

◆インタビュー

エゴマ研究に関わった3人に聞きました。



遠野緑峰高3年
佐々木萌叶さん
研究班リーダー



市農業委員会
田中ナオ子さん
(土淵町)



羊丸店長
加藤穰さん
(青笹町)

地域の人に支えられ日本一

冷麺特有のコシを残しつつ、麺とエゴマの配合割合の調整に苦労しました。記録ノートは気づけば数百ページに。思うような結果が出ず、辛い時もありました。それでも、地域の人に支えられて日本一を獲得ことができました。後輩にも、エゴマの商品開発を続けてほしいです。

エゴマでみんな健康に

日本一になるとはびっくり！おめでとう！若い人のアイデアが実を結んだ結果だと思えます。エゴマは体に良いと言われて、αリノレン酸が豊富。動脈硬化やダイエットにも良い効果があります。皆さんにエゴマを食べてもらい、健康になってほしいなと思います。

エゴマ冷麺、好評です

当店では、遠野緑峰高から提案をいただき開発したエゴマ冷麺を提供しています。エゴマの風味を生かすために遠野産わさびを薬味にトマト、キュウリ、エゴマ油も使いました。野菜果樹研究班の皆さんが頑張っていることを知っていたので、日本一は自分事のように嬉しいです。



写真 野菜果樹研究班のメンバーと市農業委員(11/17(木)、遠野緑峰高実習ほ場で、エゴマ脱穀作業後)

遠野緑峰高

日本学校農業クラブ全国大会

8年ぶりの

日本一

生産技術科野菜果樹研究班

メンバー(佐々木萌叶、菊池凜星、瀬川愛瑠、細川雛、菊池健翔、菊池潤、菊池怜雅、似田貝翔、荒川響介)※敬称略

地域と共に歩んだ
エゴマ研究

第73回

日本学校農業クラブ全国大会令和4年度北陸大会は10月26・27日、富山・石川・福井の3県で開催。プロジェクト発表会分野Ⅲ類(ヒューマンサービス)で遠野緑峰高生産技術科野菜果樹研究班の「エゴマの新たな有効利用」商品開発から広がる地域貢献が8年ぶりの日本一に輝きました。

同大会では、廃棄するエゴマ葉とエゴマ粉を活用した漬物と冷麺の開発経緯を発表。開発した商品が廃棄物ゼロを実現した成果と、地域の新たな特産品につながったことが高く評価されました。

研究のきっかけは、遊休農地の活用。増加する遊休農地を解消しようとエゴマ栽培に着手した市農業委員会が遠野緑峰高にエゴマを使った商品開発を依頼。本格的な取り組みがスタートしました。

野菜果樹研究班3年生9人は、先輩たちから引き継いだ研究商品「エゴマパン」をヒントに、エゴマの間引き作業後に捨てられる「エゴマ葉」と、油を

搾った後に廃棄される「エゴマ粉」に着目。廃棄以外の活用法を提案しました。エゴマ葉は「琴畑カブと三種の豆のしその実エゴマ葉漬け」に。伝統野菜「琴畑カブ」も取り入れた商品は、本年4月に行われた漬物グランプリ2022で学生部門1位(全国3位相当)の学生特別賞を受賞しました。

エゴマ粉は、先輩たちの研究成果を生かし、「エゴマ麺」に。市内飲食店のアドバイスを受けながら、冷麺特有のコシを失わず、エゴマの風味が感じられる配合割合を試行錯誤し、完成させました。

発表会場で同研究班9人は、「遠野緑峰高を応援してくれる地域の人たちに少しでも恩返しをしたいと始めた活動が、地域に根付き大きく実を結ぶことができました。遠野がもっともって元気になる研究活動をしていきたい」と締めくくり、今後の活動に意欲を見せました。

