている農業にも興味を持ってくれるだろうと考えた。

次に「農家民宿を利用した体験型農作業の推進」することについてであるが、ただ山古志に来るだけでは農業の楽しさをわかってもらうことはできないので、既存の農家民宿を活用し、日帰りの体験型農作業ではなく、農作業を体験し、ゆっくりと湯船に浸かり、美味しいご飯をみんなで食べ、安心して眠りにつくという1日を通した流れで体験することにより農業の楽しさ、大変さ、達成感を味わえ、農業に興味を持ってくれるのではないかと考えた。

一方、山古志の課題であるが、現在の山古志は、遠方に行く手段が限られている上に、宿泊施設が少ないため、観光客が訪れても効率的に名所を廻ったり長期滞在することができないという現状がある。このことから村外の人間が移住地として選びにくいという傾向がみられる。そのため、現地の生活を体験する意味でも「農家民宿を利用した体験型農作業の推進」が必要になると考えた。山古志の人々の温かさ、田園風景の素晴らしさ、農業の魅力をこのような形で発信することができれば、交通手段は少ないが農業に魅力を感じ、県内外から農業をやりたいと山古志を訪れる若者が増えるのではないかと考える。

(文責：繪面 伊央璃)

## 11. 長岡市山古志の就農率向上策の提案

### 11-1 6次産業化事業スキーム

#### 11-1-1 事業スキームの具体案

6次産業化の具体的事業は、農作物の加工・販売、農家民宿の経営、観光農園、農家レストランの運営などが挙げられるが、その中でも山古志に必要なのは、観光農園と農家レストランの運営であると考えた。まず、農家が農作物の生産とならび、自らの畑で収穫した農作物を活用した農家レストランや観光農園も事業として展開する。そして、農家の6次産業化を推進するため、企業、JAや金融機関から事業資金の支援もいただき経営する。JAや金融機関には、経営のコンサルタントとしても農家を支援していただきたい。農家レストランや観光農園、地域のイベントへ足を運んでいただくための交通手段としては、企業に協力していただきシャトルバスを利用する。次に消費者についてだが、商品の購入の他にも、観光農園で収穫体験をし、自分で収穫した野菜をその場でBBQをしたり、自宅に持ち帰り食べていただく。大学は観光農園、農家レストランと連携し、不揃いで出荷が

困難な廃棄野菜を利用し、文化祭で販売を行う。その他の販売先としては、地域イベントも活用する。NPOには、事業運営や全体のコーディネートをしていただき、更に行政は各団体への支援や法への準拠等の監督の役割を担っていただく。

