

Z世代と共に未収穫農作物を価値ある資産に
～産官学民連携型サーキュラーエコノミー
実証実験でSDGsに貢献～

令和4年12月14日(木)

■ 中津市の概要



【変遷】
平成17年3月、1市3町1村
が合併し、新中津市発足

【位置】
大分県の西北端に位置

【人口】
41,191世帯 83,206人
(令和4年11月30日現在)

【面積】
491.53km²
(80%が山林原野)

■ 本実証実験の経緯

- SHIBUYA QWS（東京渋谷区の共創施設）で、未収穫作物の活用方法をテーマにワークショップを開催（令和3年6月）



放置された農林資源を活用する方法はないだろうか

【問い】

- ・ 農山村では担い手の高齢化と耕作放棄に伴い、**未収穫の栗、柿、タケノコなどの農林産物が田畑や山林に放置**されている。
- ・ その量は大分県中津市山国地区だけでも、タケノコが10 t、ゆずが6 t、梅が2 tに及ぶ。その他、多種の農林産物がたくさんあるが、手つかずの状態に置かれている。
- ・ **これらの未収穫の農林産物を有効活用できれば、特産品開発になるとともに、若者の就業機会、田畑や山林の荒廃を防ぐことができ、地域再生につながる。**
- ・ このような放置された農林産物などの地域資源を活用する方法を検討し、実証実験を試みる。

