

官学連携による栄養系短期大学学生の姨捨棚田活性化の取り組み

An Approach to the Activation of the Obasute Paddy Field through Government College Joint Efforts

小木曾 加奈、飯島 麻佑子、小池 珠実、沢田 裕美、杉田 佳菜、
春原 瑠衣、竹内 彩希、永田 智秋、宮沢 貴也、斉木 規晃

Kana KOGISO, Mayuko IJIMA, Tamami KOIKE, Yumi SAWADA, Keina SUGITA,
Rui SUNOHARA, Saki TAKEUCHI, Chiaki NAGATA, Takaya MIYAZAWA and Noriaki SAIKI

要旨：

長野県千曲市八幡にある姨捨棚田は古来より「田毎の月」に象徴される風光明媚な棚田であり、また日本初の文化財指定がなされた棚田である。このような姨捨棚田でも耕作の継続は、高齢化と人口減少が進む日本の中山間地域において大きな課題となっている。千曲市（元）職員有志の集まりである名勝姨捨棚田倶楽部では後継者不足などによる耕作放棄地の増加を防ぎ、棚田の景観を未来へと引き継いでいくため、農業体験や地域人材育成の取り組みなどを行っている。栄養系の短期大学生はともすれば、生産現場を知らないまま栄養や加工の現場に行ってしまう。農業体験を行うことで姨捨棚田の保全活動を行うと同時に、生産の場という教育現場を体験した。また自ら携わった棚田米を利用し、短期大学生協食堂のランチメニューを棚田米に代替し、アンケート調査を行い棚田米の付加価値化について検討した。その結果、棚田米はおいしいという付加価値がわかった。さらに第七回千曲市食の文化祭において、棚田米レシピを3点検討し、そのうちの1つについては試食という形で提供することができた。今回の様に学生の教育の一環として官学連携し、棚田の活動をマスメディアなどに頻繁にアピールしていくことが棚田の活性化に重要であり、将来的に持続可能な営農に繋がっていくのではないかと考えられる。

キーワード：姨捨棚田，地域活性化，レシピ開発

I、はじめに

棚田とは傾斜度が20分の1（水平距離を20メートル進んで1メートル高低差がある傾斜）以上の水田を農林水産省では「棚田」として認定されている¹⁾。一般的には山間地の急傾斜にある階段状水田形態のことを指す。長野県千曲市八幡にある姨捨棚田は古来より「田毎の月」に象徴される風光明媚な棚田²⁾であり、また日本初の文化財指定がなされた棚田である³⁾。「日本の棚田百選」の1つでもある³⁾。この「日本の棚田百選」¹⁾は、農林水産省が（1）営農の取り組みが健全であること、（2）棚田の維持管理が適切に行われていること、（3）オーナー制度や特別栽培米の導入など地域活性化に熱心に取り組んでいることを基準に選定している。一方、（1）の営農の取り組み、すなわち耕作の継続は、高齢化と人口減少が進む日本の中山間地域において大きな課題

となっていることは想像に難くない。実際、この姨捨棚田でも、地権者の年齢層は平成17年12月の時点で60歳以上が6割を占めており⁴⁾、新たな担い手組織の確保が急務となっている。そのような折、平成24年10月、高齢により耕作困難となった農家から相談を受け、千曲市職員及びその元職員である有志が名勝姨捨棚田倶楽部を結成、棚田保全に関心がある若手市職員有志を集め棚田の保全を開始し始めた⁵⁾。この倶楽部では後継者不足などによる耕作放棄地の増加を防ぎ、棚田の景観を未来へと引き継いでいくため、農業体験や地域人材育成の取り組みなどを行っている⁵⁾。今回は名勝姨捨棚田倶楽部のメンバーである千曲市建設部建設課の斉木規晃主任から、棚田米の付加価値化について一緒に検討して欲しいとのお願いと農業体験をしてみませんか、というお誘いの2点についてお声掛けを頂いた。千曲市の各部署にわたる職員がメンバーにいることから、千曲市のイベントにも参加させて頂けるとのことで