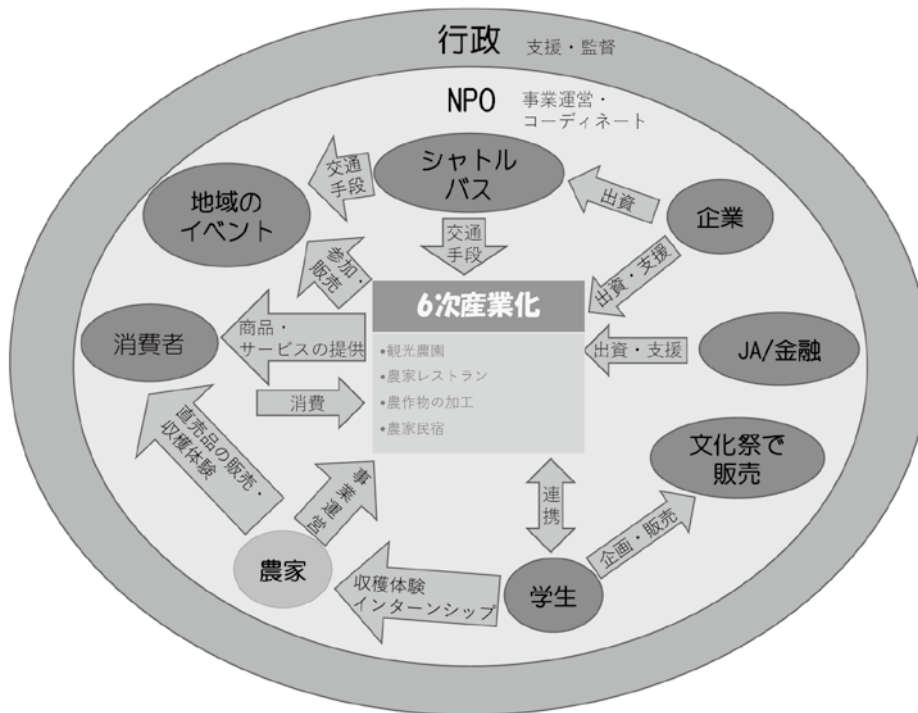


図 11-1 6次産業化事業スキーム

### 11-1-2 考察

山古志の6次産業化事業スキームを考えるにあたり、昨年同様に農家レストランが重要なポイントになると考えた。廃棄ロスの食材を有効活用するためには、農家レストランは非常に有効で、規格外の野菜も調理することで活用することができ、無駄を減らすことができる。また、観光農園は、実際に橋長ゼミで実施した「秋の収穫祭」のイベントへの参加者が、自分の収穫した野菜をその場で調理し、食事をするを通して農業に対するイメージを変え、野菜を育てることにも関心を示すという変化が見られた。すなわち、スーパーで買ってきた野菜には商品の品質としての満足度があるが、自分で収穫した野菜には愛着がわくものである。また、現代の旅行形態は「体験型旅行」に関心を示す旅行者が多いことから考えても観光農園とアウトドアイベントとの融合は有効的な方法であると考えられる。そのため、6次産業化の手段として食材の加工品の販売や直売所での販売と並び、観光農園や農家レストランは若者利用者にも魅力的な施設であるし、農家の多角化経営の方向性としても取り入れる価値があると考えられる。また、プロモーションに関しては、NPO、行政、学生等、様々なステイクホルダーが協力、連携することでその地域の6次産業化の推進を実現し、ひいてはその地域の活性化も可能とするであろう。そのことは、先行研究の文献調査でも明らかとなった「地域のファン作り」に役立ち「地域への経済効果」を生み出すことにつながると考える。

(文責：長谷川 嵩)

## 11-2 若者就農者の向上策

どのようにしたら若者の就農が増えるのか検討した結果、3つの向上策を提案する。1つ目は農業の自由化の推進、2つ目は観光農園の増加、3つ目は農業のマンガ本やゲームの開発である。これら3つの策を導入することで少しでも若者の就農が増えていくと考えている。

### 11-2-1 農業の自由化の推進

農業を始めるには主に、雇用就農と独立就農がある。全国農業ナビ「農業を始めるには～手続き等について～」に記載されている就農方法を項目に分けて以下のように整理した。

#### ● 雇用就農の方法

雇用就農とは農業法人に就職することである。「農業法人」とは、株式会社や農事組合法人などの法人形態で農業を営んでいる法人の総称であり、その法人に就職し、従業員として農業に携わることを雇用就農という。

#### <雇用就農のポイント>

##### ① 農業法人で働く目的を明確にすること。

(1) 農業法人の正社員として長期にわたる就業を希望するのか、将来の独立のための事前就業とするのか、目的を明確にする。

(2) 作目、地域、労働条件の希望を整理する。

(3) 勤務内容も、農作業中心か、加工・販売・事務作業など、希望を整理する。

##### ② 希望する農業法人を探し、就職活動を始める。

(1) 求人情報を全国新規就農相談センターや都道府県新規就農相談センターのホームページ、ハローワーク等から調べる。

(2) 候補となる農業法人が見つかったら、農業インターシップ制度などを活用し、実際に作業体験、研修を通じて、希望する農業法人の魅力を確認する。

(3) 農業法人と就業時間、休日、休憩、公的保険の加入状況など労働条件をよく話し合い、納得の上で雇用契約を結ぶ。

#### ● 独立就農の方法

独立就農するには、①技術・ノウハウ、②資金、③農地、④機械・施設、⑤住居の5つの要素が必要である。

#### <独立就農までのステップ>

(1) 農業法人に就職して技術を学びながら資金を工面し、農地を探すといった方法

(2) 自治体等が実施している研修・助成を受けて独立就農を目指すといった方法がある。

### <土地の確保>

農地の購入もしくは賃借には、農地法や農業経営基盤強化促進法の規定に基づき、市町村農業委員会の許可を受ける必要がある。また、農地中間管理機構が行う農地の借り手の募集へ応募する方法もある。

