

和歌山県有田市

青みかん(摘果みかん)の価値を上げる



【活動の基本情報】

参加学生数:16名

(1年生:5名、2年生:3名、3年生:4名、4年生:4名)

活動期間:2020年6月~2025年1月

担当教員:岸上光克、永瀬節治

1. 活動実施の経緯

有田みかんの産地である有田市宮原地区では、収穫前にみかんの大きさを揃えるために成りすぎた果実を減らす作業(摘果作業)によって捨てられている「青みかん」「摘果みかん」の価値向上に向け、地域の方々と学生たちの協働による活動を、令和2年度にLIPとして開始した。令和4年度からは宮原青みかんLPPとして、青みかんを活用した商品開発や、その価値を広める取り組みを、地域交流拠点「宮原さん家(ち)」をはじめ、地域内外でのイベントなどの機会を活用しながら積み重ねてきた。

2. 活動の内容

今年度は、青みかんの摘果作業や地域のイベントへの参加等の取り組みを継続するとともに、これまでに準備を進めてきた青みかんを活用した商品開発のうち、有田市内の醤油醸造業者との連携による「青みかんポン酢」を数量限定商品として実際に商品化することができた。また、地元の洋菓子店との連携による青みかんを使ったバームクーヘンについては、今年度内の商品化までには至っていないものの、その手前の段階まで準備を進めることができた。

3. 活動を通じて

今年度は、LIPとして活動を開始してから5年目の最終年度となり、新規メンバーと継続メンバーを組み合わせたチームにより、これまでの活動や成果の蓄積の上に、青みかんを活用した商品を実現することができた。これまで、青みかんに関する知識や経験を、現場での作業を通じて習得しながら、地域内外のイベントへの参加、商品化に向けた試作品づくり、クラウドファンディングの実施など、地域の関係者の熱意とご尽力により、学生たちにとっても深く充実した経験を重ねることができた。毎年参加学生の人数も多く、複数の企画が動く中で、学生間や地域の関係者とのコミュニケーション、地域の現場での動きや情報発信など、反省や試行錯誤を繰り返しながらも具体的な成果を積み上げることができたと考える。LPPとしての活動は一区切りとなるが、青みかんの価値を高める取り組みへの今後の学生の関わり方については、学生と地域の関係者の意向を踏まえながら、方向性を見出したい。

5年間にわたり、地域での活動への思いを持ちつつも未熟な学生たちに対し、さまざまなご指導、ご支援を賜り、多くの貴重な学びの機会をご提供いただいた地域の関係者の皆様に、あらためて感謝申し上げます。

4. 成果ポスター



宮原青みかんLPP 活動報告

私たちは有田みかんの生産途中で間引かれて、本来捨てられてしまう摘果みかん(青みかん)の価値向上を通じた地域活性化を目指して活動を行いました。LPP最後の年となった今年度は今までの活動の総決算として、商品開発を中心に、様々な活動に力を入れてきました。

1 宮原盆BON祭り 屋台出店

昨年に引き続き、8月に有田市宮原で開かれた、宮原盆BON祭りに参加し、青みかんサイダーの販売を行いました。多くの地域の方に青みかんサイダーを購入していただきました。このお祭りを通して、自分たちの活動や、青みかんのことについて知ってもらうことができましたと思います。



4 スイーツ開発

スイーツ班では、有田市の洋菓子店と青みかんバームクーヘンの共同開発に取り組みました！商品の完成は実現しなかったものの、スイーツの種類や流通先によってターゲット層を明確化したり、実際に工場に見学に行き、バームクーヘンが商品になる過程を見せていただいたり、多くのことを経験することができました。



2 青みかんぼん酢 商品化

以前より則岡醤油醸造元さんと共同開発に取り組んでいた青みかんぼん酢が、遂に商品化されました！完成した青みかんぼん酢は、有田市の産直市場だけでなく、和歌山大学生協購買店などでも販売を開始しています。今後も販売場所は増えていく予定です。学生と企業が試行錯誤を重ねて完成した商品を、是非手に取ってみてください！

5 地域での イベント企画

企業と学生により開発された青みかんぼん酢を使用した料理を、実際に地域の人に食べていただくという目的を含めた、地域の小学生との交流イベントを開催する予定です。午前中には小学生と餃子を手作りし、青みかんぼん酢と一緒に食べていただいた後、午後にはレクリエーションを開催予定です。地域住民との交流を深めるだけでなく、自分たちの活動をより多くに人にお伝えし、青みかんぼん酢を手にとっていただきたいと思います！

3 青みかん 摘果作業参加

実際に農家さんの畑に出向いて、青みかんの摘果作業を体験しました。作業を通して、青みかんのことや、みかん栽培の大変さについて知ることができました。



6 今後の展望

LPPとしては、今年度が最後の活動となりました。しかし、今後とも地域の方々と連携し、何か活動を起こしていけたらいいなと思っています。今後の活動については地域や大学と検討中です。

インスタのフォローも
お願いします!!



4. 2024 年度合同活動報告会の実施

2) 発表の実施報告

本会では、各報告時間に2プログラムずつ、別のエリアで発表を行った。当日の振り返りと報告のため、後日、各プログラムの発表の様子や、アンケートフォームで回収したご意見・ご質問に対する回答をまとめた報告書を参加学生が作成した。

和歌山県有田市宮原

テーマ:青みかん(摘果みかん)の価値を上げる

●報告について

LPP 最後の年(5年目)となった今年度は今までの活動の総決算として商品化を実現させることを大きな目標に活動に取り組んできた。報告会では商品開発に加え今年度行った、地域のお祭りでの出店や摘果作業の振り返り、2月9日に企画しているイベントについて報告した。報告会・交流会では商品化された青みかんポン酢について質問をいただいた。

●質疑応答

Q.様々な商品がある中でポン酢に着目した経緯

A.栽培情報班が行った青みかんの時期ごとの味や搾汁量の調査結果から、学生メンバーで商品アイデアの検討を行い、青みかんの特徴である酸味や苦みを活かすことができ、かつ実現可能性が高いと考えられた「ポン酢」の商品化を行った。

Q.どのように業者さんとタイアップしたのか。

A.学生メンバーで青みかんを活かせる商品を考え、協力いただけそうな事業者をリストアップした。その後、ポン酢に関しては商工会議所の方の協力を得て企業候補を探し、候補となる企業にはメールを送った。そしてオンラインミーティングでプレゼンテーションを行い、最終的に協力を得ることができた。

Q.商品化に至るまでの経緯とプロセス

A.活動開始当初から青みかんを使用した料理のレシピを考案してきたが「宮原といえば、青みかんといえば、これ!」と思ってもらえるような商品を開発したいという思いからこの活動に取り組んできた。まず、栽培情報班が青みかんの時期ごとの味や搾汁量の変化などを調査し、それをもとに学生メンバーで実現できそうな商品アイデアを検討した。その結果、「ポン酢」と「スイーツ」に絞り、事業者の方にメールで協力を依頼した。その後、企業や地域の方々と連携し、試作や改良を重ねながら商品化を進め、2024年11月に販売を実現することができた。