

こんな取り組み  
おこなっています！

## 松戸の地産地消～高校、大学の取り組み

今回は松戸の食材をつかった地産地消の取り組みをご紹介します。

松戸市内の高校や大学が、地元の農家や飲食店の協力のもと商品化まで実現した事例や在宅時間が増えるSTAY HOME期間にご自宅でも簡単にできるレシピが完成しました。ぜひ、ご取材の参考にしてください。

※ 掲載情報は2021年1月18日時点のものです。



### 新松戸レモン・あじさいねぎをつかったパンを商品化 千葉県立小金高等学校 総合学科

千葉県立小金高等学校 総合学科では週1回、興味関心のある課題の解決に取り組む探究活動の場が設けられています。椿仁三千（つばき やすみち）先生が受け持つゼミもそのひとつ、チーム「インディペ」では「身近な無駄をポジティブに環境保全」をテーマに、SDGsに関連した街おこしを企画しました。

話を聞いたのは総合学科部長の椿先生とゼミの生徒、齋藤さん、脇田さん、坂元さんです。

#### 門前払いで気持ちが沈み、人脈が広がらず落ち込むことも。

（齋藤さん）「1年生のときに聖心女子大学のワークショップに参加したことが活動のきっかけです。高校生でも取り組めることがないか考えるようになりました。2年で入ったゼミのテーマを“地産地消”と“子ども食堂”にしました。まずは松戸の特産である梨を使って、身近な食品ロスの問題をポジティブに解消しようとスタートしました。」

（脇田さん）「活動の目的は継続して農家から出荷できるか、飲食店の付加価値は付けられるかという2点でした。6月～9月、小金高校とつながりのある子ども食堂のほか、洋菓子店やアイス屋、レストランなどに話をしましたが門前払い。気持ちが沈むことが多く、人脈が広がらない高校生という立場に落ち込むこともあり。まずはじめに梨の活用を目指しましたが、梨はスイーツにしづかったほか、協力してくれる農家がなかなか見つからず、企画自体がアイデアから抜け出せない状態のまま収穫時期が終わってしまいました。そこで松戸市の政策推進課に相談したところ、協力してくれそうな農家を紹介してもらったことがきっかけで飲食店の方も交えて話をする場が設けられました。」

（齋藤さん）「紹介してもらったのが新松戸レモンと、あじさいねぎの農家でした。さらに、信頼する農家からの紹介ということで飲食店の方も話を聞いてくれることになり軌道に乗り始めました。そのとき、お店にとってのメリットを提示することが必要だと学びました。」

（脇田さん）「学校の目の前にある人気のパン屋Saffron（サフラン）の尾濱敦（おはま あつし）店長が快諾してくれました。商品は、高校生に食べてもらうことを想定し、新松戸レモンを使ったパンはレモンを輪切り上にスライスし見た目も大きく乗せ、チーズを使うこと。あじさいねぎは肉の油と良く合うので、食べ盛り  
の高校生でも満足できる餃子風に仕上げることになりました。Saffronは、朝や放課後に小金高校の生徒がよく買いに来るため、イメージが膨らみました」



左から 齋藤 真裕（さいとう まゆ）さん  
脇田 千由（わきた ちより）さん  
坂元 愛佳（さかもと まなか）さん

#### 社会的な付加価値という視点が活動を通じて学べた。

（齋藤さん）「協力いただいたSaffronにとっては、他社と差別化できて宣伝効果も見込める、さらに市場を経ないで入荷できるメリットがあります。企画が具体化するにつれて大人が対等な立場で話してくれるようになり自信につながりました。」



左) 新松戸レモンをつかった『まるごと』 237円（税込）※3月上旬まで発売  
右) 『あじさいねぎの餃子風パン』 237円（税込）

つながった方々が応援してくれることが何よりも励みになり、商品化されるパンを友人が楽しみにしてくれた。

(脇田さん)「校内での販売も検討中です。地域で採れたものを食べることで食材自体の認知につながります。さらに食べたことが地産地消の考え方を知ってもらうきっかけとなり、広くはこうした一連の地域の環境問題を考えるきっかけとなるのが、活動のゴールと捉えています。」

