

共同研究助成事業の概要

静岡県立大学
国際関係学部学部
職名 助教 氏名 松浦直毅

研究課題：教育への活用を通じた静岡県の在来作物の保全と継承に関する総合的研究

研究の概要と成果：

本研究の目的は、静岡県の在来作物について、1. 品種特性と文化的背景を明らかにすること、2. 教育への活用を通じた保全と継承の方策を検討することである。

まず、静岡市北部奥藁科地域、富士宮市、浜松市天竜区佐久間で現地調査をおこなった。奥藁科地域では在来茶農家の口述史を収集して、地域コミュニティや共同体の現代的課題について検討した。また、富士宮市の半白瓜、浜松市天竜区佐久間の地区の在来ソバや在来ナンバンについて、栽培者や加工販売に携わる人々から情報を得た。一方、静岡市中心部にある「金太もち」について栽培実験をおこなって作物的な特性を見出すとともに、「金太もち」と呼ばれる品種には不均一性が内在しているが、それが在来作物の「大らかさ」とも呼べることを示した。さらに、「にんじん芋」と呼ばれる静岡県内3箇所にある在来さつまいもを含む8種のさつまいもについて、栄養分析をおこなって、カロテノイドおよびアスコルビン酸含量に地域による差があることを明らかにした。以上の学術的成果は、論文等で公表する準備をしている。

つぎに、地域の環境と文化を学ぶ教材として教育現場で在来作物を活用する方法を検証した。1. 御殿場市における教育実践に関しては、小学校での在来もろこし栽培の事例や、料理人および婦人グループの取り組み、2. 南伊豆における教育実践に関しては、小学校での米栽培、高校でのアワや山野草の栽培、住民グループの聞き書きの実践について、それぞれまとめた。3. 高校における取り組みとして、高校生による現地調査および研究発表会の成果を紹介し、4. 大学における実践的教育では、掛川市の在来サツマイモを活用した地域デザインのプロジェクトについてまとめた。5. 燃津市の助産院における食育実践では、さつまいもの食べ比べの事例を紹介した。以上から、在来作物

をさまざまな段階の教育において教材として活用するための具体的指針となる実践例が得られた。



写真1. 半白瓜（富士宮市）



写真2. にんじん芋（掛川市）



写真3. 小学校での在来もろこし栽培（御殿場市）



写真4. 高校生による在来作物研究の成果発表（掛川市・大日本報徳社）



写真5. 大学生による現地調査（掛川市横須賀）

添付資料1. 共同研究者および教育への活用に関する連携機関一覧

共同研究者

氏名	学校名・学部名・職名	最終学歴・卒業年	学位	役割分担
佐藤 瑠美	静岡県立大学・看護学部・講師	立教大学大学院 21世紀社会デザイン研究科修士課程(2012年)	修士 (社会デザイン学)	社会学的研究 学校教育への利用
高橋 令子	静岡英和学院大学短期大学部・教授	静岡県立静岡女子大学家政学部(1978年)	家政学士	家政学的研究 学校教育への利用
小鹿 祥子	静岡英和学院大学短期大学部・助手	静岡県立大学大学院生活健康科学研究科修士課程(2013年)	修士 (食品栄養科学)	栄養学的研究 社会教育への利用
関 いづみ	東海大学海洋学部・教授	法政大学大学院人文科学研究所 (1991年)	博士 (工学)	環境社会学的研究 学校教育への利用
花森功仁子	東海大学海洋学部・非常勤講師	東海大学大学院 地球環境科学研究所(2012年)	博士 (理学)	遺伝学的研究 社会教育への利用