あった。

ところで栄養系の短期大学生はともすれば、生産現場を知らないまま栄養や加工の現場に行ってしまうことへの危惧がある。そこで長野県短期大学生活科学科健康栄養専攻の食品学ゼミの学生に①姨捨棚田の保全活動を行うと同時に農業という生産現場を体験してもらうこと、②自ら携わった農産物である棚田米を利用し本学短期大学生協食堂のランチメニューを棚田米に代替し、アンケート調査をすることで棚田米の付加価値を検討すること、③第七回千曲市食の文化祭において、棚田米レシピを3点検討すること、そのうちの1つについては実際に試食という形で提供し、実際に試食してもらうことで今後の新規メニュー提案の指標とすること、の3点によって官学連携の地域活性化の取り組みとした。これらの活動を通じ、学生の農作業やイベントに関する意

識も同時に見ることとした。

II、実施内容及びアンケート調査方法

1. 実施内容（活動概要）

①棚田での活動概要

まず姨捨棚田について5月19日に千曲市建設部建設課の斉木規晃主任ほかから千曲市についてのオリエンテーション（千曲市の地理・歴史と主要農産物等説明、棚田米のレシピ考案についての概説）があった。（図1～3）その後5月23日から棚田での活動が始まった。（図4,5）2015年度において名勝姨捨棚田倶楽部での活動はもっと数多く行われているが、学生であるため土日の補講や別の行事と重なってしまったことがあり、本学学生が携わった棚田



図1. 姨捨地区概要図（「国土地理院の電子地形図25000『千曲市』」を掲載）



図2. 姨捨棚田からの千曲市展望



図3. 千曲市建設部建設課の斉木規晃主任によるオリエンテーション



図 4. 棚田での草取り



図 5. 棚田での稲刈り

での農業活動は全5回であった。(表1)

②長野県短期大学生協食堂における「姨捨棚田米フェア」実施概要

2015年11月24日～25日にかけて、長野県短期大学生協食堂における「姨捨棚田米フェア」としてイベントを行った。学生自らが手塩にかけた米を使用し、ランチメニューのご飯を棚田米に変更した(図6,7)ほか、棚田での我々の活動についてポスターを作製し、掲示・報告した(図8)。同時に千曲市のPRも行った。千曲市のPRには千曲市から各種パネルをお借りし掲示したほか、生協出口では千曲市役所の方による棚田のPRと棚田米の販売が行われた(図9)。そのほか、アンケート(後述する)に答えてもらった方には抽選で棚田米が当たるくじも行った。(一等:棚田米、二等:千曲市公認キャラクターあん姫のクリアファイル、三等:まとまるくん消しゴム、りんご賞:りんご1個)これらの景品のうち、お米とクリアファイルは名勝姨捨棚田倶楽部からご提供いただいた。24日はあん姫が応援に駆け付け、生協食堂は大いににぎわった。このイベントについては2015年11月26日付の中日新聞、2015年11月28日付の長野市民新聞両紙で報道さ

表 1. 棚田での農業活動概要 (H27 年度)

回	日程	作業
1	5月23日	田植え
2	7月4日	草取り
3	8月8日	草取り
4	9月20日	稲刈り
5	10月3日	脱穀

11月23日(祝)	11月24日(火)	11月25日(水)
ランチ チーズインハンバーグ ごはんサラダ ごはんとスープ	ランチ 手キン唐揚げと焼き肉 小松菜ごまあえ ごはんとみそ汁	ランチ 手キン唐揚げと焼き肉 小松菜ごまあえ ごはんとみそ汁
¥410	¥410	¥410
・福井ソースカツ丼 ¥360 ・金沢ソースカツカレー ¥390 ・タイ風チキン丼 ¥360 ・鍋焼きうどん ¥390	・福井ソースカツ丼 ¥360 ・金沢ソースカツカレー ¥390 ・タイ風チキン丼 ¥360 ・鍋焼きうどん ¥390	・福井ソースカツ丼 ¥360 ・金沢ソースカツカレー ¥390 ・タイ風チキン丼 ¥360 ・鍋焼きうどん ¥390

図 6. 長野県短期大学生協食堂ランチメニュー表



図 7. ランチ (写真は2日目のもの)

