

## ■アグリアイディア・ネット 2011年4月～12月 活動報告

<4月～12月までの経過状況：代表より>

大震災の混乱が収まらない2011年4月、「若者が農村を変えるアグリアイディア推進プロジェクト」が動き出した。当初の予定通り、各回は2～6日間の日程だが、農業体験・商品開発会議・試作品製造・地域文化の視察など、分刻みのスケジュールを欲張りなほど組み込み、それらすべてを消化していった。参加した若者達の「あつという間でした。また来ます」の言葉は、各回の研修が発見と感動を伴い高揚感を持って進められた事を物語っている。

また、7月の秋田県総合食品研究センター様での食品加工実習、8月の道の駅「萩しーまーと」駅長中澤さかな氏（山口県萩市）による講演会は、この活動から得られた縁から発展した企画であり、行動していなければ起こりえなかった。加えて、地域農業者など周りを巻き込みながら理解と協力を得られている事は、今後の活動にとっても意味は大きい。

9月からの後半は、企画会議で絞られた「バジル」の商品化に動き出した。加工業者との打ち合わせや、パッケージのデザイン・商品名・試食販売の企画と精力的な活動となった。もちろん、農業体験として稲の収穫作業も実施している。

今回のプロジェクトから生まれた【BASIL SAUCE『若さ、香る。』】（商標申請済み）は、若者だからこそ生まれた商品であり、商品化を実現するためには経験者の知識と判断が必要であった。一人の若者の頭に浮かんだアイデアを皆が共有し、絵を描き文章を書き、思考を重ね、皆が走り回り、一つの形になった喜びは大きい。

怒濤の如く過ぎた2011年を振り返りながら、2012年以降は更なる改良と成熟を目指して「明日の農業を楽しくします！～ハイブリッド農業に挑戦～」にテーマを進化させている。微力ながらも牽引役を担っている合田・福本は、本プロジェクトの根底に流れる「参加する楽しさ・行動する楽しさ」を多くの若者と農業者に伝えたいと考えている。

<取組み状況一覧>

- (1) 4/16～22 【農業研修】 播種作業（社会人2名）
- (2) 5/21～22 【農業研修】 田植え（社会人1名）
- (3) 6/26 アグリアイディア・ネット説明会（学生7名・オブザーバー2名）
- (4) 7/16～18 【農業研修/生産・加工PJ】 企画会議、農業研修（学生2名）
- (5) 8/2～7 【農業研修/生産・加工PJ】 加工研修、企画会議、農業研修（学生4名）
- (6) 8/23～25 【生産・加工PJ】 特別講演会 講師：中澤さかな氏（地域農業者など約20名）
- (7) 9/2～5 【生産・加工PJ】 委託加工場等の視察、企画会議（学生2名）
- (8) 9/27～29 【農業研修/生産・加工PJ】 加工研修、企画会議、農業研修（学生2名）
- (9) 10/28～30 【生産・加工PJ】 バジルソース試食会および販売（学生4名）
- (10) 11/26 植物工場・学祭視察および市場調査
- (11) 12月～ 「ハイブリッド農園」設置に向けた制御系へのトライアル及び試験栽培開始

※2011年度の取組みは「トヨタ財団2010年度地域社会プログラム」を活用しています。

<研修の際の必須項目>

- 宿泊は自炊型宿泊研修施設「アグリスペース・ラボ」にて共同生活、食事は自炊
- 研修期間中は毎日日誌を書く
- 必ず一度は農業研修を実施する、また、納屋に登り大瀧村の農業規模を目の辺りにする。
- 地域の方との交流を組み込む（農業実習、意見交換会、交流会、等）
- 地域・文化・観光等を学ぶため、干拓博物館・なまはげ館の見学、寒風山、道の駅巡り等を組込む

<取組み状況>

(1) 農産物生産・食品加工・販売

当初予定では、新たな栽培品目として鉢植えミニトマト（5月）を、イベント販売用品目としてトウモロコシ・ジャガイモの生産管理（6～7月）と実践販売（8～9月）を予定していたが、これは大きく変更となった（※生産自体は、合田農場の田んぼの一部30aを畑に転換し、行っている）。それは、当初より予定していた農産物の加工（農産物の生産・加工プロジェクト）を主軸に活動していきたいため、①体験的な農作業・販売実習よりも、1つの農産物に対してメンバーがアイデアを出し合いながらの生産・加工（商品化）・販売に取り組み、②生産物に関しては、作付け時期等を考慮し、今年は栽培品目を運営サイドで考える（生産物がなくては結局何も進まないため）、という事で展開した。