教育への活用に関する連携機関

種別	団体・機関	内容
初等教育	御殿場市立高根小学校上小林分校	「板妻もろこし」の栽培と利用
	南伊豆町立南上小学校	「愛国(イネ)」の栽培と利用
中等教育	静岡県立天竜高校二俣校舎農業科	北遠地区における現地調査 コンファレンス参加・発表
	静岡県立大平台高校	掛川市における現地調査 コンファレンス参加・発表
	静岡県立田方農業高校	御殿場における現地調査 コンファレンス参加・発表
	静岡県立下田高校南伊豆分校	在来アワの栽培と商品開発
	静岡県立富岳館高校	コンファレンス参加・発表
	静岡県立静岡農業高校	コンファレンス参加・発表
高等教育	静岡県立大学、静岡大学、静岡英和学院大学、東海大学	地域連携した地域デザインのプロジェクト、ワークショップ参加・発表
社会教育	中郷館(御殿場市)	在来作物と伝統食文化の継承
	とうもんの会(掛川市)	在来作物と伝統食文化の継承
	南伊豆ききがきや(南伊豆町)	在来作物と伝統食文化の継承
	前田助産院(焼津市)	在来作物を用いた料理の食べ比べを通じた乳幼児とその母親に対する食育

添付資料 2. 在来作物に関する研究

1. 奥葉科地域における在来茶農家の口述史：在来と生命の関係からコミュニティを考える

文責：佐藤瑠美（静岡県立大学看護学部）

1. はじめに

「コミュニティ」は、「一定の地域に居住し、共属感情を持つ人々の集団。地域社会。共同体」と定義される¹。コミュニティ論の古典的な研究であるテンニエスの議論を参考すれば、「一定の地域に暮らす、目的や感情を共有する集団」と捉えることができる²。現代でもあらゆる学術分野で関心を持たれ、多義的に用いられており、学術分野に限らず生命活動の基盤であるがゆえに、全ての人間に関わる概念でもある。

今日的なコミュニティの課題に関わる議論の出発点と考えられる一つに、1969 年に「国民生活審議会・コミュニティ問題小委員会」が作成した「コミュニティ：生活の場における人間性の回復」がある。ここでは共同体に対して否定的認識がもたらされ、近代化はそこから人間を解放するものと捉えられている。近代化に伴い共同体から人間が解放され、他者と類をなす暮らしから解放されたわけだが、それは同時に、類をなす人間が個人と家族という一つの暮らしの単位におさめられてゆく過程を意味していた。従来の共同体が担っていた相互扶助の関係性が失われ、人間に不都合をもたらした、という課題が記述されている。くわえて今日では、急速な情報技術の発達にともない、人間のコミュニケーションにおいて、ソーシャルネットワーキングサービスに代表されるシステムが大きな媒体となっている。こうした他者との関係性の変化をコミュニティの解放として肯定的にとらえる議論もあるが、その是非はおいても、機械を介して人間同士のコミュニケーションが拡大し、暮らしや諸活動の場所に条件づけられない在り方へと、人々のコミュニティに対する認識が変化していることはまちがいないだろう。

近代化とともに従来の共同体が解体されるのに伴い、地域がおのずと培ってきた生活を支える互助の機能が失われ、それによって現代において人間とコミュニティの課題がもたらされているとするならば、日本の伝統的な共同体を支えた思想を改めて理解することが求められるだろう。当然、現代と近世の暮らしは別物であるゆえ、短絡的に近世の共同体にかえることはできない。だが、伝統的な共同体を支える思想について再考することには重要な意味があるようになる。なぜなら思想は、人間の行動の根になるものであるからである。行動自体は、現代にあう形式にいかようにもなるのだとすれば、行動の根になる思想を学び、われわれはいかなる思想を取り戻す必要があるのかを考えなければならないだろう。

伝統的な日本の共同体を理解する手掛かりになるのは、土地に残る風土と人間の関係であり、それを代表するのが在来作物農家である。在来とは、「これまで普通にあったこと。ありきたり」のことであり³、それに続いて「在来工業」や「在来種」という用語が目にとまる。在来種とは、「ある地域に昔から生息し、人間が持ち込んだものでない動植物の種類。ある地方に永年飼養または栽培され、その地方も風土に適応した動植物の品種。地方種」とある。「静岡在来作物研究会」では、「ある地域で栽培され

