

大豆プロジェクト

常葉大学社会環境学部社会環境学科

代表: 川口美羽

メンバー: 大畠勇貴、河守唯全、西郷翔暁

取り組みのきっかけ

静岡県では耕作放棄地が増え、里山の荒廃が問題になっている。私たちはこの土地を再活用するため、栄養の少ない土でも育つ大豆の有機栽培を始めた。一方、大豆製品では豆腐の製造過程で“おから”が年間約70万トンも発生し、その多くが食品ロスとなっている。そこで収穫した大豆を加工・販売することで「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」に貢献できると考えた。

活動内容

1. 耕作放棄地を活用した大豆の有機栽培

富士宮市の耕作放棄地を活用し、「南条の里 農地保全会」の方々と協力して無農薬で大豆を栽培。

年間スケジュール

7月

種まき

除草

11月

収穫

学生がすべての工程に参加し、農業の知識とともに地域の方との交流も深まっている。

2. 収穫した大豆を使った商品開発

「おからの出ない豆腐」

普通の豆腐では欠かせない「絞る」という工程を省き大豆を丸ごと使用することでおからの出ない環境にやさしい製法で作られた豆腐を実現。大豆が丸ごと入っているので栄養も満点。

「豆乳スイーツ」

大豆製品は若者に馴染みが薄い食材というイメージがあったため、地元のレストランと連携し「豆乳クレープ」や「豆乳パウンドケーキ」といった商品を開発した。開発した商品は、学園祭で販売した。

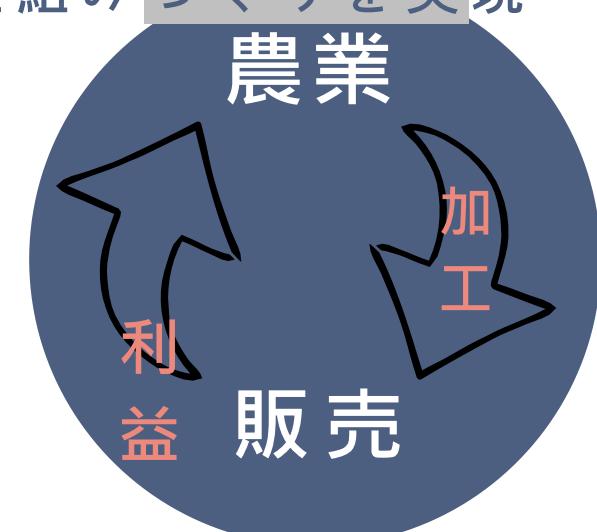
3. イベント出店・食育講座

- 静岡ガス・静岡鉄道といった地元企業が開催するイベントなどでの商品販売。
- 販売時に耕作放棄地での取り組みや「環境にやさしい豆腐」の説明をし、自分たちの取り組みを知ってもらう場をつくる。
- 富士市的小学校で食育講座を開催。



活動の成果

- 食品ロス削減につながる商品開発。若年層に“地元の大豆”を食べてもらえる仕組みづくりを実現。
→豆乳クレープは学園祭で500個完売。
- パウンドケーキは出店する度完売の人気商品。
- 耕作放棄地を再活用した農業の実現。
- 自分で栽培・加工した大豆商品を販売し、その収益を次年度の活動費に回すことで、学生主体で持続可能な活動サイクルを実現。



今後の展望

- 新たな豆乳スイーツの開発。
- 若年層向けの発信を広げ、大豆の新しい魅力を伝える。
- 収益を次の活動に還元するサイクルをさらに強化し、学生主体で持続可能な農業プロジェクトとして発展させる。