

地域資源を活用したレシピコンテストの開催を通じた ESD 実践 Practice of Education for Sustainable Development Through Holding a Recipe Contest Using Regional Resource

萩原 豪*, 鈴木大夢**, 豊田正明*, 美藤信也*, 佐久間貴士*

HAGIWARA Go Wayne*, SUZUKI Hiromu**, TOYODA Masaaki*,
MITOU Shinya*, SAKUMA Takashi*

*高崎商科大学商学部 **高崎商科大学商学部商学科 4 年生

〔要約〕本研究は、地域資源を活用したレシピコンテストを開催することを通じて、テーマとなる食材の〔桑茶〕から地域の歴史・文化などを含む背景について理解を深め、地域社会の持続可能性について考えることを促すことの仕掛けづくりの ESD 実践を試みたものである。桑茶を取り巻く社会的な背景、地域資源を活用した取り組みなどを踏まえた上で、2018 年度に開催した「桑わんグランプリ in 群馬 2018 (第 3 回桑わんグランプリ)」の実践を通じて明らかになった成果と課題について検討を行った。地域資源である桑茶は地域を包括的・俯瞰的に捉える、可視化するための教育資源としても有効であることを明らかになったと同時に、レシピコンテストのようなイベント型の仕掛けづくりの継続性が困難であることも明らかになった。

〔キーワード〕 ESD, 観光まちづくり, 群馬県, 桑茶, レシピコンテスト

1. はじめに

高崎商科大学が採択を受けた文部科学省「地(知)の拠点整備事業」(COC)による活動を嚆矢として、本研究グループでは 2015 年度以来、群馬県下仁田町産の桑茶を活用したプロジェクトを展開している。2017 年度には本学地域志向教育活動助成「群馬県産桑茶を活用した観光まちづくりの提案-桑わんグランプリの企画・運営」が採択され、桑茶を利用したレシピコンテストを開催した。

2018 年度も同様に桑茶のレシピコンテストを開催したが、前回とは異なり、環境教育の要素を入れて開催するに至った。

本研究報告では、ここで取り上げる桑茶を取り巻く社会的背景や、地域産業資源としての桑茶について整理し、その上でレシピコンテストというイベントを通じて、主催者側と参加者に対する環境教育・ESD 実践活動につ

いての報告を行う。

2. 桑茶を取り巻く社会的背景

ここで取り上げる〔桑茶〕の原料となる桑は、養蚕業を支えるために生産されていた歴史がある。養蚕業が盛んであるところでは、日常生活の中で桑茶が飲まれていた。しかし、養蚕業は衰退し、養蚕農家も減少している状況である(図 2.1)。

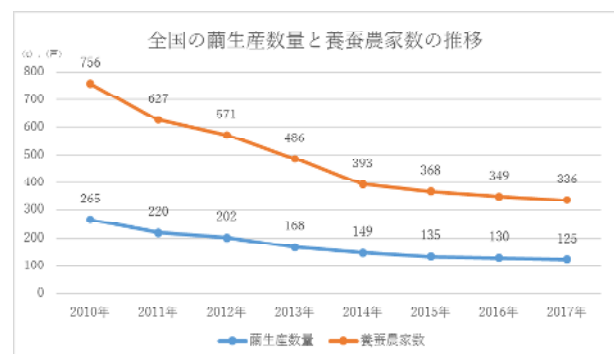


図 2.1 全国の繭生産数量と養蚕農家数の推移¹

桑畑に関しては、1880年に地図記号化され、地図上に記載されていた歴史がある。しかし、養蚕業の衰退と桑畑の面積減少などの背景により、2013年版の2万5000分の1地形図以降、桑畑の地図記号は廃止されている。

他方、全国の桑園の面積減少と同様、群馬県内での桑園の面積は、2008年に1,006.0haあったものの、2017年には300.4haとなり、9年間で705.6haも減少している(図2.2)。このように桑園の面積が大幅に減少しているものの、群馬県の桑園の面積が国内最大であることには変わらない。