¹ 新村出『広辞苑』岩波書店（2012年）1055頁

本論ではコミュニティと共同体と同一の意味で用いている。

² Ferdinand Tönnies『グマインシャフトとゲゼルシャフト』岩波書店（1957）（原著“Gemeinschaft und Gesellschaft: Grundbegriffe der Soziologie”1887）

³ 新村出『広辞苑』岩波書店（2012年）1098頁

ている作物で、世代間で継承されている。かつ、栽培者自らの手でたねとり（種子の採取や栄養繁殖）が行われている。そして、「特定の料理や用途に用いられている」という要件を満たす作物と定義しており、「世代間の智慧の継承」という点で、重要であると理解されている⁴。在来作物は、ただ伝統的な農法と品種であるに留まらず、文化的な側面においても先祖から継承されている要素があるといわれている。

そこで本論では、先祖から伝承される文化の側面から、「世代間の智慧の継承」とは何かを明らかにする。それは、伝統的な思想の一侧面を記述的に明らかにする試みである。「世代間の智慧の継承」は、われわれが今抱えているコミュニティの課題に示唆を与えるものと考えられる。日本の伝統的な共同体の特性は、自然と先祖が共同体の一員であるという点にあり、この思想は西洋にはみられないといわれている。こうした場合、在来作物はただ貴重な伝統文化としての存在に留まらず、自然と人間が協働したコミュニティのあり方を示すと考えられた。以下では、静岡市北部の奥薺科地域における「世代間の智慧の継承」を明らかにし、そこから今日のコミュニティを検討する。筆者が奥薺科地域の大川地区柄沢にてフィールドワークの手法で収集した研究結果を報告する。

2. 大川地区柄沢の在来茶農家との交流とフィールドワーク

『薺科紀行：自然と歴史を訪ねて（後編）』（1993年）⁵によると、大川地区柄沢は、「静岡市の中心部から西北30キロメートルほどの地点にあり、薺科川の上流域の山間の里。標高は400メートルである」とされている。静岡市内からバスと徒歩約2時間程度で到着することができるが、バスは一日に数本しか通らず、目指す柄沢地区へはデマンドバスを予約する場合が多い。地域住民の暮らしについては、歩きながら見て廻り、声をかけることが多い。一方で、親切心からか「何処へいくのか」と住民の方から声をかけられることもあった。

静岡市内の雰囲気と異なり、山と川に取り囲まれ、紅葉の色づきと自然の音が訪れる人間にもはつきりと伝わってくる。細い、曲がりくねった山道を歩くと、畠仕事をする方々を目にする機会も少なくない。山と川が自然な文化の境界を形成しているようで、この体感覚は町にいる時には感じられないものである。筆者は山道を最寄りのバス停から歩き、ようやくある一軒の茶農家のA氏の自宅である。明治時代からの土着の住民である在来茶農家A氏に対して、地域史と在来茶についてのインタビューを行った。その内容について既存の文献資料を参照しながら、考察と共に報告する。なお、本報告の目的に沿う口述内容に限定している。

3. 在来茶農家の口述史

3.1. 大川地区柄沢の歴史

はじめに、A氏が明治時代の先祖から家屋と茶農業を引き継ぐために自身で調べたものと口承により、筆者が知りえた地域史を紹介する。

「人が住みだしたのは、記録としては鎌倉があります。でもその前があるだろうな。鎌倉はさかのぼれる。それだけの偉い人が出たっていうことが、紙に文字に残すっていうのは、それなりでないとできな

⁴ 静岡在来作物研究会ホームページ (<https://shizuokazairai.wordpress.com/about/>)

⁵ 篠博克『薺科紀行—自然と歴史を訪ねて—（後編）』羽衣教育有限会社（1993年）71頁

いですよ。人間として、生きていたでしょうね、多分。江戸初期の検地帳でみれば、柄沢に 43 家くらいある。完全に集落になっている。鎌倉には住んでいたってことだから、その人がぽつんと入って暮らせるわけじゃないから。多分土着民がいたはずだから、って考えると鎌倉前くらいまではいけるのかな。江戸時代の話ですが、柄沢は沢があつて、普段、家庭で使う淨水が意外と簡単に各家庭に入っていたのです。用水が一本通つて、水を汲みにいかなくても、すぐ家の側で水が使えた。それから田んぼがあった。今は田んぼもつくっていないけれど、そういう意味で嫁にいくなら柄沢にいけど。煮炊きをするには水が重要だし、水汲みは大変だから。水が豊富なところにいて、と江戸時代にはそういう風に言っていたと聞いていました。僕らが子供時代、田んぼはありましたし、水があって、うまいまずいは別としてなんとか食える》

