

## 環境資源会計論研究室（本所ゼミ）のこれまでの取り組みや調味料開発に至る経緯

本所ゼミでは、「地域資源を活用して大学生が参加する地域連携活動」をテーマに、食と農をめぐる諸問題や地域活性化など社会的課題に対して社会科学の視点から解決を目指す実践的なゼミ活動を行ってきた。具体的には、地元川崎の都市農業や過疎地域にある地方の農村を舞台に、農家での農作業、各地域でのフィールドワークを通じ、マルシェにも参加しながら、農家めしの調査研究、野菜スイーツの開発、農産物の効果的なPR方法や販路開拓などがある。

今回の協働プロジェクト「みらいにつなぐ調味料開発」は、同ゼミがトカイナカヴィレッジ松本傳左衛門農園（同農園は明治大学名誉教授の松本穰先生が村長をつとめる仮想集落）に代々伝わる農家めしをテキストするプロジェクトを進めるなかで縁が広がったものだ。そこで、「守る」「育む」「伝える」をテーマにカワサキをデザインし、「武蔵小杉駅マルシェ」「農園フェス」など川崎の特徴を活かした事業を市民の方達と一緒にアイデアを共創する一般社団法人カワサキノサキの山本美賢氏、同氏と協働していた正田醤油の文右衛門蔵ブランドの統括マネージャーの吉川雅夫氏との出会いがあった。本所ゼミでは「未来に残したい」農家めしを調査研究していたこともあり、「未来につなぐバトン」を川崎から発信しようとして意気投合し、さらに大学生という若い世代が発信することに意義があるということで今春よりこの「みらいにつなぐ調味料開発」プロジェクトに協働することになった。（文右衛門蔵ブランドは「未来につながる食卓へ」をコンセプトに国産原料や製法にこだわった醤油で、「人と人」「食卓と食卓」をつなぐ「おいしいバトン」のプロジェクトを展開している。）

同プロジェクトは①「伝統調味料の研究学習」、②「川崎野菜での加工品の研究試作」、③「加工品の販売促進マーケティング実践」が具体的目標で本年4月にスタートした。4月5日に正田醤油の本社・工場を見学、5月11日にはトカイナカヴィレッジの畑を借りてハーブ園を開拓、スペアミント、マジョラム、セージ定植し、6月以降は畑の手入れ、ハーブの収穫・加工をはじめ。11月頃をめどに試作品をつくり、本学黒川農場収穫祭、生明祭、各種マルシェなどで検証する予定だ。

記者会見には、4社の記者と川崎市農業振興課の職員が参加し、とれたての川崎野菜と文右衛門蔵の調味料を使った農家めしが用意され、それを試食しながら行われた。冒頭の自己紹介のあと、正田醤油の吉川氏より群馬県館林市にある会社がこの川崎で都市農業を応援する意義や明大生と取り組む狙いについて語った。これを受けてプロジェクトリーダーである本所ゼミ3年の徳島あいかさんは「川崎でいろんな活動をしてきた本所ゼミだからこそできたというような調味料を考えたい」と、尾崎萌子さんは「野菜が苦手な人でも食べられるような調味料を考えたい」とそれぞれ意気込みを語った。この活動の場や野菜・ハーブを提供するトカイナカヴィレッジ助役の西山雅也氏は若い学生に応援のエールを送った。

以上