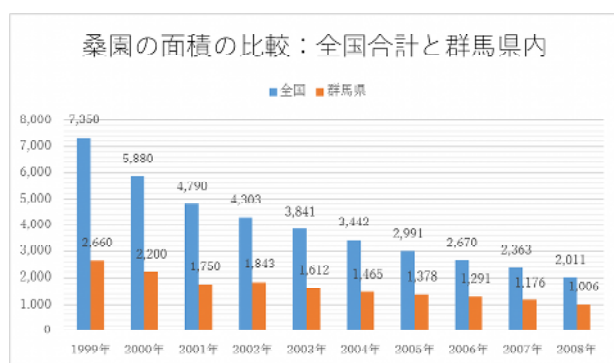


図 2.2 桑園の面積の比較²

3. 地域産業資源としての桑茶

3.1 全国での状況

J-Net21 中小企業ビジネス支援サイトの各都道府県の地域産業資源情報によれば、岩手県・宮城県・福島県・群馬県・長野県・山梨県・富山県・滋賀県・京都府・奈良県・兵庫県・和歌山県・島根県・香川県・熊本県・鹿児島県の1府15県では、桑(桑の葉、桑茶)を地域資源・地域産業資源と認定していることが明らかになった³。

桑園面積が減少していく中、桑茶を価値が注目されはじめて来ている。近年、健康志向食品の需要が高まっており、桑茶の成分、特に糖分の吸収を緩やかにし、食後の血糖値ピークの上昇を抑える作用のある1-デオキシノジリマイシン(DNJ)が注目されている。そのため、近年、養蚕農家がなくなってしまった地域や元々養蚕業が盛んではなかった地

域で、桑茶を生産・販売するために桑を生産し、桑茶の製造が進められるようになった。

島根県桜江町では桑茶を基幹産業のひとつとして位置づけ、テレビショッピングなどを通じての販売を確立している。桑畑の多くが1990年代後半まで耕作放棄され、旧桜江町では放棄後の桑の抜根に多額の資金を投じてきた。しかし、桑茶の効能などに着目した桑茶生産組合では桑畑の再生に努めてきた。町内の桑畑の耕作放棄地を集約・再生し、その桑の実や実の商品化を進めてきている。

また、県として地域資源・地域産業資源として認定していないものの、埼玉県川口市や沖縄県浦添市などでは桑茶を特産品として推し進めている。

3.2 群馬県における桑茶の地域商品化

群馬県では、県内で生産されている[桑]を「地域産業資源」と指定している。また、2014年6月21日に世界文化遺産に登録された「富岡製糸場と絹産業遺産群」の存在からもわかるように、群馬県にとって養蚕業とは伝統的に代表的な産業であり、また現在では重要な観光資源として位置づけられている。地域産業資源として認定されている[桑]には、桑の葉を加工した製品も含まれており、そのことから[桑茶]も地域産業資源のひとつとして認定されていると言える。

2009年、群馬県では桑の葉を魅力ある地域資源として活用するため、地産地消の商品開発を進めている山崎製パンと地元桑茶製造業者2社と共同して「桑葉活用による食品開発プロジェクト」を立ち上げ、県産桑茶粉末を使った「桑の葉茶パン」を開発・商品化していた⁴。

他方、桑茶を活用した地域商品開発を教育活動の一環として取り組んできた例もある。例えば、桑茶パウダーを練り込んだ生地で作られた[桑いそべせんべい]がそのひとつである。これは群馬県立安中総合学園高等学校食文化系列の教員が、地域の特産品である桑

を用いた地域商品開発について、地域の伝統的な菓子である磯辺煎餅を作っている店舗に協力を要請したことから始まっている。安中市の桑を用いて商品化することを通じて桑園の有効利用につながることを目的とし、期間限定で販売されていた。他の店舗でも製造・販売をしていたが、現在では唯一、栄清堂においてのみ製造・販売が続けられている。なお、安中総合学園の担当教員はすでに異動しており、現在は高校と連携した取り組みは行われておらず、栄清堂が独自の判断で継続して取り組んでいることである。これは磯辺煎餅を手焼きで製造しているため、製造量を調整することができるためである⁵。

その他にも、2017年に群馬県西部農業事務所が地域農畜産物の販売拡大の一助として、「ご当地ソフトクリームを題材にした農畜産物販売拡大」プロジェクトを実施した。藤岡北高校、富岡実業高校、安中総合学園高校の3校と西部農業事務所の女性職員が連携し、ワークショップ・レシピの開発・試作・試食を行っている。このうち、富岡実業高校が提案したご当地ソフトクリームのメニュー案が桑茶ソフトクリームであった。この商品は期間限定で道の駅甘楽で販売された。