### <認可用件>

- (1) 【全部効率利用要件】 農地のすべてを効率的に利用して耕作の事業を行うこと
- (2) 【下限面積要件】 経営面積の合計が原則 50a 以上（北海道は 2ha 以上）であること（市町村農業委員会によってはこれより低い面積を設定している場合がある）
- (3) 【農作業常時従事要件】 個人の場合は農作業に常時従事すること
- (4) 【農業生産法人要件】 法人の場合は農業生産法人であること
- (5) 【地域との調和要件】 周辺の農地利用に悪影響を与えないこと

この5つの要件を満たしていないと法律の許可が下りない。

以上、全国農業ナビに記載された農業を始めるに当たる手続きの概要であるが、農業を始めるには上記の様々な用件をクリアしなければいけないので、農業を始めたいけれどこのような制限があるのでなかなか大変だと思いつづけている人がいると思われる。特に独立就農の方法については、規制が厳しいので、自由化し、他業界の人々の農業参入を容易にする必要があると思われる。農地を借りる資金に加え、最初から機械や施設を揃えるのには莫大な資金が必要となってくるので、かなり厳しいのではないかと思う。

### 11-2-2 観光農園の増加

特徴的な観光農園の事業として「朝カフェ」という農園がある。新潟県燕三条の「畑の朝カフェ」は、田畑のロケーションを活用した農園体験型カフェである。地域の果樹園、畑、ハーブ園などを会場に農園まるごとの魅力を感じてもらおうと生産者自らが企画を練り、採れたて野菜や果樹を使った食事や畑仕事のミニ体験など会場ごとのメニューを提供している。

朝カフェの魅力は、自分の時間が自由に持てるということである。読書したり、勉強したり、スマホでゲームやニュースを読んだり、音楽を聴いてリラックスしたりと自分の好きなことができる。仕事のストレスが溜まっていたりしたら朝カフェに行くことで心にゆとりができリフレッシュすることができるのも朝カフェの魅力である。



燕三条「畑の朝カフェ」の様子  
出典：畑の朝カフェ <https://asa-cafe.jp/>

(文責：佐藤 裕貴)

## 謝 辞

本研究は、多くの方々のご支援・ご協力のもと、完成したプロジェクトであります。本ゼミのアドバイザーとして、長岡市農林部農政課長の五十嵐智行様、山古志こだわり屋の諏訪弥須雄には、ヒアリング・中間発表でのご助言のほか、多岐にわたるインターンシップの機会を与えていただき、心より深謝申し上げます。また、山古志こだわり屋の職員の皆様、木沢ハウス代表の平澤勝幸様には、ご丁寧なご指導及びご支援を賜り心より御礼申し上げます。



成果発表会を終え、安堵の一枚

## 引用文献

アグリパーク Web サイト

<http://www.niigata-aguri.com/program/program8.html> (2016年11月19日現在)

阿部真大(2013)「地方にこもる若者たち 都会と田舎の間に出現した新しい社会」

伊豫谷登士翁・齋藤純一・吉原直樹(2013)「コミュニティを再考する」

ウィキペディア「山古志村」

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B1%B1%E5%8F%A4%E5%BF%97%E6%9D%91>

(2016年11月19日現在)

越後長岡菜の花プロジェクト

<http://nagaoka-nanohana.jp/about/index.html> (2016年10月23日現在)

大社充(2008)「体験型ツーリズムの手法 地域資源を活かす着地型観光」

笥裕介(2011)「コミュニティか元気になる30のアイディア 地域を変えるデザイン」

金丸弘美(2011)「地域ブランドを引き出す力」

環境省「長岡市循環型社会形成推進地域計画(第二期)」

[https://www.env.go.jp/recycle/waste/3r\\_network/5\\_region/project\\_list/15\\_niigata/13\\_nagaoka\\_h26.pdf#search=%E9%95%B7%E5%B2%A1%E5%B8%82+%E5%BE%AA%E7%92%B0%E5%9E%8B%E7%A4%BE%E4%BC%9A+2014](https://www.env.go.jp/recycle/waste/3r_network/5_region/project_list/15_niigata/13_nagaoka_h26.pdf#search=%E9%95%B7%E5%B2%A1%E5%B8%82+%E5%BE%AA%E7%92%B0%E5%9E%8B%E7%A4%BE%E4%BC%9A+2014) (2016年10月23日現在)