『昔の人は尾根越えなのです、山の尾根をずっと歩いてきた。だから、ここだったら秋葉路とはね、そういうのがルートにあるわけですけれども。昔の人は山越えで行き来していたので、どうなのでしょうね。どこまでさかのぼれるのか。随分みなさん歩いて移動していたみたいですけれども』

『薫科物語 3 号』⁶によると、平安末期より平家に仕えた官女米沢が柄沢に入植したとある⁷。また『大川の屋号と屋印』によると、幕藩時代においては、各村の領主が異なるために村々は孤立して暮らしていた。各村では、冠婚葬祭をはじめ、屋根の張替や住居建築など共同作業で実施する相互扶助の体制が確立していた。それゆえ、履物や傘、道具を他家と区別するために屋号が生まれた。大川地区に限らず、明治維新前は江戸幕府の士農工商身分制度があり、士と限られた一部の人を除いて、苗字帯刀を許されず、名前だけで暮らしてきたと記載されている⁸。

A 氏の口述と地域資料の記述、加えて一般的な近世の成り立ちを参考すると⁹、少なくとも平安時代に人は住んでおり、江戸期には各村で相互扶助の機能を有した共同体が確立していることが理解できる。では、「村」というのはどの区域を示すのだろうか。A 氏によると、「江戸時代は、柄沢という集落で「村」と言っていたし、その後は吸収合併で大きくなつて安倍郡大川村になって、それがまた大きくなつて、静岡市になって、それがまた大きくなつて葵区と勝手につけられ」たとされ、住民の互助機能を有した共同体が形成されていたのが、江戸時代であった。明治 4 年に戸籍法制定に伴い戸籍区が設けられた。明治 7 年に現在の柄沢は他の 34 カ村とともに第 5 大区第 4 小区に属した。それが明治 22 年、市町村法に基づき服織村、南薫科村、中薫科村、清沢村、大川村の 5 村に再編成された。昭和 44 年に清沢村と大川村が静岡市に合併した経緯がある¹⁰。この経緯と口述内容を踏まえると、共同体として 1 つの単位をなしていたのは江戸時代における柄沢村である。その後、大川村として地方自治を運営した時期もあるので、その 2 つの区域で「村」は人々に認識されるのではないかと考えられた。「村」の認識とそれ

⁶ 静岡市立薫科図書館『薫科物語 3 号』静岡市立図書館（1994 年）152 頁

⁷ 『大川のしおり』では、長野県の砂宮太夫という神官が京都より追われ、他 3 名の住者と共に大間にたどり着く。当時、服織から大間まで一軒の家もなく、「大間」という地名になったとされる。その後、兵乱に敗れた者や京都から地方へ下った公家、隠遁する者がこの地に至り、次第に部落を形成し、薫科川沿いに勝負場をつくつていったと成り立ちが記載されているが、具体的な時期が明確に示されてはいない。（杉本覚朗『大川のしおり』1982 年 6 頁）

⁸ 大川寿講座受講生一同『大川の屋号と屋印』（1989）149 頁

⁹ 歴史家網野善彦によると、文書で確認する限り、近世の村につながる「惣村」といわれる集落が生まれるのは、一四世紀後半から一五世紀と考えられ、その後江戸時代を通していき続けて自治的な機能を一貫して持ちつつ、江戸時代の社会の基本的単位になり、最近までの大字や都市の原型となった（網野善彦『日本の歴史を読みなおす』筑摩書房（2007）16-20 頁）。