3. 3 桑茶を用いたレシピコンテスト

桑茶を用いたレシピコンテストは、2012年に沖縄県浦添市の浦添商工会議所が主催した浦添産桑茶を活用した創作レシピコンテスト「桑っちーコンテスト」が最初である。開催要項によれば、同事業の開催目的は「浦添産『桑の葉粉末』と『桑の実』を使用した、特色ある食品を創作してもらうことで地域特産品の開発を促し、市内食品製造業並びに飲食業の生産意欲の向上を図り、併せて広く市民に認知してもらうこと」としている。「桑っちーコンテスト」は2014年まで3年連続で開催された。2015年からはコンテストで開発された桑食品の充実を受け、来場者に直接販売し投票してもらうイベント「桑っちーグラ

ンプリ&スイーツフェア」として新たに開催されることになったが、2016年の開催を最後に同事業は開催されていない。

浦添市における事例以外では、2013年、鹿児島県知名町（沖永良部島）において特産品である桑茶の消費振興のため、沖永良部島内の飲食業者を対象として、桑茶（粉末）を利用した新作メニューコンテスト「桑わんグランプリ」が実施されたのみである。しかし、この事業はその後継続されず、2017年、桑茶のレシピコンテストを群馬県で開催するにあたり、沖永良部島の関係各機関から名称の使用許諾を得て、「桑わんグランプリ in 群馬（第2回桑わんグランプリ）」を開催した経緯がある⁶。

4. 桑わんグランプリ in 群馬 2018

4. 1 開催概要

2017年度に引き続き、2018年度も「桑わんグランプリ in 群馬 2018(第3回桑わんグランプリ)」を高崎市で開催することになった。前年度に引き続き、企画から運営まで、主として萩原が担当する専門演習Ⅰ・Ⅱ（3年ゼミ・4年ゼミ）のゼミ活動の一環として展開したものである。

2018年9月9日、高崎市市民活動センター・ソシアス調理実習室において「桑わんグランプリ in 群馬 2018」の本選を開催した。本事業は上毛新聞社、群馬テレビ、下仁田町、下仁田町教育委員会、下仁田町観光協会、道の駅しもにた、高崎こども劇場、立教大学ESD研究所からの後援を受けると同時に、沖永良部島の知名町・和泊町、おきのえらぶ島観光協会から特別後援を受けて開催した。審査委員長は昨年度同様、横山孝司氏（シェフ）に依頼した。また、審査委員として、下仁田町の桑茶生産者である神戸隆介氏（神戸万吉商店代表取締役）、森孝之氏（大垣女子短期大学名誉教授）、茂木八千代氏（萩原ゼミ1期生・桑わんグランプリ in 群馬 優秀賞受賞）

が参加した。応募対象者は群馬県内在住・在学の高校生・大学生・一般とした。

応募に際する条件として、必ず桑茶（抹茶パウダーまたは焙煎茶）を利用すること（使用量は不問）とし、応募作品のレシピは4人分、予算を1,000円以内（単純計算で1人前250円以内）に設定した。また調理時間は1時間以内とした（下準備の時間は別に計上してもよい）。

また、今年度については、必ず群馬県内の特産品を食材として用いることを条件に加えた。居住地や学校所在地など、県産であれば地域は不問とし、できるかぎり県産食材を用いたレシピ開発を促した。これは本事業の開催に際し、エネルギー環境教育という視点を入れ、CO2排出量削減のための《地産地消》、食材ロスの低減を視野に入れたエコクッキングという要素を取り入れることにしたためである。

4. 2 結果

本事業は、参加者総数42名を集め、盛況に終わった。応募総数10作品のうち、7作品が予選を通過し、本選に進んだ（1作品は自己都合により本選参加辞退）。審査結果は表4.2に示した通りである。

