

紫は夢の色 ~ 紫黒米と地域農産物を活用した地域貢献活動 ~

兵庫県立農業高等学校 食を科学する研究チーム

はじめに

近年、急速に進んだ都市化により、加古川では地域の農業が衰退している。高齢化に伴い、遊休地も増加し現状は厳しい。株式会社フレッシュピククル代表坂田さんから紫黒米を用いたシフォンケーキの開発依頼を受けるが、紫黒米だけでは紫色の発色が難しいことを突き止める。そんな中、地域で遊休地を活用したブルーベリーを新しい特産とする生産者を紹介していただく。これをきっかけに米粉の消費拡大を目指した、紫色米粉シフォンケーキを中心とする地産地消と地域の「食の架け橋」としての取り組みが始まった。

目的

「食」を見直すために、生産者や加工業者、消費者とともに地域の6次産業化をめざす。

- ・地元食材の可能性を活かした商品開発
- ・地産地消で、安全で安心な食品を提供する
- ・生産者の想いを消費者に伝える「食の架け橋」としての活動

取り組み

紫色米粉シフォンケーキの開発

試作を繰り返すことで、紫黒米に含まれるアミロペクチンが原因で膨らまない。卵白が原因で灰色になる。レモン汁の添加で色をつけようとするが、紫黒米のみでは発色に限界があることがわかる。そこで加古川農業改良普及センターに相談。地域戦略推進費や東播磨農業改良普及事業協議会で予算化。地域とともに新たな加工品開発に取り組んだ。

アントシアニンを含んだ地域食材を加えることを検討する

地域の食材を加えることを検討し、遊休地を活用したブルーベリーを食材に選択。

レシピを作成する

比較実験から食材の量を確定する。みかしほ学園水野先生の助言からレシピを調整する。

地域へのフィードバック

平成24年度東播磨地域農業・生活実績発表会にて、取り組みを発表。依頼者坂田さんに紫色米粉シフォンケーキのレシピを提案。試作後、きれいな紫色とブルーベリーの風味に高い評価をいただき、商品化へ。卒業生の協力もあり、農業高校レストランにて試食販売会を実施。「新しい加古川の名物に・・・」などの評価を受け、地域の加工品としての可能性を示した。

生産者へのフィードバック

ブルーベリー生産者に報告。地域の特産をめざし、遊休地を活用し規模拡大へ。

まとめ

紫黒米と新たな特産「ブルーベリー」により、紫色の米粉シフォンケーキを開発できた。地域の評価も高く、新たな加古川の加工品としての可能性を示し、生産者の規模拡大に貢献した。TPPや減反政策廃止などに向けた米消費拡大、地元食材の活用に向けて一歩踏み出した。

地域戦略推進費などで予算化され、生産コストの削減に取り組み、生産者や加工業者、消費者までを結び、6次産業化の取り組みに広がった。

私たち県農生のアイデアをかたちに…。生産者から加工業者、消費者までを結ぶ食の架け橋として、今後も活動を続けていく。