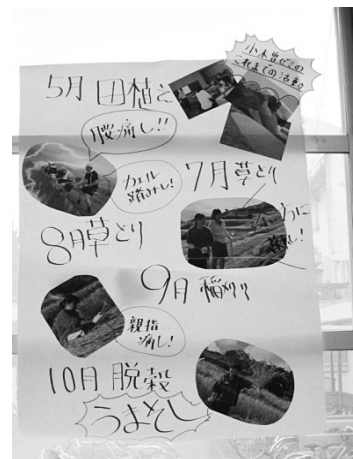


図 8. 活動報告ポスター



図9. 千曲市と棚田のPRと棚田米の販売

れたほか、ケーブルネット千曲でテレビ放映もなされた。

③第7回千曲市食の文化祭における実施概要

「千曲市食の文化祭」とは、千曲市において昔から受けつがれてきた「地域が育んできた食文化、行事を中心とした農村の生活」を後世に引き継いでいくことを目的として毎年、千曲市の戸倉創造館で開催されている⁶⁾。企画運営は千曲市の食と農のかけはしリーダー育成講座の修了生からなる「かけはしの会」を中心とした食に関わる団体から構成される実行委員会によってなされている。2015年度(2016年1月31日)の第7回千曲市食の文化祭において、棚田米レシピを3点検討すること、そのうちの1つについては実際に試食という形で提供し、実際に試食してもらうことで今後の新規メニュー提案の指標とすることを目的とした。

棚田米レシピについて6月30日に名勝嬢捨棚田倶楽部の方々に一次案と千曲市の主要農産物で取引可能なものをオリエンテーション(千曲市の主要農産物等説明、棚田米のレシピ考案についての概説)していただいた。また2015年11月10日に名勝嬢捨棚田倶楽部から棚田米10kgが授与され(図10)、それをを用いて試食兼レシピ開発を行った。

棚田米のレシピ開発には週一回の1コマ(90分)の「食生活特殊研究」というゼミ形式の講義の時間とそれ以外の余暇などを利用し、アイデア検討など約二か月半を要した。頂いた一次案の中から「主食」「スイーツ」「主菜」をさらに細かく検討することにし、また千曲市の農産物をできるだけ使用することで千曲市らしさを提供することとした。

検討を重ねた結果、「主食」はあんずを用いた「あんずいなり寿司」(図11)を、「スイーツ」は同じくあんずを用い、また里芋を用いた変わりスイーツ「あんずいりごま団子」(図12)を、「主菜」は

千曲市でも生産されているきのこを多用した中華おこげ「棚田米をおこげDE中華♪」(図13)を完成レシピとした。これらの完成レシピは第7回千曲市食の文化祭において我々の一年間の活動内容と共に発表した(図14)。文化祭中に「主菜」の「棚田米をおこげDE中華♪」を100食分の試食提供した(図15)。この試食提供はわずか15分程度で終了し、千曲市の方々の食に関する意識の高さが伺えるとともに、棚田米とそのレシピ開発のPRとしては大成功に終わったと考えられる。この発表の様子については2016年2月1日付の信濃毎日新聞で報道されたほか、千曲市の市報(平成28年3月号)にも掲載された。また千曲市役所のHPに「第7回千曲市食の文化祭で大人気だったふるまいレシピ⁷⁾」として掲載された。



図10. 棚田米の授与



あんずいなり寿司♪

- 〈材料〉10個分
- ・味つきの油あげ 10枚
 - ・ご飯 1.5合
 - ・寿司酢 適量
 - ・ドライあんず 3個



- 〈作り方〉
- ①ドライあんずを刻む。
 - ②炊いたご飯に寿司酢と刻んだあんずを混ぜる。
 - ③油あげにあんず酢飯を詰めて完成！

図 11. あんずいなり寿司の完成レシピ

あんず入りごま団子♪



- 〈材料〉12個分
- ・米粉 160g
 - ・白玉粉 40g
 - ・砂糖 40g
 - ・ぬるま湯 約140ml
 - ・里芋 200g
 - ・塩 少々
 - ・こしあん 240g
 - ・ドライあんず 3個
 - ・白ごま 適量
 - ・揚げ油 適量