(齋藤さん)「あじさいねぎの農家は、深谷ねぎや千住ねぎには敵わない、単価が安い、外国産におされるといった悩みと、継続的に流通させたいという想いがありました。私たちが考える農家のメリットは、直取引のため手数料がかからない、安定的な出荷が見込める、ロスを減らせることです。」

## 農家との認識の差があることを痛感。情報発信することに責任を感じる。

(脇田さん)「活動を通じて感じたことは農家との認識のギャップです。私たちは食品ロスという言い方をしますが、農家からすると、そもそも食品ロスという考え方自体が無い。食品ロスが出ることを想定して作っていませんということです。そして、B級品として商品を発売することも、農家にとってはとても失礼なことだったとわかりました。生産者の方からの視点が欠けていたことを痛感しました。さらに、同世代の関心を引く情報発信をしていく責任があると思います。実際にパンが完成しお店で販売されたときは達成感を感じました。」

今後、飲食店にこの活動を示すことで協力を得られそう。ゼミでは年度末にフリーペーパーの発行を計画。

(坂元さん)「こうした活動のほか、市内のこども食堂で金銭的な苦勞を聞いたことから、ゼミの活動内での支援を約束しました。市内のフェアトレード・無農薬のお店に出向いて店内で消費しない食材を提供してもらい、放課後、私たちが店から食堂に食材を運ぶ経験をしました。年度末には活動の様子をまとめたフリーペーパーの発行を計画しています。」

## こども食堂とフェアトレード食材をつなぐ活動も。

(坂元さん)「各地にあるこども食堂ですが、地域から反対されることがあります。それは貧困のイメージがあるためです。実際、こども食堂に通っていた生徒がからかいの対象になることもあり、そのイメージを変えたかったことが活動のきっかけです。中学の時、アフリカの貧困の様子を伝えるニュースをみたことで問題意識を持ちました。松戸市内にもフェアトレードの店があり、連携を模索しています。」

(坂元さん)「このほか、さらに身近な家庭内の食品ロスの現状があります。日本の食糧自給率は他の先進国より劣っていて、農業を支える活動が必要だと感じました。高校生が社会に向けて働きかけることの意義を再確認しています。」

- 千葉県立小金高等学校 <https://www.chiba-c.ed.jp/kogane-h/>
- Saffron <https://saffron-pan.jp/>
- 新松戸レモン「鵜殿シトラスファーム」<https://udono-citrusfarm.com/>

SDGs

## 新松戸レモン農家と開発！レモンのレシピが完成

聖徳大学短期大学部 総合文化学科 <https://faculty.seitoku.ac.jp/arts-sciences/>

聖徳大学短期大学部総合文化学科、山崎正也先生が担当する地域貢献活動科目の授業では10月に松戸市内の農家で新松戸レモンを収穫しました。新松戸レモンのレクチャーを受けた学生がフィールドワークで収穫したレモンを使って数品のレシピを作成、最終的に3品を選定し小冊子にまとめ、協力いただいた新松戸レモンの農家「鵜殿シトラスファーム」と、(一社) 松戸市観光協会に配布用として置くことになりました。

山崎正也先生はフードマネジメントコースを担当、同学科にはほかに図書館司書・IT、ファッション・造形デザイン、国際観光・ホテルコースがあります。それら様々なコースの学生が集まる授業の一環としてこの活動に取り組んでいます。授業では本来、1・2年生合同で松戸市内の梨農家を訪問し、梨を使ったレシピを作る活動を行っています。しかし、今年はコロナ禍の影響もあり、春学期の授業がほぼ実施できず梨のシーズンが終わってしまいました。そのような中、レモンが松戸で収穫できること、収穫時期もこれからであることを知り、新松戸レモンについて観光協会に打診して「鵜殿シトラスファーム」への訪問、レシピ開発が実現しました。



小冊子 左) 表紙 右) 裏表紙

本件に関する  
お問い合わせ先

松戸市シティプロモーション PR事務局〔共同ピーアール株式会社 内〕  
担当：高橋、大沢、山本、阿蘇品、小松 TEL:03-3571-5204 FAX:03-4540-8325  
MAIL: city-matsudo-pr@kyodo-pr.co.jp