地域資源である梅を題材とした環境教育・ESD 実践の可能性
Possibility of Environmental Education and ESD Practices Using Ume Plums as a Local Resource

萩原　豪
HAGIWARA Go Wayne
高崎商科大学

［要約］本稿は筆者が高崎商科大学で担当している観光まちづくりコースの授業において，2017 年度から現在まで展開している ESD 実践活動を取り上げ，地域資源としての梅を題材とした ESD 実践を通じた展開の可能性を検討していくものである。この ESD 実践活動は国内第 2 位，東日本第 1 位の生産量を誇る群馬県の地域資源である梅を題材として「地域を知る」ことを通じ，地域活性化を志向した「観光まちづくり」に資することを目的として始めたものである。2017 年に梅の加工工場の見学をして以来，観光まちづくり関連科目で取り上げることから，大学構内の梅の木から学生が梅の実を収穫し，卒業生の力を借りて加工製品を作り，大学祭で販売するまでに大きく展開していった。これは地域資源である梅を活用し，小規模ながら地域循環共生圏への理解を促すことができたとも考えることができる。実践活動の場所が商業系の大学であることから，今後は小規模ながら大学内の梅から 6 次産業化の展開をすることにより，さらに地域循環共生圏や持続可能な地域活動への理解を促す活動に昇華していきたい。
［キーワード］環境教育，ESD，地域資源，梅，地域循環共生圏（ローカル SDGs）

１．はじめに

梅は日本人にとって身近な花のひとつである。その果実は梅干し，梅酒などに加工されており，加工品になっても日本人の生活の中で身近な存在のひとつであると言える。

大学において梅を活用した活動は一定数見ることができる。例えば，大学の公式ウェブサイトに掲載された情報などを概観すると，県立広島大学（2015，2022）や昭和大学（2018），駿河台大学（2019，2021），尚絅学院大学（2022）などでは学生の課外活動や研究室単位での活動として大学構内にある梅の木から梅を収穫している。また和洋女子大学（2022）のように大学外の農園で梅を収穫する事例もある。いずれの例も収穫後に，梅干しや梅酒・梅ジュースなどに加工している。

その他，梅を用いた域学連携の例も見られる。例えば，別府市（2022）のように，市内の公園にある梅の木の樹勢が年々弱くなっていることから現況調査を行った上で，別府大学などと協力して梅の実の活用の可能性を探っている事例もある。

このような活動の中で，特筆することができる例として相模女子大学の事例が挙げられる。神奈川新聞（2017）によれば，1970 年に入学した学生が一人一本の梅の苗木を寄贈したことから，大学構内に梅の木があるという。2015 年からこの梅の木から実を収穫し，産学連携活動の一環として，相模原市内の酒造において梅酒造りを仕込んでいる。この梅酒は相模女子大学のオリジナルブランド「さがじょの梅酒　翠想（すいそう）」として販売されており，この活動は継続的に行われている（東京新聞 2019，岩堀 2022）。しかしながら，これらの活動事例は大学の公式ウェブサイトの情報や新聞記事以外，研究実践報告としてまとめられたものを確認することができなかった。

他方，本研究との関連で見るのならば，岩本（2019）の研究報告が先行研究として挙げることができる。岩本は奈良教育大学で自身の授業の中で，2011 年度から梅干し作りの活動を行っており，梅の実の採取から梅干し作りまでの一連の活動を実施している。岩本は梅を用いた自身や小学校などにおける実践活動を通じ，梅と梅干しが ESD の教材となり得るのかを，SDGs との関連から検討している。

本稿では筆者が高崎商科大学で担当している観光まちづくりコースの授業において，2017 年度から現在まで展開している教育研究実践活動を取り上げ，地域資源としての梅を題材とした ESD 実践を通じた展開の可能性を検討していく。

２．梅を題材とした ESD 実践活動の展開

本稿で紹介する ESD 実践活動は，地域資源である梅を題材として「地域を知る」ことを通じ，地域活性化を志向した「観光まちづくり」に資することを目的として始めたものである。

群馬県の梅生産量は全国第 2 位，東日本第 1 位である。農林水産省（2022）によれば，全国収穫量（96,600t）のうち，第 1 位の和歌山県が全体の約 7 割（67%：64,400t）を占めており，第 2 位の群馬県は 4%（3,680t）と大きく引き離されており，群馬県が第 2 位の生産地であることはあまり知られていない。秋間梅林・榛名梅林・箕郷梅林は「群馬県三大梅林」と言われており，観光案内パンフレットなどにも「梅林まつり」などが大きく掲載されている。

また高崎駅などには「群馬は梅の名産地」や「梅のまち高崎」というポスターとともに，梅干しなどの加工品が売られているが，盛況であるとは言い難い状況にあった。そこで，群馬県を代表する地域資源のひとつである梅を題材として，環境教育・ESD の視座から観光まちづくり関連科目への応用の可能性の検討を試みた。