- 〈作り方〉
- ①里芋の皮をむいて柔らかくなるまで蒸し、塩を振る。
 - ②米粉、白玉粉、砂糖を混ぜてぬるま湯を加え、耳たぶくらいの硬さまで捏ねたら茹でる。
 - ③蒸かした里芋と茹でたもちを一緒に捏ねる。
(熱いのですり鉢やすりこぎを使ってもよい)
 - ④あんりに刻んだあんずを混ぜる。
 - ⑤あんともちを12等分にする。
 - ⑥手を水で濡らしながらあんをもちで包み、ごまをまぶす。
 - ⑦油で揚げて完成！



図 12. あんず入りごま団子の完成レシピ



棚田米をおこげDE中華♪



- 〈材料〉4人分
- おこげ
- ・ご飯 400g
 - ・油 適量
- 中華スープ
- ・水(しいたけの戻し汁含む) 720ml
 - ・干しいたけ 中1個
 - ・えのきたけ 30g
 - ・にんじん 60g
 - ・白菜 90g
 - ・豚バラ 40g
 - ・油 適量
 - ・塩コショウ 少々
 - ・鶏がらスープ 大さじ1
 - ・オイスターソース 大さじ1
 - ・片栗粉 小さじ2
 - ・ごま油 小さじ1/2

- 〈作り方〉
- ①天板の上にクッキングシートを敷き、その上にご飯を広げる。
 - ②予熱した140℃のオーブンで40分乾燥させ、切り分けて油で揚げたおこげ完成☆
 - ③干しいたけを水で戻す。※戻し水は出汁として使うので残す！
 - ④材料を切る。
 - ⑤鍋に油をひいて豚バラを炒めて塩コショウをする。
 - ⑥火の通りにくい野菜から順に加えて炒める。
 - ⑦しいたけ出汁を含む水を加え、煮立たせる。
 - ⑧鶏がらスープとオイスターソースを加える。
 - ⑨塩で味を調節し、水溶性片栗粉でとろみをつける。
 - ⑩ごま油をまわしかけて、スープ完成☆
 - ⑪おこげにスープをかけて頂きましょう！

おこげ！



図 13. 棚田米をおこげ DE 中華の完成レシピ



図 14. 千曲市食の文化祭活動報告

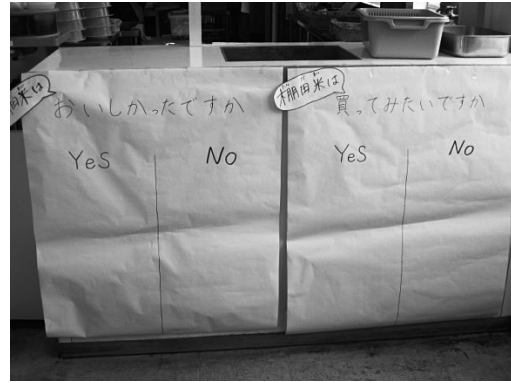


図 16. 棚田米アンケート表



図 15. 千曲市食の文化祭での試食提供

2. アンケート調査方法

ア：棚田米に関するアンケート

棚田米の付加価値を求めるために、本学短期大学生協食堂における「姨捨棚田米フェア」ではアンケート調査を行った。アンケート調査方法については下記のようなものである。調査対象者は、平成 27 年 11 月 24 日～25 日にかけ、棚田米を使用したランチメニューを摂取した長野県短期大学学生と教員である。食事終了時に必ず食器を回収するため、回収場所にアンケートであるポスター表を貼りつけておいた。2 枚シールを渡し、その場でポスター部分に貼付してもらい回収した (図 16)。調査項目は以下のようである。

- 質問 1、棚田米はおしかったですか？ Yes No の二択
- 質問 2、棚田米を買ってみたいですか？ Yes No の二択
- 質問 3、聞き取り (自由回答)

