

小豆島の豊かな食を首都圏でPRして地域活性化につなげようと、東京農業大学の学生らが土庄、小豆島両町の農園や食品工場などを視察し、若者の視点で課題解決策を提案する「フィールドスタディー」を行った。小豆島オリーブ牛や小豆島産ハモ「小豆島 島鱧」などを幅広い世代に気軽に食べてもらえるよう「弁当」にまとめ、販売することを提案した。

学生たち「土庄町
そうめん工場」で、麺を伸ばす工程を体験する



そうめん

島鱧

小豆島の食 弁当に凝縮

オリーブ牛



東農大生、現地巡り提案

12月に首都圏で売り込み



小豆島の食材を生かし、首都圏などで島のPRにつながる弁当を提案する学生たち＝土庄町屋形崎

島でのフィールドスタディーは、同大国際食農科学科の食農教育研究室が昨年からの実施しており今年で2回目。22～25日の4日間の日程で3年生28人が参加し、島内を巡って特産の農産物の成育状況をチェックしたほか、四海漁協や、ごま油、しょうゆ、そうめんの製造工場を見て回り、業務の一部を体験するなど小豆島の食に理解を深めた。果物の無農薬栽培に取り組む農業会社「カローレ小豆島」（土庄町見目）が管理する畑では、地元ではほとんど栽培されていないゴマの種まきに挑戦。「ゴマが南米などからの輸入頼りとは知らなかった」などと感想を言い合いながら、丁寧に植え付けた。また、そ

うめん会社「銀四郎麺業」（同町）では、熟成させた麺を伸ばす「こびき」を体験し、「思った以上の弾力」「手間暇かけた分だけ、おいしいなるのが分かった」とできたてを味わって納得の表情を浮かべていた。町の担当者も参加して同町のホテルで開かれた発表会では、オリーブ牛のローストビーフや青ミカンゼリーに仕立てるなどした「Show up? 買い弁当」、混ぜご飯の具のメインにハモを使い、現在は廃棄されている骨を焼いて骨せんべいにするなどした「小豆島はもつくし弁当」、細かく刻んだオリーブの実がアクセントの「サラダそうめん」の三つを提案。12月に東京で開催予定のイベントで販売できるように今後、町と内容を詰めていく。同研究室の望月洋孝准教授は「小豆島の多彩な食の魅力が、学生たちの発想力を引き出したように感じる」と手応えをつかんだ様子。参加した近藤真由さん（20）は「現場に出てこそ分かることがあると実感した。売れる弁当になるよう仕上げも頑張りたい」と話していた。