各作品ともに桑茶だけではなく、地域の食材を用いることにより、群馬県の地域資源について知ってもらうことができた。また、レシピ開発の中にCO2排出量削減や食材の使い切り（食品ゴミを出さない）を考慮してもらうという環境配慮行動を入れ込むことにより、エネルギー環境問題への理解を深めてもらうという仕掛けを作っていた。これについては、調理後の審査時間を使い、一般公開として同時開催した特別講演会⁷のうち、萩原が担当した解説講座「持続可能な社会への第一歩としての桑わんぐらんぷり～SDGsとESDの実践」に参加者を誘導し、説明を行った。これにより自分たちが参加しているレシピコンテストと「持続可能な社会」を構築することの

関係性に気づき・考え・行動してもらうきっかけとなることの一助とすることができた。

表 4.2 エントリー作品・応募者と結果

エントリー作品名	応募者
桑シュークリーム 【最優秀賞】	群馬県立伊勢崎興陽高等学校 食品科学研究部（6名）
桑茶のおやき	群馬県立下仁田高等学校 課題研究1班（2名）
桑茶まんぷくピシソ ワーズ【優秀賞】	群馬県立下仁田高等学校 課題研究2班（4名）
桑茶の旬の野菜ごろ ごろピザ	群馬県立下仁田高等学校 課題研究3班（2名）
桑茶ソースの野菜グ ラタン【優秀賞】	群馬県立下仁田高等学校 課題研究4班（2名）

その後開催された試食会では審査委員長の横山孝司氏が桑茶と群馬県の食材、そして萩原ゼミが中心となって地域の農園で収穫したジャガイモとそのジャガイモを醸造させて作った醸造酢を組み合わせ、オリジナルレシピを提供した。その他、試食会では沖永良部島の方々の協力を得て、第1回桑わんぐらんぷりの優勝作品を、審査員である茂木八千代氏に沖永良部島の桑茶と群馬県の食材を使って調理していただき、参加者に紹介することができた。

4. 3 成果

本事業については、地方紙である上毛新聞で記事として取り上げられ、地域資源としての桑茶の認知度向上に一定の効果があつたと考えられる（図4.1）。2017年度は報道各社に対してプレスリリースを発信したにもかかわらず、本事業をとりあげてくれるところは皆無であったことから、僅かながらも前進することができたと言えるだろう。

また同様に地域フリーマガジンである『ふりぺっこ』にも地域欄（伊勢崎地区）のトピックとして、伊勢崎興陽高校が本事業で最優秀賞を受賞したことが記事として取り上げら

れた(図4.2)。このフリーマガジンは群馬県内のスーパーマーケットやドラッグストア、一部コンビニエンスストアなどに常設されているコーナーに陳列されており、多くの人の目に触れる機会がある。伊勢崎興陽高校の活動紹介ではあるが、この中に本事業が取り上げられたことは、多くの人に桑茶という存在を再認識してもらえらるいい機会となった。



図 4.1 「桑茶レシピ『桑わんグランプリ』」『上毛新聞』2018年9月20日、朝刊、15面。

別事業のことになるが、伊勢崎興陽高校食品科学研究部は、2018年11月に開催された「熱血！高校生販売甲子園」においても、「興陽桑の葉クッキング」というチーム名と「YELL for 田島弥平旧宅～陽だまりの桑の葉計画～」というテーマ設定をしてエントリーしていた。「富岡製糸場と絹産業遺産群」として世界文化遺産に登録されている伊勢崎市内にある田島弥平旧宅を応援することをテーマに込めていた。そして、この田島弥平旧宅と深い関係にある桑の葉を商品に使ったメニューを開発し、この販売甲子園では、桑の葉を入れたシフォンケーキとスイートポテトを

販売していた。確認がとれていないが、もしも桑の葉を使うということのきっかけのひとつが、昨年度から参加している「桑わんグランプリ in 群馬」によるものであれば、特産品である桑茶の認知度向上という点においては波及効果があったと言えよう。



図 4.2 「桑わんグランプリ in 群馬 2018」『ふりべっこ』2018年11月号、p.29。

5. むすびにかえて

5. 1 課題

本事業の開催時期については、昨年度も今年度もかなり大きな課題となっていた。本事業は特に高校生を参加対象としており、群馬県内の高校(特に調理関係の部活動があるところ)に対して、本事業の募集要項を発送したものの、高校生の参加者が伸び悩んだということも事実である。2017年度は12月上旬に開催することになったが、期末考査と重なる高校が多く、参加者の大半は大学生であった。その反省もあり、2018年度は学校行事が少ない時期を選び、9月上旬の開催を決めた。しかしながら告知期間が夏休みに重なっていたこと、2学期が始まってすぐの時期であることなどから、応募総数については昨年度を下回る結果となった。