イ：活動を行った学生の意識調査

今後の教育効果を検討する材料として参加学生たちにゼミ終了後の 2016 年 2 月 5 日にアンケートと

聞き取り調査を行った。調査対象者は本学健康栄養専攻で食品学ゼミナールを選択した筆者の学生 8 名である。調査項目は以下のようなものである。

基本項目

- 1、男女
- 2、年代
- 3、農作業は好きか (はい 1、いいえ 2)

農作業前、農作業期間中、農作業が終了後各種イベント時について

- 4、感情 (楽しみ 1、辛い 2、嬉しい 3、興味がある 4、面倒 5)
- 5、やりがい (強くある 1→ない 5) の 5 段階
- 6、地元の方々との交流 (たくさんした 1→してない 5) の 5 段階
- 7、将来について (役に立つ 1→ない 5) の 5 段階

自由回答

- 8、一年を通じた感想
- 9、棚田の活動の良い点
- 10、棚田の活動の悪い点
- 11、棚田の活動これからの改善点

Ⅲ、アンケート調査結果

ア：棚田米に関するアンケート結果

棚田米に関するアンケートの結果 (表 2) から、おしかったですか? の質問には「はい」と回答した人が 73 名 (100%) で、「いいえ」と回答した者は 0 であった。また買ってみたいですか? の質問に関しては、買ってみたい人が多い (87.9%) もの、一部買ってみたいくない人 (12.1%) もいた。質問 3 の聞き取りにおける自由回答では「もちもちしていて冷めてもおいしい」、「よい香りがする」、「甘みを感じる」、「より多くの人に棚田米のおいしさを知ってもらうことが大切」、「本当に美味しい」、「味の違

いが良くわかって、美味しい]、「値段が高い」等の意見が得られた。

イ：活動を行った学生の意識調査結果

以下にイの活動を行った学生のアンケート結果について示す。今回の学生は女性7名、男性1名の計8名(表3)であった。短期大学2年生のため、アンケートを書いた時点で19-20歳の学生である(表4)。まず、農作業が好きかどうかについては、1名を除き全ての学生が好きであると回答した(表5)。作業前では興味がある学生が半分で、楽しみ(3名)、面倒である(1名)という回答であった。農作業中では楽しみ(4名)、辛い(1名)、興味がある(3名)、農作業が終わってイベントの際には、楽しみ(4名)、嬉しい(2名)、興味がある(2名)となった(表6)。やりがいについては最初から最後までほとんど変わらなかった(表7)。地元の方々との交流(表8)については、作業前には相手方を知らないため、交流をしていない学生もいたが、イベントごとに名勝娯捨棚田倶楽部の方々話し合いを進めていく中で徐々にコミュニケーションが取れた。将来への期待感としてはこの農作業からレシピ開発・発表までの一連の流れが大きな経験として役に立つと捉える学生が多かった(表9)。

質問8の1年を通じた感想(自由回答)では「農業の大変さとやりがいを久しぶりに感じました。何から何まで用意して頂きありがとうございました。初めてやらせていただく事ばかりで、楽しかったです。」「米ができるまでの作業を知ることができてよかったです。米を育て、食べたり調理することによってやりがいを感じた」、「農業は大変で悪いイメージが多いが、やってみると楽しくて実際にやってみることの大切さを知ることができました。ゼミのみんなでやるとさらに楽しかった」、「とてもたのしかった。知らなかったことを知ることができた。棚田米はとてもおいしい!」、「本当に美味しいお米とはどんなものか知れた」、「今まで家族や親せきとしか

農作業をしたことがなかったので、同じ学校に行っている人達と農作業をするのは新鮮だった。面白かった」、「ほとんど農作業をする機会がなかったが、今回の活動でより農業が好きになった」との意見が寄せられた。

質問9の棚田の活動の良い点(自由回答)では「風景が良い」、「地元の方がくっつくなく交流しやすいのが良い点だと思います」、「活動が多く最終的にはやりがいが得られる」、「お米をもらえる点」、「めったにできない体験をすることができる」、「美味しいお米が作れる」、「色々な生き物や植物を見たりなど、普段あまりできない経験ができたのは良かった」、「農業を好きになれると思う。実際に田に足を入れることでふだんできないようなことを経験でき良い」との回答が寄せられた。

