

えひめ地域づくりアワード・ユース2019

(公財) えひめ地域政策研究センター 研究員 井上 晋二

次の世代の地域づくりを担う若い世代の活動を支援し、地域活性化につなげることを目的に(公財)えひめ地域政策研究センターが「えひめ地域づくり研究会」との共催で創設した、高校生等の地域づくりに関する活動を表彰する『えひめ地域づくりアワード・ユース2019』を開催しました。



森田浩治センター理事長

審査員特別賞

愛媛県立今治北高等学校大三島分校地域研究部
愛媛県立三崎高等学校「せんたん部」

特別賞

愛媛県立西条農業高等学校
「石鍾黒茶SEL(Saino Expert Laboratory)プロジェクト」
愛媛県立西条農業高等学校「青パイヤガールズ」
愛媛県立大洲農業高等学校「大農蕎麦、s(そぼいず)」
愛媛県立宇和島南中等教育学校「SGH部」
学校法人愛光学園愛光中学校・高等学校
「DOGONZONAMOSHI」

第3回目となる今年は、県内の高等学校23校30団体(総勢394人)から応募がありました。12月中旬に書類による第一次審査を行い、令和2年2月1日にテクノプラザ愛媛本館1階テクノホールにおいて、最終審査に進出した5団体による審査会と表彰式を行いました。どの高校の取組も地域への愛着と誇りに溢れたすばらしいものでした。審査の結果は次の通りです。

最優秀賞

愛媛県立長浜高等学校「水族館部」

優秀賞

愛媛県立伊予農業高等学校「生活科学科食物班」
愛媛県立南宇和高等学校「農業科」

「えひめ地域づくりアワード・ユース」には、愛媛県、愛媛県教育委員会、報道関係各社のご後援を頂きました。主催者による表彰に加え、高校生の地域づくり活動にご理解をいただいた企業・団体から副賞として、今後の活動の糧となる貴重な商品等のご提供を賜りました。ありがとうございました。



活動発表の様子



トロフィーと副賞



優秀賞
南宇和高校「農業科」



最優秀賞
伊予農業高校「生活科学科食物班」



最優秀賞
長浜高校「水族館部」

日本初の高校内水族館 「長高水族館」プロジェクト

愛媛県立長浜高等学校
「水族館部」

環境教育の場を提供

本校の位置する大洲市長浜は、四国初の水族館が誕生した町です。長浜水族館は町のシンボルとして愛されてきましたが、1986年に老朽化のため惜しまれながら閉館しました。それから14年後、長浜水族館の復活に努めたいと、高校生の手で日本初の高校内水族館が誕生しました。これが私たちの長高水



水族館部員

族館です。地元の肱川と伊予灘、宇和海、沖繩などの生物、約150種2,000点を飼育し、毎月第三土曜日の11時〜15時に一般公開しています。開館からの21年間で、延べ114,435人の来館者に無料で学びの場を提供しました。この取組に対して、「社会貢献青少年表彰（内閣府特命担当大臣表彰）」など、39回もの受賞や事業採択がありました。

町の知名度向上で地域に貢献

長高水族館に対するマスコミの注目度は極めて高く、この10年間で317件もの報道があり、漫画「熱帯魚は雪に焦がれる」（KADOKAWA）、映画「赤い橋のある町で」、小説「長浜高校水族館部！」（講談社）の題材にもなっています。さらに、高校の英語の教科書（第一学習社コミュニケーション英語Ⅲ）にも5ページに渡って掲載されています。

西日本豪雨災害直後にも水族館を一般公開

一昨年大洲市は西日本豪雨災害に見舞われました。長浜高校は断水し、生徒の7割が利用するJRも不通となりました。地域の子どもたちが楽しみにしていた花火大会や夏祭り



一般公開日には部員が解説

は、全て中止となりました。そのような中、「地元を勇気づけたい」との思いで、豪雨災害から2週間後に一般公開を行いました。この模様を紹介した番組「ハイスクールは水族館！」（南海放送）は、2019年日本民間放送連盟賞で全国最優秀賞を受賞しました。



人気イベント「ハマチの輪ぐりショー」

研究成果を基に、クラゲ予防クリームを開発

水族館部は、長年に渡る研究の結果、カクレマノミが高濃度のマグネシウムイオンを身にまとうことで、イソギンチャクに刺されないようにしていることを明らかにしました。この研究は、2014年に日本学生科学賞において内閣総理大臣賞を受賞し、翌年には国際科学技術フェア（アメリカ）で優秀賞4等を受賞しました。さらに、この成果をクラゲに応用して株式会社ABSとクラゲ予防クリームの共同開発を行い、昨年4月「JELLYS GUARD」の商品名で発売しました。売り上げの一部は、長高水族館の活動費に還元されています。さらに、商品の世界展開を目指し、将来はその売り上げを長浜水族館の復活につなげたいと考えています。