また開催場所についても、2017年度は高崎市中央公民館、2018年度は高崎市市民活動セ

ンター・ソシアスでの開催となり、統一することができなかった。特に今年度は会場までの公共交通機関によるアクセス手段が乏しく、参加校との調整が必要になってしまった。

その他、会場となる調理室の設備は問題なかったのだが、2017年度がガスコンロ、2018年度がIH調理器となっていたため、応募レシピの規格統一化が難しかった。募集段階では高崎市中央公民館での開催を計画していたものの、諸事情により会場変更をせざるを得ず、応募されたレシピに記載された手順がほぼガスコンロを想定していたものであった。参加校には個別に連絡をしたが、採点項目にあったエネルギー消費については、再計算をしなければならなかったことは、主催者側のミスであった。これらのことについては、今後の検討課題としたい。

5. 2 今後の展望

群馬県内ではこれまでも地域産業資源・特産品であるきのこ・トマト・じゃがいも・なす・ブルーベリー・こんにゃく・たまねぎなどを活用した創作レシピコンテストが行われている。このようなレシピコンテストを開催する目的として、①消費拡大、②地域の活性化・地産地消のPR活動、③認知度向上・魅力の再認識、④地域産業資源・特産品について知ってもらいきっかけ作りのいずれかが必ず含まれていた。しかし調べた限りでは継続して行われている事業は非常に限られている。

本事業は地域資源としての「桑茶」の認知度向上と、参加者の意識向上には一定の貢献をすることができたと考えられる。しかし来年度以降に継続することができるかどうかは、不確定要素が多くあるため、まだ確定できない。これまでの創作レシピコンテストなどと同じく「事業の継続性」という点が本事業についても問題となってくる。

今後の展開については、いつ、どこでやるのか、というだけではなく、どのように仕掛けを作っていくのか、継続させることを前提

として検討する必要がある。

参考文献

釜瀬隆司「健康食品産業形成による地域づくり」『農業と経済』75巻1号、2009年、pp.82-87。

「蚕業に関する調査 調査の結果 確報（統計表一覧）平成20年」『農林水産省』

〈<http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaiko/index.html>〉アクセス：2018年11月15日。

「薬用及び和紙原料等に関する調査」『公益社団法人日本特産農産物協会』〈<http://jsapa.or.jp/tokusan/tokusanchousa/nousakumotuchousah26.pdf>〉アクセス：2018年12月11日。

謝辞：本研究はJSPS科研費17K01043の助成を受けたものです。

1 「繭生産数量の推移」『シルクレポート』大日本蚕糸会蚕糸絹業提携支援センター、2018年10月。

(<http://silk-teikei.jp/pdf/silk59.pdf>)を基に鈴木が作成。

2 「蚕業に関する調査」『農林水産省』(<http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaiko/index.html>)を基に鈴木が作成。

3 「各都道府県の地域資源情報」『J-Net21 中小企業ビジネス支援サイト』

〈<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/kousou/index.html>〉アクセス：2018年11月10日。

4 「魅力ある地域資源を生かした『桑の葉茶パン』を開発」『全国知事会』

〈http://www.nga.gr.jp/pref_info/tembo/2010/02/post_740.html〉アクセス：2018年12月15日。

5 栄良堂への聞き取り調査。2018年12月16日。

6 2017年度に開催した「桑わんグランプリ in 群馬（第2回桑わんグランプリ）」については、萩原豪・豊田正明・美藤信也・佐久間貴士「桑茶をテーマとした観光まちづくりの実践—レシピコンテストの開催を通じて—」(『日本環境教育学会関東支部年報』12号、2017年、pp.55-56)を参照のこと。

7 特別講演会はレシピコンテストの調理時間と審査時間の間に別室で同時開催していた。レシピコンテスト（調理時間）は非公開として行われていたが、特別講演会はすべて一般公開で行った。調理時間に重ねて審査委員の森孝之氏による基調講演「地域資源の利活用と持続可能な社会の構築」を実施し、審査時間に重ねて萩原が解説講座を実施した。