なお、栽培品目については、4月研修の際に研修生も交えてアイデアを出し合った結果、小豆とバジルに決定した。早速、小豆・バジルを作付けし、6月の説明会時にはバジルの実物を手に取りながら、参加者全員で話し合いをした。そして、商品化するものはバジルに絞り、7月～8月の研修では、各々がバジル商品について調べたり、試作品に取組んだり、販売戦略会議を実践したり、精力的に活動した。

特に8月研修の際に実施した秋田県総合食品研究センター様での食品加工研修は大きな成果となった。同センターとは6月に知り合い、当プロジェクトについて説明をしたところ、「ここは企業や事業者の商品開発をお手伝いする場所であり、教育的な場所ではありません。本来ならお断りするところですが面白そうな企画なので、少しでもお手伝いしましょう」との言葉をいただき、実施に至った。当日は、バジルを用いた加工品開発として、バジルソース・バジルドレッシングの加工・パッキング・加熱殺菌・シール貼り、また、それを用いた試食会を実施した。終了後、同センターからは「これからもどんどん活用してください」との有り難い言葉をいただいた。

9月にはバジルソースの製造委託業者（株式会社岩城のかあさん）が決定した。同社は地域の食品（農業・果実・魚介類・畜産）を用いた製造加工販売をメインに行っている会社で、当団体の取組みとの親和性も高く、良い連携の中で商品化が実現した。10月には完成したばかりのバジルソースの試食会および販売を行った。試食会は、バジルソースをよりよい商品に改良するために開催したもので、ご参加いただいた方々から率直な感想やアドバイスをいただいた。販売の方も順調で完売し、現在在庫がない状況となっている。

これらの活動を通し「アイデアを出すにも経験値が必要であるという」率直な感想をもつ一方、参加する学生たちが各大学で受けた講義内容が、商品開発・企画とそれに伴う調査やコスト計算などの専門知識が、実践の場に生かせるメリットも見逃せない。もちろん、自分たちの商品による収益確保は膨大な裏付けが必要であり、毎回生みの苦しみを味わっているが、決して挫折感ではなく、むしろ実現するための闘志とエネルギーになっている事は間違いない。

[活動の様子]

- ・小豆の生産（圃場）



- ・バジルの生産（育苗セルにて栽培）



- ・説明会(6月)の様子



- ・企画提案書



- ・戦略会議の様子(1)



- ・戦略会議の様子(2)



・秋田県総合食品研究センター様での加工研修の様子(1)



・秋田県総合食品研究センター様での加工研修の様子(2)



・試作品製造(1)@アグリスペース・ラボ



・試作品製造(2)@アグリスペース・ラボ



・デザイン提案会@草薙デザイン様



・食品加工提案会@やまぶん様



・いわきのかあさん様 打合せの様子



・いわきのかあさん様 視察



・バジルソース試食会の様子(1)



・バジルソース試食会の様子(2)



・バジルソース試食会の様子(3)



・バジルソース試食会の様子(4)



・バジルソース販売の様子(1)



・バジルソース販売の様子(2)



## ○農業研修・農業体験

当農場での研修はもちろん、地域の協力農家の元でも実践しており、これまで計3農家（表1参照）にて実施した。その中で、課題点も見つかってきた。当初の予定では、交通費や生活費を農作業の協働の報酬で賄う（※今回の場合は自炊に係る生活費のみ）ことを念頭に置いているため、受入れ農家には生活費として1日3,000円の報酬を直接研修生に支払っていただくようお願いをしているが、今後は報酬なしでの受入れを検討している。それは、各農家とのスケジュール調整が予想以上に難しいことや、こちらの都合にあわせ農閑期に仕事を作ってもらうなど負担をかけていること、労働力としては欠ける彼らに報酬を支払っていただくのは忍びないこと、等からである。しかし、受け入れ農家側にも、若者との交流の楽しさが浸透はじめた事は確かである。今後は受け入れ農家の作業スケジュールの把握と農作業の未経験者である研修生の作業手引書などを充実させれば、参加者・受け入れ農家共に楽しく実のある農業研修になることは間違いないと感じている。