■ 本実証実験の経緯

■ 味の素(株) Z世代事業創造部との連携
ワークショップに参加していた味の素(株) Z世代事業創造部様がこの取組みに共感。



**APUの学生も参画し、
現地視察を実施**

■ 本実証実験の経緯

- ・ 中津市山国町で、未収穫作物の視察として竹林や梨園などを視察（令和3年10月）

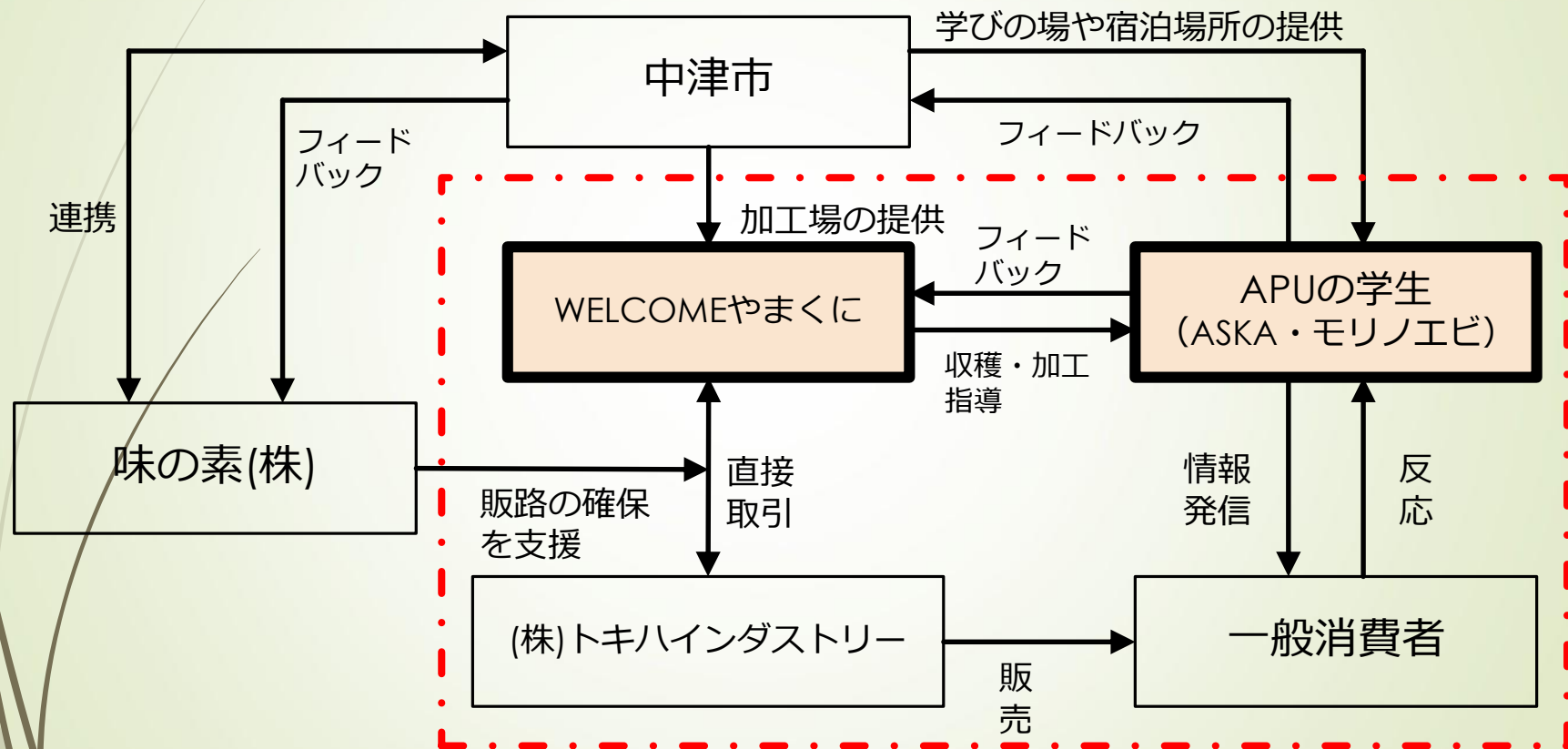


■ 本実証実験の経緯

- ・ 視察後に市役所にて、意見交換を実施
(令和3年10月)



■ 本実証実験のフロー図



■各団体の目指すもの

■中津市及びWELCOMEやまくにの目指すもの

- ・田舎には少子高齢化や都会への人口流出などで人がいなくなり、**農業後継者の不足**やそれに伴い発生している**未収穫農作物の問題**がある。
- ・**竹の子に着目**し、学生がSDG s を体験しながら、荒れた竹林の解消、地域雇用の創出などの**地域課題を解決するスキームを構築**したい。
- ・思いやストーリーを持った商品として消費者に届けることで、**中津市のファンや関係人口の創出**を目指す。

■各団体の目指すもの

■味の素（株）の目指すもの

- ・味の素（株）は、100年以上前に「おいしく食べて健康づくり」という志を持って創業し、現在では食と健康の課題解決企業として、全世界で3万人を超えるグループ社員とともに、世界135以上のエリアで7億人を超える生活者に商品を提供している。
- ・本実証実験では、**地方が抱える社会課題を解決しながら、社会価値と経済価値の共創を目指す。**