ギガジン「『キャプテン翼』からサッカーの素晴らしさを教えてもらった世界中のプロ選手たち」

<http://gigazine.net/news/20131215-football-player-influenced-captain-tsubasa/> (2016年11月19日現在)

杉本淳・矢崎栄司(2012)「田舎の宝を掘り起こせ 農村起業成功の10か条」

全国農地ナビ「農業を始めるには～手続き等について～」

<https://www.alis-ac.jp/Doc/Procedure> (2016年11月19日現在)

とやま農山漁村インターンシップ IN 大長谷

<http://gt-toyama.net/staffblog/1706> (2016年12月26日現在)

中瀬勝義、明戸眞弓美、庄司邦昭(2008)「海洋観光立国のすすめ[増補版]」

長岡市「生ごみバイオマス化事業」

<http://www.city.nagaoka.niigata.jp/kurashi/cate08/biogas/> (2016年10月23日現在)

長岡市「人口と世帯数」

<http://www.city.nagaoka.niigata.jp/syokukai/jinkou/jinkou.html> (2016年11月19日現在)

長岡市「農の駅めぐらって長岡」

<http://www.city.nagaoka.niigata.jp/sangyou/cate04/green/center.html> (2016年11月19日現在)

長岡市「直売所情報」

<http://www.city.nagaoka.niigata.jp/sangyou/cate04/shinkou/chokubuy.html> (2016年11月19日現在)

長野県の6次産業化サポーター！しあわせ信州6次化広場 [www.shinshu-6jika.jp/](http://www.shinshu-6jika.jp/)

(2016年7月1日現在)

新潟フォトギャラリー (春・・・そして夏へ)

<http://photo-niigata.com/niigata/hare/hare9.html> (2016年11月19日現在)

新潟県「6次産業化の取組について」

[http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML\\_Article/491/655/101101\\_shingikai\\_shiryous.pdf](http://www.pref.niigata.lg.jp/HTML_Article/491/655/101101_shingikai_shiryous.pdf)

にいがた6次化フェア <http://foodmesse.jp/6fair/>

農林水産省(2016)「特集1 めざせ、6次産業化(1)」

[http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1108/spe1\\_01.html](http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1108/spe1_01.html)

農林水産省「2015年農林業サンセス結果の概要」

畑の朝カフェ <https://asa-cafe.jp/> (2016年11月19日現在)

やまこしの棚田 (支所前の展示錦鯉)

[http://www.geocities.jp/hase\\_169y/yamakoshi/yamakoshi.html](http://www.geocities.jp/hase_169y/yamakoshi/yamakoshi.html) (2016年11月19日現在)

山古志 牛の角つき

<http://kennai.fc2web.com/yamakoshi2.html> (2016年11月19日現在)

山浦晴男(2010)「住民・行政・NPO協働で進める 最新 地域再生マニュアル」



# 長岡大学 学生による地域活性化プログラム 各プロジェクト報告書

1. 十分杯で長岡を盛り上げよう！ ～十分杯を、地域から愛される“問題児”に！？～  
権 五景ゼミナール
2. 企業ホームページの改善による効果の確認  
村山光博ゼミナール
3. 未来の農業革新Ⅲ ～地産地消を通じた循環型社会への貢献～  
橋長真紀子ゼミナール
4. 地域の文化と伝統をつなぐ ～高橋九郎生誕 165 周年を記念する活動～  
高橋治道ゼミナール
5. 長岡周辺地域の温泉資源の現状分析と情報発信 ～温泉☆ドキドキプロジェクト～  
山川智子ゼミナール
6. グラスルーツグローバリゼーション ～草の根・地域からの地球一体化・人類一体化推進～  
広田秀樹ゼミナール
7. 酒粕で長岡を盛り上げよう！ ～地域資源としての酒粕の可能性を探る～  
権 五景ゼミナール
8. 「まちの駅」をフィールドとした活動等による地域活性化への貢献  
鯉江康正ゼミナール

## 平成28年度 学生による地域活性化プログラム 橋長真紀子ゼミナール活動報告書

【発行日】 平成29年 3月22日  
【発行人】 村山 光博  
【発行】 長岡大学 地域活性化プログラム推進室  
〒940-0828 新潟県長岡市御山町80-8  
T E L 0258-39-1600 (代)  
F A X 0258-39-9566  
<http://www.nagaokauniv.ac.jp/>