質問10の棚田の活動の悪い点(自由回答)では「早朝は車がないと大変」、「すべての工程に関わっていないので、いまいちわからないことがある」、「遠い」、「車を動かせる人がいなかったりすると棚田への移動がとても大変なのは難点だったと思う」との回答が寄せられた。

質問11の棚田の活動これからの改善点(自由回答)では「メニュー開発を共同でやった感じがしない、米をすることから調理するまで共同でできればなおよかったと思います」、「もう少し回数があれば達成感もあるかも」といった回答が寄せられた。

IV、考察

棚田米に関するアンケートの結果から、ランチの喫食者は全員棚田米をおいしいと思って食べたことがわかった。それぞれの自由回答でも「味の良さ」や「香りの良さ」「食感の良さ」などを挙げている回答者がいた。棚田米の付加価値としてはこれらの「おいしさ」が最も大きなキーワードになると考えられた。一方、棚田米を買ってみたいですか?の質

表2. 棚田米に関するアンケート結果

質問項目	はい(人)	いいえ(人)
おいしかったですか?	73(100%)	0(0%)
買ってみたいですか?	58(87.9%)	8(12.1%)

表3. 学生の性別

性別	人数
男性	1
女性	7

表4. 学生の年代

年代	人数
10代	1
20代	7

表5. 学生の農作業に関する嗜好

農作業は好きか	人数
はい	7
いいえ	1

表 6. 学生の感情の変化

感情	(人)		
	農作業前	農作業中	終わってイベント
楽しみ	3	4	4
辛い	0	1	0
嬉しい	0	0	2
興味がある	4	3	2
面倒	1	0	0

表 7. 学生のやりがい

やりがい	(人)		
	農作業前	農作業中	終わってイベント
強くある	3	3	4
ややある	4	5	4
普通	1	0	0
やらない	0	0	0
ない	0	0	0

表 8. 学生の地元交流

地元の方々との交流(SNSなども含む)	(人)		
	農作業前	農作業中	終わってイベント
たくさんした	0	1	1
ややした	4	5	5
普通	2	1	2
ややしなかった	0	1	0
しなかった	2	0	0

表 9. 将来への期待感

将来について	(人)		
	農作業前	農作業中	終わってイベント
大変役に立つ	3	3	4
やや役に立つ	3	5	4
普通	2	0	0
やや役に立たない	0	0	0
役に立たない	0	0	0

間に関しては、買ってみたい人が多い(87.9%)ものの、買ってみたくない人(12.1%)が一部おり、これは値段が高いことがネックの様であった。当日、生協出口では千曲市役所の方による棚田米の販売が行われた。そこでの参考販売価格は1000円/kgであったことから、回答者の多くが学生であり、質より値段が気になることもこの結果に反映していると考えられる。今回の生協食堂でのランチは両日とも完売し、棚田米には味・匂い・食感という良好さ、すなわち「おいしさ」という付加価値がつかめたと同時に、PRイベントとしても成功裏に終わったと考えられる。

学生に行ったアンケート結果から、農作業が好きかどうかについては栄養系の学生だけあって、生産の場に興味があるため農作業を嫌がらないことがわかった。作業前では農作業を面倒であると感じる者も一部いたが、興味がある者が半分おり、楽しみにしていることがわかった。作業が進むにつれ、興味よりも農産物のできる嬉しさや、自分たちの携わった農産物がイベントで使用されるなどの楽しさが増していくようになったと考えられる。また自宅・実家に田畑を有し、その労働義務としての農作業は好まなくとも、教育活動の一環であるゼミ活動として、

また仲の良い友人同士の楽しみの一部であるような農作業は導入しやすいことが示唆された。自由回答の中にも、今までに興味はあったものの、田での農作業をやったことはない者が行って良かった旨の回答をするものなどがいた。地元の方々との交流については、作業前には相手方を知らないため、交流をしていない学生もいた。その一方、名勝嬢捨棚田倶楽部ではTwitterやフェイスブック、ブログを作成、イベントごとに更新されており、そこでの交流を前もって開始していた学生もいた。またこのような電子上での交流のほか、農作業中にはお昼ご飯やバーベキューなどを振る舞って下さったり、イベントごとに名勝嬢捨棚田倶楽部の方々と話し合いを進めていく中で徐々にコミュニケーションが取れたようである。将来への期待感としてはこの農作業から発表までの一連の流れが大きな経験として役に立つと捉える学生が多かった。農業体験だけでなく、本学での生協を使用した棚田米フェアや、千曲市食の文化祭での食品のメニュー開発など六次産業化の一部を担うことができたということも社会勉強となった。また名勝嬢捨棚田倶楽部の方々との交流を深めることもでき、大変実のある内容だったと考えられる。