■各団体の目指すもの

■立命館アジア太平洋大学（ASKA・モリノエビ）の目指すもの

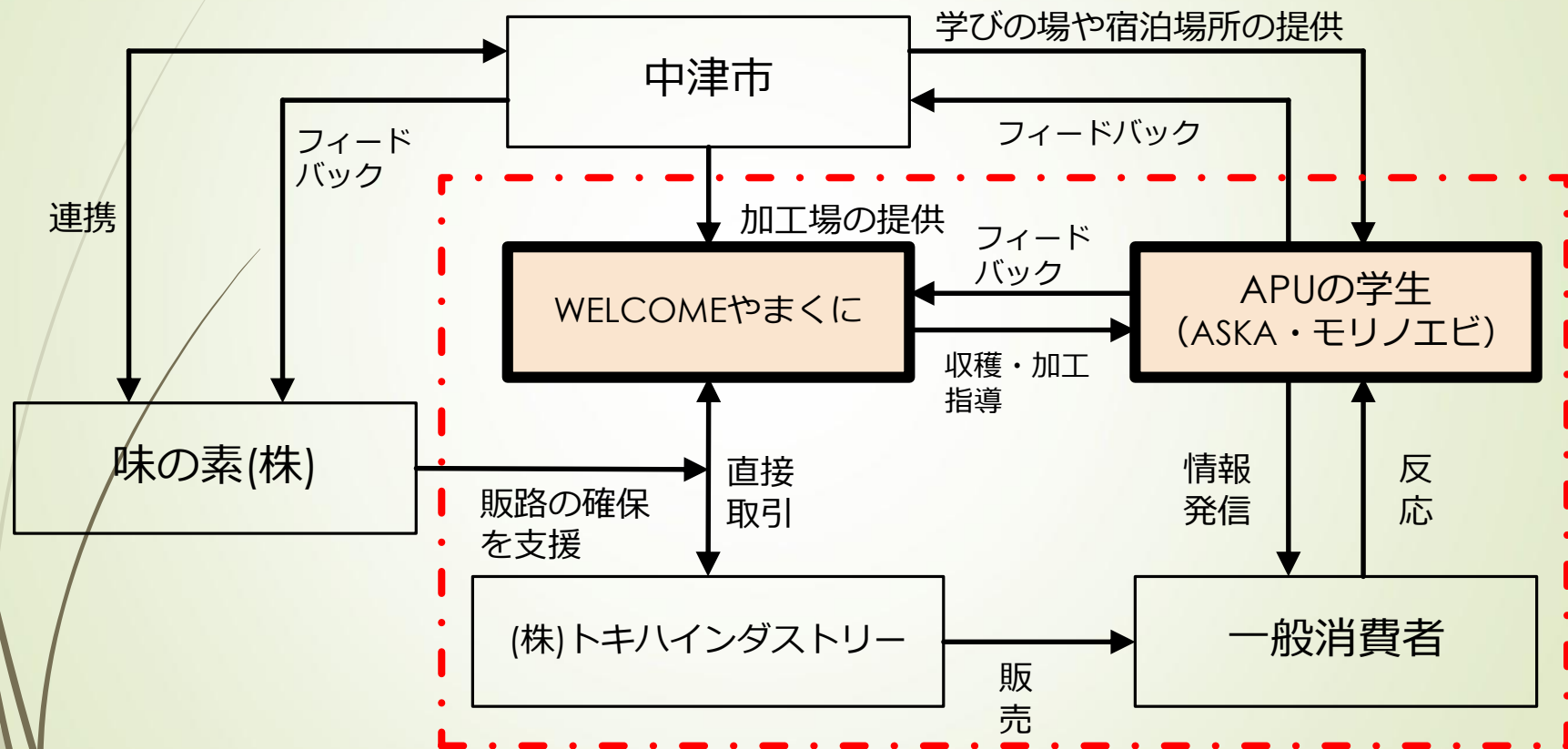
- ・SDG s の啓発活動を行う学生団体「ASKA」と食糧問題の解決を目指す「モリノエビ」は、**田舎の課題について深く学び、体験**したい。
- ・Z世代と言われている**若者の知見を活かした解決策を提案し、フィードバック。次年度以降の取組みに繋げる**ことを目指す。

■ 各団体の目指すもの

■ (株) トキハインダストリーの目指すもの

- ・ (株) トキハインダストリーは、地域のお客様の安心・安全・健康を願い、実り豊かな大分の新鮮なおいしさとライフスタイルをお届けすることを使命と考えている。
- ・ 地域密着、地産地消、食育を標榜し、魅力ある品ぞろえ、心のこもった接客を通じてお客様に豊かな生活を提案する。
- ・ 本取組みでは、生産者や食品メーカーと一緒に地産地消を推進し、顔の見える安心・安全で新鮮な生鮮食品や加工食品を提供する。