表1 農業研修実施状況

研修日程	受入先	作業内容
4月	合田農場	播種作業
5月	合田農場	田植え
7月	森田農場	メロンの剪定・支柱付け・開花日記録付け、他
8月	合田農場 森田農場 田中ファーム	草刈り、作業台制作等 メロンの袋かけ 米袋のラベル貼り、他
9月	合田農場 土井農場	米の収穫作業 米の収穫作業

### [活動の様子]

#### ・合田農場での研修(1)



#### ・合田農場での研修(2)



・合田農場での研修(3)



・合田農場での研修(4)



・森田農場様での研修(1)



・森田農場様での研修(2)



・土井農場様での研修(1)



・土井農場様での研修(2)



・田中ファーム様での研修(1)



・田中ファーム様での研修(2)



## ○講演会の実施

8月下旬、道の駅「萩しーまーと」駅長中澤さかな氏による講演会を実施した。中澤氏は地域活性化伝道師（内閣府）にも認定されているくらい地域活性やブランディングのプロであり、同講演会では、地元の食卓にしか流通していなかった魚「金太郎」（ヒメジ）を首都圏フレンチの高級食材にまでブランド化し、観光資源としても活用させた「平成の出世魚金太郎ストーリー」をお話いただいた。当初、水産の専門家である中澤氏は、農業分野での講演会に不安を感じていたが、講演内容は各分野に通じる基本的な姿勢であり、参加していた約20名の地域農業者等はとてども背中を押され「新たな大潟村ブランドを作っていこう」と意気込みを新たにした。中澤氏からは「今後も長い付き合いを通しご協力できれば」と有り難い言葉をいただいた。なお、同講演会は、萩しーまーとのスタッフ椋木氏と、とある縁で6月に知り合った事から始まる。彼は農業を軸にした地域活性を目指している若者であり、このプロジェクトにも大変興味を示している。このプロジェクトを通し出逢った方々に感謝しながら、今後も周りを巻き込みながら積極的に活動していきたいと考えている。

### [活動の様子]

#### ・中澤さかな氏 講演会(1)



#### ・中澤さかな氏 講演会(2)



#### ・椋木氏と合田



#### ・交流会の様子





## ○植物工場・学祭視察および市場調査

11月下旬、東京にて植物工場の視察および市場調査を実施した。視察では、パソナアーバンファーム様とサブウェイ野菜ラボ様へ伺い、栽培方法や照明の使い方、栽培品目など学んだ。また、当プロジェクトに参加している学生たちが、東京大学の学園祭にて活動紹介および展示を実施していたので、そちらも見学した。市場調査では表参道マルシェへ行き、オシャレな都市住民の購買行動や、店づくり・商品づくり等を学んだ。

### [活動の様子]

#### ・パソナアーバンファーム様視察



#### ・サブウェイ野菜ラボ様視察



#### ・東京大学 学園祭



#### ・市場調査@表参道マルシェ



## ○その他

地域の方との交流、干拓博物館・潟の店、なまはげ館の見学、寒風山、道の駅巡り等



■参考：自炊型宿泊研修施設「アグリスペース・ラボ」

・2011年2月 落成式にて



・2F 談話室 兼 会議室



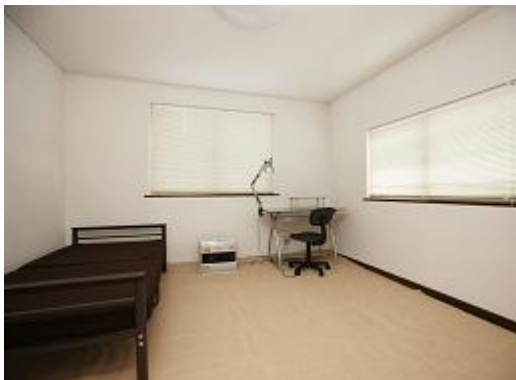
・自炊の様子



・1F 談話室 兼 宿泊室



・2F 宿泊室 (他1室あり)



・夕食の様子



【2012年 設置予定ハイブリッド農園イメージ 及び トライアル中の制御系およびバジル】