自由回答からの棚田での良かった点からは、棚田

での活動は朝早くからの重労働であるものの、風景の眺め、これらの四季の移り変わりを魅力を感じる学生や、動植物などの自然に触れることを魅力を感じる学生、稲の生長を感じ取りながらその収穫に至るまでの喜びの大きさ、お米というものはたくさんの農家の努力の結晶であることがわかり、そのありがたみを感じた学生、それぞれがいた模様である。一方、棚田の活動に関しては「遠い」という点がネックだったようである。姨捨棚田は本学（長野県短期大学）からは30 kmほど離れており、電車や自動車での移動が1時間～1時間半ほどかかる。そのため早朝の活動は出発時刻が一層早い時間帯とならなければならず学生の負担になった。これは今後の課題である。改善点として学生からの意見からはメニュー開発を共同でやった感じがしないとの意見や、もっとやりたいという意見が出た。メニューの開発は開発時間が少なく、開発が得意な学生に偏ってしまったこともあり、今後の課題としたい。また「もっとやりたい」というのはありがたい意見ではある。しかし学生という教育の一環であるため活動のみをむやみに増やすことが難しいため、これも今後の課題としたい。

棚田の農作業活動は農林水産省で定義される「グリーンツーリズム」⁸⁾における農作業体験や援農ボランティアに当たると考えられる。これは自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の“余暇活動”と定義されているが、今回の活動はこのような農作業体験のみならず、農産物の付加価値を検討・メニュー開発まで至るところが地域活性化への学生の意識を高めたのではないかと推察される。

以上のことから棚田米は手間がかかるため高価である。しかしその価値に見合うおいしさがある。それが消費者にとって魅力として感じられるよう、姨捨の棚田やそこで作られた棚田米をさらにアピールするなどして伝えることが大切である。今回の様に学生の教育の一環として官学連携し、棚田の活動を

マスメディアなどに頻繁にアピールしていくことが棚田の活性化に重要であり、将来的に持続可能な営農に繋がっていくのではないかと考えられる。

VI、謝辞

農業体験について不慣れな我々をサポートして下さい、また学生たちのために食事など提供して頂きました。名勝姨捨棚田倶楽部代表の矢島宏雄さんをはじめ会員の皆様に感謝申し上げます。またレシピづくりに関して予備調査、原案を頂戴しました千曲市役所農林課をはじめとした有志の職員の皆様に感謝申し上げます。また長野県短期大学生協食堂で棚田米フェアを行いたいと申し上げた際、ご快諾頂きました長野県短期大学生協理事長白鳥様に深謝申し上げます。ありがとうございました。

VI、参考文献

- 1) <http://www.maff.go.jp/kanto/nouson/sekkei/tanada/> (参照 2016/3/18)
- 2) 長野県千曲市『姨捨棚田の文化的景観歴史的調査報告書』(2009) pp57
- 3) 長野県千曲市『姨捨棚田の文化的景観保存計画書』(2008) pp9
- 4) 長野県千曲市『姨捨棚田の文化的景観保存計画書』(2008) pp44
- 5) <http://chikuma-shimin.jp/app/userinfo.php?uid=909> (参照 2016/3/18)
- 6) <http://www.city.chikuma.lg.jp/docs/2013071900115/> (参照 2016/3/18)
- 7) <http://www.city.chikuma.lg.jp/docs/2016020400018/> (参照 2016/3/18)
- 8) http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyose_tairyu/k_gt/ (参照 2016/3/18)

(平成 28 年 4 月 4 日受付、平成 28 年 5 月 23 日受理)