図 1　高崎駅構内での梅加工品販売
2021 年 4 月 20 日（筆者撮影）

図 2　高崎駅構内での梅干し販売
2018 年 5 月 20 日（筆者撮影）

その後，2016 年，群馬県高崎市内で梅加工工場（株式会社大利根漬）を経営している富沢健一氏から，「東日本第 1 位の生産量を誇る梅について大学の授業でも取り上げてほしい」という要請があったことから，梅を本格的に取り上げることになった。梅を取り上げる授業として，当時，地域資源を発掘して利活用することをテーマとしていた担当科目「観光まちづくり基礎」を選択し，そのフィールドワークとして，大利根漬の工場を見学することになった。

図 3　株式会社大利根漬の工場見学
2017 年 5 月 23 日（筆者撮影）

2017 年度は工場見学の日程を調整して 1 度だけ実施することができたものの，2018 年度以降は日程調整が難しくなった。これは平日でなければ工場側の対応が難しく，学年暦との関係から平日での工場見学ができなかったためである。そのため工場見学は断念し，対応する授業科目も「観光まちづくり基礎」から少人数で開講している「(地域) 商品開発演習」に変更した。そして「(地域) 商品開発演習」の中で群馬県産の梅の活用方法について，高崎駅などでの販売状況を視察するフィールドワークを実施した後，グループごとに検討していく方式に切り替えた。

2020 年度より COVID-19 対応により授業がオンラインとなり，県の警戒度に基づいて学外フィールドワーク活動が制限されることになった。そのため「商品開発演習」などの授業ではオンライン授業の中で梅やその他の県産品を紹介するだけに留まった。

ゼミについてはできるだけ対面授業を実施する方針であったため，対面授業が可能な時間内でできることを模索した。そこで，前述した県立広島大学や駿河台大学の事例のように，大学構内にある梅の木 (2 本) から梅を収穫し，加工品を作るプロジェクトを実施することにした。しかしながら COVID-19 対応による活動制限があり，大学内での作業をすることができなかったため，収穫した梅の加工作業は，ゼミ卒業生であり食品加工業を営んでいる茂木八千代氏に委託して行うことになった。

図 4　大学構内での梅収穫
2021 年 6 月 9 日（筆者撮影）

図 5　梅の実収穫後のヘタ取りの様子
2021 年 6 月 9 日（筆者撮影）

そのため，学生が行ったのは梅の実の収穫とヘタを取る作業のみである。後に茂木氏がゼミに来て，梅の加工の様子について詳細に説明を行い，カリカリ梅の試食と梅ジュースの試飲を行った。

このような形で大学構内にもある群馬県を代表する地域資源である梅について理解を深めると同時に，その利活用について学生たちが主体的に検討していった。特に目指したのは 10 月末に開催される彩霞祭 (大学祭) での出店販売である。しかし，COVID-19 の感染者

数増加に伴う県の警戒度が上がったため，大学祭は中止となり，販売する機会を失った。

図 6　茂木氏による講義
2021 年 7 月 26 日（筆者撮影）

2022 年度はフィールドワーク等の学外活動の制限が緩和されたこともあり，多くの展開を見込むことができた。まず 2021 年度同様，大学構内の梅の木から梅の実の収穫からヘタを取るところまで行った。その後は昨年度同様，卒業生の茂木氏に梅加工を委託した。これは COVID-19 対応のため，学内での仕込み作業ができなかったためである。

図 7　加工した梅商品
2021 年 7 月 26 日（筆者撮影）

2022 年 8 月，山名八幡宮で開催された地域のフリーマーケットである「なんぱち縁起市」の夏祭りにおいて，萩原ゼミの販売ブースを出店し，2021 年度に加工した梅干しと梅ジュースの販売を行った。

図 8　なんぱち縁起市での販売ブース
2022 年 8 月 11 日（筆者撮影）

このイベントには周辺地区の住民を中心に 500 名以上が参加していた。梅が群馬県の特産品であることを学生たちが PR したところ，知っている人が多くいたという。しかし，実際に身近に植えられている梅の木から梅の実を収穫して加工することには驚いている人が多くいたようである。

図 9　販売していた梅干し
2022 年 8 月 11 日（筆者撮影）

2021 年度はオンライン開催となった彩霞祭については，2022 年度は対面開催することになった。しかし，COVID-19 対応のため学生が食品に触れて調理などをして販売することはできず，原材料もしくは食品加工業者が製造したものを販売することのみ許可され

ていた。萩原ゼミで加工している梅は，すべて食品加工業者である卒業生に製造委託している梅干しは販売許可が下りたが，梅ジュースは感染防止のため販売許可が下りなかった。そのため販売ブースではパックにした梅干しと，学内農園と地域の共同圃場で栽培・収穫したじゃがいもを販売した。約 15kg あった梅干しパックは好評で，2 日間で完売するに至った。販売する際には大学構内の梅の木から収穫したこと，地産地消であり地域循環共生圏（ローカル SDGs）の実践であることを強調していた。