■ 本実証実験のフロー図



■ 本実証実験の流れ

4月16日	イベント	オンライン ワークショップ
4月22-23日 4月30日	第1章	収穫・加工体験
6月11日	第2章	学生アンケート・ フィードバック会①
6月22日～	第3章	竹の子の水煮の販売開始
12月3日	第4章	フィードバック会②

■ 本実証実験の流れ

■ 竹の子の収穫・加工体験（4/22-23・4/30）



■ 本実証実験の流れ

■ 竹の子の収穫・加工体験（4/22-23・4/30）



■ 本実証実験の流れ

■ フィードバック会①（6/11）



■ 本実証実験の流れ

■ 学生による店頭販売@トキハインダストリー (6/22)



■ 本実証実験の流れ

■ 学生による店頭販売@トキハインダストリー (6/22)

未収穫農作物で、 おいしく未来を変えていく。

未収穫農作物。
それは、高齢化や人手不足によって
十分に収穫できていない農作物のこと。

自然の恵みを無駄にしないために。
持続可能な未来をつくるために。
わたしたちができることってなんだろう。

そんな想いから、
中津市が立命館アジア太平洋大学、WELCOMEやまくに合同会社、
トキハインダストリー、味の素(株)と始めたのがこのプロジェクト。

第一弾として、学生たちが収穫した未収穫たけのこを地元の皆様へ。
自然のチカラだけで育まれたおいしさを、朝寝れ、朝茹でできるところへ届けます。
フードロスなく、地産地消を進めるだけでなく、
竹林の荒廃を防ぎ、里山の未来を守ることにもつながる取り組みです。
小さな一歩かもしれませんが、まずはここから。

おいしいSDGs、一緒に始めませんか？



“未収穫たけのこ”活用レシピ

ごろシャキ! 青椒肉絲風 ごろごろたけのこのシャキシャキ食感を存分に味わえる、青椒肉絲風の炒めものです。



レシピ提供: 味の素(株)

材料 4人分

牛切り落とし肉	150g	[Cook Do®](中華合わせ調味料) 青椒肉絲用	1箱
ゆでたけのこ・小	1/2本	片栗粉	大さじ1
パプリカ(赤)	1/2個	AJINOMOTOさらさらキャノーラ油	大さじ2
ピーマン	3個		

作り方 1人分あたり

- ① 牛肉に片栗粉をまぶす。たけのこはタテ半分に切り、大きめのくし形に切る。
パプリカ、ピーマンはタテ半分に切ってヘタと種を取り除き、乱切りにする。
- ② フライパンに油大さじ1を強火で熱し、①のたけのこ・パプリカ・ピーマンを入れてサッと炒め、火が通ったら、皿にとる。
- ③ 同じフライパンに油大さじ1を熱し、焦げないように弱火で①の牛肉を炒める。
肉に火が通ったらいったん火を止め、[Cook Do®](中華合わせ調味料) 青椒肉絲用を加え、
再び火をつけ、中火で炒めて肉にからませる。
- ④ ②のたけのこ・パプリカ・ピーマンを戻し入れ、炒め合わせる。

その他たけのこの活用レシピはコチラ

使用商品



「Cook Do®」(中華合わせ調味料) 青椒肉絲用
オイスターソースのkokoroのある風味に、ねぎ油の香ばしい香りを加えた
青椒肉絲(ピーマンと細切り肉のオイスターソース炒め)の素です。

キャベツの八宝菜風



たけのこキャベツの
中華スープ

■次なる取り組みへ

■課題

- ・収穫・加工体験のオペレーション
- ・学生の人集め（周知・PRなど）
- ・収支の問題（利益の出るスキーム構築）
- ・地元住民との調整
- ・学生の移動手段や宿泊場所
- ・取り組みの周知・PR不足

などなど・・・

■次なる取組みへ

サーキュラーエコノミーの構築に向けて、
新たなステージへ！



■次なる取組みへ

ご清聴、ありがとうございました。