クラゲ予防クリーム JELLYS GUARD

いよはよい35プロジェクト 地域食材大集合！愛顔広がるレシピ開発！

愛媛県立伊予農業高等学校生活科学科3年
「食物班」

はじめに

伊予農業高校食物班では、平成24年度から、伊予市役所、松山大学と連携し、伊予市をPRするための特産品の開発に努めています。また、他の高校や地域、海外の方々に地域食材を使用したレシピを提供し、講習会を開き、地域食材の普及・促進にも努めています。



集合写真

地域食材を使用したレシピ開発

「しいたけ」「びわ葉」「キウイ・みかん」「かつおぶし」「ちりめんじゃこ」といった、年間を通して安定した供給がしやすく、伊予市らしさが感じられる食材を使用して、研究を進



子ども食堂

めました。伊予市保健センター、松前町保健センター、唐川びわ葉茶生産研究会、伊予市まほら子ども食堂、松山市アロマカーサマーレマール、東温高校等の他の高校とも連携して研究を行っています。びわ葉ミルフラッペ、びわ葉パウンドケーキ、ソラマメカレー、いよ風土パスタは、商品化・メニュー化され、伊予市のPR活動に貢献しました。今年度は、バイキングメニューに限定し、メニュー化を目指した研究を行いました。



ウェルピア伊予バイキングメニュー化

子ども食堂への参加と地元農家との連携

毎月、伊予市生涯研修センターで、「まほら子ども食堂」が開催されており、運営のお手伝いをしています。「私たちにも何かできないか。」と考え、地元の農家さんの畑から野菜を収穫させていただき、料理に使用しています。また、「子ども食堂」の栄養士の先生と連携し、7月から、私たちの考案したレシピを、毎月2品ずつ取り入れてくださることになりました。

地域・他校・海外への普及活動

講習会や試食会を行いました。講習会では、私たちがどこにいるか一目で分かるよう

に、生活科学科での学習を生かし、帽子やワッペンなどの目印を作製しました。また、地域の子どもたちを招いて、「びわ葉クッキー」作り講習会を行いました。

他校との練習試合の際、様々な地域食材を使ったお菓子やレシピを配布しました。

「財団法人 韓国食生活文化学会」の方が来校され、私たちの研究を紹介しました。また、「JICA（ジャICA）青年研修事業」で、パラオ・ソロモン・フィジーの方が視察に訪れ、地域食材を使用した料理を試食していただきました。



海外への普及活動

まとめと今後の課題

「地域食材普及活動」「子ども食堂」については、試作に励み、様々な年代の方々に試食していただくことで、普及活動、メニュー化に努めることができました。「地域・他校・海外への普及活動」については、地道に普及活動を行い、地域食材を知っていただくことができました。

伊予市周辺は、愛媛の旅行雑誌にほとんど掲載されていません。今後も、私たちの開発したレシピが、地域の「ご当地グルメ」となり、旅行雑誌に掲載されるような研究を続け、みんなが笑顔になるような活動に励みたいと考えています。

世界へ届け！愛南ゴールド
 「日本農業遺産認定から
 モザンビーク共和国選手との交流へ」

愛媛県立南宇和高等学校
 「農業科」

活動の目的

愛媛県の最南端にある愛南町が生産量日本一を誇る農産物が愛南ゴールド（河内晩柑）である。しかし、現在、農家数の減少による産量の衰退が課題になっている。

そこで、県内で唯一、「農業科」という小学科名を有する私たちが、愛南ゴールドの栽培・加工・販売、PR活動を行い、日本農業遺産認定、東京オリンピック・パラリンピックへの食材提供を目標にし、活動している。



集合写真

活動概要

日本農業遺産認定に関わる国際シンポジウムに参加し、農産物の生産工程管理に関する国際規格であるグローバルGAP認証への取組と題して、事例発表やパネリストとして日頃の柑橘栽培について紹介した。そして、平成31年2月「愛媛南予の柑橘農業シ

ステム」は、日本農業遺産に認定された。愛南ゴールドの販売活動では、東京

ベイ舞浜ホテルや高島屋横浜店、二子玉川店で生果・ジュース販売を行うなど、首都圏でもPR活動を行った。さらに愛南ゴールドのPRを行うためコンテストにも挑戦。毎年8月に高知県で開催されている第12回全国高校生「商い甲子園」に参加し、2連覇することができた。その他に今年度は、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部主催の「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」にも挑戦し、松山市で事前合宿していたモザンビーク共和国の代表候補選手に対して本校農場で育てた愛南ゴールドのジュースやアイスクリームを振る舞い、一緒に応援ダンスを踊るなどの交流会を実施し、おもてなしをした。



交流

今後の展望

今年度は、海外の方々にもPRでき、愛南ゴールドの味が日本だけでなく世界でも通用

することが確認できた。今後の展望は、今年7月から開催される東京オリンピック・パラリンピックの選手村の食材として愛南ゴールドを提供することを目指しており、この機会に多くの外国選手に愛媛・愛南町・愛南ゴールドを知ってもらおうと、地元愛南町を元気にしていきたいと思っている。



愛南ゴールド