¹⁰ 曽根辰雄「地域研究からみた静岡薫科地域に関する歴史的研究」『薫科歴史ミニ案内』曾根辰雄出版（2001）No.22

に伴う伝統的な暮らしの作法と近代国家形成に伴う動きは、必ずしも住民の「村」の認識と一致しない可能性もあるのではないか。

3.2. 静岡茶農家が家業を手放す背景

1) 戦後世代の職業観と茶市場の特性

静岡県が茶の生産全国一であるのはよく知られたことである。栃沢地区は、僧侶の円爾（聖一国師）（1202-1280）が中国から茶の種子と生産技術を持ち帰ったことが静岡茶の起源といわれている。ただ、生産量はあるが、下記の口述に従うと茶農家の視点に立った場合、当時の日本の職業観が茶農業の世界へどのように影響しているのかが理解できる。

『僕らの時代は、お前、金だしてやるから、学校へ行け、都会へいけって、ほとんどだった。僕の同級生とか周囲はね。今は、僕らより年配のかたしか残っていない。皆さん、外にいってここはもう叔父捨て山、姥捨て山状態。限界集落ならぬ崩壊集落で、俺はたまたま「お前は跡継ぎだよ」と言わながら育って、家を継いでしまったから、ここにいるけど。もう僕より後の若い人はいない。だからもう、農業だけで食べてる、しかもお茶だけで食っている人は栃沢のなかでは多分俺だけだろうし、大川というもう一つ大きいなかでも、こうやって指を数えるくらいしかいない。だから、お茶の価格が低迷しているというのも、拍車をかけているよね。最近思います。お金はね一ないよりあった方が便利。楽して金ありやしあわせ？貧乏神同居貧乏を楽しもうと』

戦後世代のA氏が自律した個人として生き方と働き方を決める頃、ちょうど日本は高度経済成長期であった。静岡に限らず、人々は仕事を求めて地方から都市における職場を持つことが良いとされた時代と重なる。当時の経済成長と物質的豊かさが人々の職業観へ影響していたと考えられる。だが、茶農業を手放そうとする理由には、当時の価値観に限らず、現在の茶市場の仕組みにも、その理由があることが伺える。それは例えば次のような口述に示されている。

『静岡と京都に比べて、京都はちゃんと体制が維持できている。お茶屋さんが買い支える。需要があるから、というのもあるのだけど、農家がつくれば、問屋さんが確実に買って行く。買い支えるわけ。だから、農家もやっていいけるのだけど、静岡の場合は問屋さんが買い支えない。「隣がいくらで買ったから、俺はもっと安く」言い叩いていく。商売ですから...。買い支えよう、このままだと茶農家がいなくなってしまうという危機感は感じられない。九州のお茶でもいいって思っているくらいだから、そこらへんは、京都の問屋さんとは接した感じ、全然違う。僕の信用がないからかも？そして、何とかしようとチャレンジしない駄農。今一つ、出荷が早ければ高く遅ければ安い。遅場の山間地に有利性は見いだせない。先も立ち、我もよく、世間もよいとは』

ここまで述べた口述で共通しているのは、茶農家の視点で書かれた茶の生産から販売過程の仕組みが茶業を手放そうとする人々を生んでいる現実の側面である。「茶農業が儲からないから外へいけ」というのは、こうした地元の茶業よりも経済的利益を生む仕事に価値があるという考え方である。そして、資本主義経済の特性である「より安く購買し利益を生もうとする」考え方がある。現代の茶市場の在り方に影響していると考えられた。この考え方だけに従つてみると、静岡の茶市場で起こっているような現実の問題

題が大きくなる。そのことは静岡茶の生産を担う人間がいなくなる可能性を高めているのである。ただし、この口述は生産者の立場からのものであり、茶市場の構造を対象として別の観点から分析を進める必要性がある。

