



今回は、1 年 6 組のフィールドワークの報告をします。

◇ 私たち 1 班は JA を訪問しました

研究テーマ： 洞戸キウイフルーツ

日 時： 2019 年 8 月 3 日(土) 9:00 ~ 11:00

訪問先： JA

参加者： 中村太陽 大野哲 馬場柊弥 後藤咲季 坪井璃莉 堀部真紀

◇ フィールドワークを通して学んだこと・感想



キウイフルーツの良い点

- ・健康に良い
(消化促進、がんの抑制など)
- ・育てるのが比較的簡単
キウイフルーツの現状
- ・生産量が少なく供給が追いついていない
- ・キウイを育てる農家が少ない
- ・農家の高齢化



キウイフルーツとは

- ・マタタビ科 原産は中国で、1904 年にニュージーランドに移入されて改良されたもの
- ・耐寒性がある
- ・効能①豊富なビタミン C・E を含み消化促進の働きがある
 - ②タンパク質分解酵素を多く含んでいる
 - ③整腸効果、胃もたれ解消
 - ④がん予防効果もある

洞戸キウイフルーツのルーツ

キウイフルーツは、減肥・低農薬・栽培が容易で、洞戸の気候に合っている。またキウイフルーツの栽培は、遊休地利用・荒地防止、農業所得増大に繋がるという利点がある。

1979 年にキウイフルーツ生産組合の成立し、1981 年に初収穫がされた。このキウイフルーツの評判が良かったことで、農家の自信・意欲につながり、洞戸でキウイフルーツが栽培されるようになった。

現状

課題として、次の 3 つが挙げられた。1 つ目は、生産者の高齢化による後継者不足である。2 つ目は、耕作放棄地の増加で、後継者不足や鳥獣被害により増加傾向にある。また、キウイの老木化により、更新が必要なのだが、それもままならない状況になっている。3 つ目は、洞戸キウイは学校給食や贈答品ですべて捌けてしまうため、生産が追いついておらず市場に出回っていないことである。

PR イベント等

- ・キウイマラソンや小学生の栽培体験

感想

フィールドワークを通して、洞戸のキウイフルーツの歴史や意外な食べ方、抱える問題について知ることができ、それについて考える良い機会を得られてよかったと思う。



今回は、1年6組のフィールドワークの報告をします。

◇ 私たち 2 班は虎屋を訪問しました

研究テーマ： 伝統産業で町を元気にするぞ!!

日 時： 2019 年 8 月 6 日(火) 13:00 ~ 16:00

訪問先： 虎屋

参加者： 井口稜也 此嶋亮維 島田涼美 田中唯偉人 土屋早菜 野口明音 服部智哉

◇ フィールドワークを通して学んだこと・感想



和菓子を作るときには、人との関わりから地域の現状を把握したり、要望を聞いたりすることで今何が必要とされているかを考えることが重要だということがわかりました。また、人間力が和菓子を作る上でも必要になってくるということもわかりました。

伝統産業で町を盛り上げるには、コミュニケーション能力を磨き、地域の現状を把握し、これからの世代に引き継いでもらえる工夫をすることが大切だとわかりました。そこで、これからの世代に引き継ぐための工夫の一つとして、和菓子の場合、食べる機会を増やすために高校の購買で和菓子进行を売ること、長良川鵜飼の終了する日に鮎菓子を食べる文化をつくること、成人式などの行事の時に市とお店が協力してその行事にちなんだ和菓子をプレゼントすることなどができると思いました。また、虎屋の方の話聞いて、