図 10　彩霞祭での販売ブース
2022 年 10 月 23 日（撮影：野口陽花里）

３．結果と考察

本教育研究実践活動は工場見学から始まり，授業の中で地域資源としての梅を取り上げるだけではなく，現在では対象学生をゼミ生に限定しての梅収穫・販売活動を展開するに至っている。活動を展開していく中で，毎年，受講生のほとんどが群馬県内出身者であるにも関わらず，群馬県が梅の生産地であることを知らない状況であることに変わりはなく，梅が群馬県の特産品であることが知られていないことがわかる。また，日常的に梅干しや梅酒などの加工品を目にしたり，手にしたりしている学生たちも，加工している梅製品の原産地が榛名梅林や箕郷梅林など県内であることに驚いていた。

また大学構内にある梅の木にどれだけの梅の実がなっているかを気にする学生はほぼ皆無である。2021 年度は 15kg ほどだったものが，2022 年度は約 3 倍の 46kg に増加した。このように収量が年によって異なるということは知識として認識している学生はいるものの，実際に様々な条件によって収量が変化することを目の当たりにし，気候条件等が農業に大きく関わっていることを学んでいた。

また先に述べたように，地域循環共生圏や地産地消というものを自らの体験から学ぶことができたというのが，この ESD 実践活動の成果であると言えよう。

しかし，厳密に言うと，梅を収穫した後の加工過程については大学の COVID-19 対応に準じるため，現時点では学生自身が作業をすることができず，食品加工業に従事しているゼミの卒業生の協力があって初めて完成し，販売することができている。来年度以降は COVD-19 の状況にもよるが，可能であれば学生自身が加工の工程に携わることができるようになることを望みたい。

本教育研究実践活動は，地域資源としての梅を題材とした ESD 実践を通じた展開の可能性を検討したものであった。筆者の本務校が商業系の大学であることから，今後は彩霞祭やその他のイベントなどでの販売を視野に入れ，小規模ながら大学内の梅から 6 次産業化の展開をすることにより，さらに地域循環共生圏や持続可能な地域活動への理解を促す活動に昇華していきたい。

（謝辞）

本教育研究実践活動を行うにあたり，筆者が高崎に着任して以来，大学同窓会を通じて大変お世話になった群馬桜友会 副会長であり，株式会社大利根漬 相談役の富沢健一氏（故人）には特に工場見学に際して有名無形の支援をいただいた。また萩原ゼミ 1 期生の茂木八千代氏には収穫後の梅加工作業を一手に担っていただいた。ここに記して衷心より感謝の意を表したい。

（参考文献）

岩本廣美「環境教育における体験活動の構成原理：食文化に関わる内容を中心に」『奈良教育大学附属自然環境教育センター紀要』4巻，2001年，pp.1-14。

岩本廣美「ESD教材としてのウメ・梅干し―SDGsとの関連からの考察―」『次世代教員養成センター研究紀要』5巻，2019年，pp.131-140。

農林水産省大臣官房統計部「作物統計調査：令和4年産びわ，おうとう，うめの結果樹面積，収穫量及び出荷量」『農林水産統計』2022年11月30日。〈https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kazyu/attach/pdf/index-19.pdf〉（最終アクセス：2023年2月7日）

（新聞記事）

岩堀滋「大学育ち梅酒，仕上がり上々　相模女子大の「翠想」8回目の発売」『朝日新聞』2022年9月24日。〈https://www.asahi.com/articles/ASQ9R7G84Q9JULOB00Z.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「梅収穫祭をおこないました」『昭和大学』2018年5月22日。〈https://www.showa-u.ac.jp/news/nid00000433.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「梅の収穫作業を行いました」『駿河台大学』2021年6月11日。〈https://www.surugadai.ac.jp/news/2021/post-2716.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「学生企画『梅を感じる会～梅はうめぇ～』が開催されました！」『駿河台大学』2019年7月26日。〈https://www.surugadai.ac.jp/news/2019/post-2479.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「健康科学科2年生が大学構内で収穫した梅で梅干し・梅シロップを作りました」『県立広島大学』2015年8月6日。〈https://www.pu-hiroshima.ac.jp/site/cultural/kenkou20150805-003.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「【健康科学コース】2年生が大学構内の梅を収穫しました。」『県立広島大学』2022年6月14日。〈https://www.pu-hiroshima.ac.jp/site/regionaldevelopmentf/ume2022.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「公園内のウメの活用可能性調査」『別府市』2022年9月2日。〈https://www.city.beppu.oita.jp/seikatu/sumai_tosi/kouenryokuti/ume.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「相模女子大生ら梅酒造り　校内のウメ６０キロ＋地元蔵元の純米吟醸酒」『東京新聞』2019年6月8日。〈https://www.tokyo-np.co.jp/article/10361〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「3年ぶりにFFFが梅干し造りに挑戦しました！」『尚絅学院大学』2022年7月5日。〈https://www.shokei.jp/information/detail.php?p=1055〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「先輩の梅，今年は豊作　相模女子大が酒造りへ収穫」『神奈川新聞』2017年6月7日。〈https://www.kanaloco.jp/news/life/entry-13862.html〉（最終アクセス：2023年2月7日）

「「TITLプロジェクト」梅の実の収穫＆梅ジャムづくり」『和洋女子大学』2022年6月10日。〈https://www.wayo.ac.jp/news/2022/06/202206100002〉（最終アクセス：2023年2月7日）