◇ 私たち 5 班は、農業生産法人 PULS 株式会社を訪問しました

研究テーマ： こめっとコミット岐阜の米

日 時： 2019 年 8 月 9 日(金) 9:00 ~ 12:00

訪問先： 農業生産法人 PLUS 株式会社

参加者： 臼田和哉 篠田朋花 鈴木梨瑚 高井翔平 尾藤庄汰朗 山内虎太郎 山田遥菜

◇ フィールドワークを通して学んだこと・感想



これからは米という形でだけでなく、米粉としても若い世代や海外へと広めていき、岐阜の農業を発展させていきたいです。そのために、SNS を活用して米や米粉を使った料理を紹介したり、米の持つ魅力を自分たちの周りに広めたりすることができると思います。まずは米粉の知識を広めて、人々の米に対する意識を変えていきたいです。

岐阜県のお米の良さを学ぶことができました。岐阜県では、美しい自然環境と生産者との距離の近さによる安全性を生かして、コメ作りを行っていました。

また、若い層へのコメの普及のために米粉を使用した斬新なレシピを開発していました。さらに、グルテンを含まないためダイエットに適しているという健康への利点を生かして、海外でもお米は注目を集めているそうです。





今回は、1年6組のフィールドワークの報告をします。

◇ 私たち 3 班は関市のカフェを訪問しました

研究テーマ： 高校生から伝える関市の魅力

日 時： 2019 年 8 月 3 日(土) 10:00~13:00

訪問先： Applepiecafe GRACEGRACY、CAFÉ CotaChiot、PIENITORI

参加者： 可児瑞希、河合遥音、近藤綾乃、園川るな、富田美鈴、森史也、山田健斗



◇ フィールドワークを通して学んだこと・感想



関市のカフェを訪問してみて、関市にも知らないだけでいろんなおいしいお店があることに気づきました。都会にも負けない、おいしさや雰囲気の良い、関市ならではのあたたかさがありました。高校生でも行きやすい価格帯のお店が多く、学生でも気軽に入りやすいと感じました。今回訪問した以外にもまだまだ知らないだけで魅力あるお店がたくさんあると思うので、観光客だけでなく、関市民の方たちも行きたい！と思えるような素敵な紹介を作っていくべきだと思いました。関市にだけしか存在しないお店には、ここでしか食べられない味や、ここでしか感じられない雰囲気があるので、もっとわかりやすく魅力を伝えていき、たくさんの方が関市に来てくれるようにしていきたいと強く感じました。

私たちは高校生からみたお店の観点をいれたマップを作成することで、高校生を中心に関市全体に魅力が伝わっていくのではないかと考えました。例えば、関市の高校から自転車でどれだけかかるかをマップに書いておくと、ちょっと今日は時間があるから行ってみようかと気軽に行けるようになります。さらに、その人たちが口コミやSNSなどを通して周りにも紹介していくのでどんどん情報が広がっていくのではないかと、という考えです。高校生が発信元となるのが観光客や、関市内の方たちにも魅力を感じてもらえるきっかけになると考えました。

◇ 私たち 6 班は関牛乳を訪問しました

研究テーマ： 関牛乳の発展

日 時： 2019 年 8 月 13 日(火) 13:00 ~ 16:00

訪問先： 関牛乳株式会社

参加者： 川嶋樹 小石奈央 中島勇人 中田陽稀 波多野真帆 林栞那 山田輝



◇ フィールドワークを通して学んだこと・感想



私たちの身近にある関牛乳は、そのままの牛乳として売られているイメージが強い。しかし、関牛乳を使った商品も多く、いろいろなところで売られている。折角、多くの関牛乳を使った商品があるのだから、それをもっと人々に知ってもらいたいと思った。関牛乳は、東海三県ではコンビニでも販売されているが、まだまだ知名度は低いといえる。関市の特産品として愛知、静岡、福井などの近隣の県にインターネットを介して広がって

欲しいし、関牛乳を使った製品も増えて欲しい。しかし牛乳を遠くへ運ぶと鮮度の関係上、本来の味が失われてしまう。そのため関牛乳を使ったお菓子（プリン、サブレ、クッキー、キャラメル、クリームパン、ヨーグルト、ソフトクリームなど）を遠いところで販売すると思う。