3.3 在来とは何か

1) 自然ブレンドと一期一会

ここまで茶市場の現状と背景に関わる口述とその分析を示してきた。次に「在来とは何か」について焦点を絞り口述を記載したい。

『在来は雑種だから。近所で交配してできるもの。在来は一期一会。自然ブレンド。人意的のブレンドとは異なる。今日飲んでいただいたお茶も種で伝わってきた。種で伝わったものを、ずっとつないでつないで、ずっと伝わってきたのが在来。その在来のなかから、昭和の初期になって杉山彦三郎氏がいろいろなところを歩いて、そのなかから拾い上げたお茶の芽が「やぶ北」たまたま、薮の北側に植えたお茶が「やぶ北」。今これが、全国の9割と言われているけれども、本来は在来と言われるもののが基本であった。在来は、ずっと辿って行くと、京都東福寺を開いた円爾が約800年前に持つて来たものであろうし、修行先の徑山には1200年前に開かれた時に、国一国師という和尚さんが植えた、ということになっている。そういう流れをずっとつないできている。ということでお茶のネーミングを「徑山・KINNZAN」としました。その在来でつくった緑茶であり、製法を変えると紅茶を作ったりということができる。やぶ北で、ほうじ茶も紅茶もつくればできるけれども。やっぱりルーツの部分では、そういう在来種というものを基本にしたい。一粒の種が渡ってこの地に根付いて、皆さん的心を和ませる。一杯のお茶を飲んで、「ほっとできる」その瞬間をつくっていけるかどうか。これが多分、僕の仕事なのだと言う風に思っている。』

『やぶ北は、エリートだけれど、味が薄っぺらいっていうか、幅がない。音楽でいう、ソロなの。独唱をするなら、あいつはうまいよ。だけど、飽きが来るのかなあ。複雑な和音のすごさが、ブレンドとか在来というのはあるそんな気がする。ソロにはソロで良さがあり、いろんな個性の集まりに複雑な香味が醸し出され一期一会の味わいがあるのでないでしょうか?在来は原種、もとなの。これがなくなると、交配もできない。新たな種を拾うってことができないから。そういう意味では大切なの、種の保存として。ただ、世の中は流行りすたりがあるから、今はやぶ北が良いってやっているけれども今は衰退気味だからやぶ北をベースとして、何かと何かを掛け合わせた品種改良を重ねながら、成っていくものじゃないかと思う』

ここでは、流行になる品種はあるが、元は聖一国師が中国から持ち帰った茶の種という歴史を基本に今の静岡茶がある。その茶の歴史がないと今も存在しない大切さが語られた。また、在来種は人為的でない自然がブレンドするもので、あらゆる品種の基本、もとである。それがあるから、市場価値をもつお茶の製造も可能になると、在来茶の価値が語られていた。

2) 自然との協創

在来茶とは、柄沢地区の自然の存在が大きく語られていたようだ。自然がブレンドする一期一会の在

来茶について、続けて口述を示していきたい。在来とは何か。

《一番シンプルな形でずっと伝えていくのが在来。要するに病氣にも強くて、病氣に弱かつたら、なくなってしまうから。ある程度の耐病性があり、そこで生育できる環境のなかで、対応できる、というもの。代々、人間も一緒よね。日本人も代々、継いできた。それと一緒にでしょう。今、在来を端的に言えば、まさに今の日本人と一緒に。日本人という括りをすれば、日本のお茶、静岡のお茶というなら静岡の県民。そういうくくりになっている。同じ。これが、皆違う、性格も顔も違う。違うけれども、括ってみれば、そういうこと。だから、柄沢の地域でお茶を集めたら、柄沢のお茶になるだろう。これに特徴があるかどうか。県民性と同じように地域性が出てくる、ということだと思う。それはもうその地域の気候・風土に育まれていくものだろう。それがベースになる。そういう意味でも、在来というのはベースであるもの。そういう地域の歴史のなかで流れてきたなかで、今を生きているものだ。これから先、どう変わるかはこれから先の話で、それはわからない。僕はそんな風に同じような視点でみれるのではないかと思っている》

在来茶は、その土地の気候と風土によって育まれるから地域性が帯びてくる。在来茶と同じ生命として人間も同じようなことがいえる、という観点は興味深い。そういう意味では、われわれ人間は在来茶と同様に、土地が結んだ自然によって育まれる生命体であるのを思い出させてくれる口述である。

3.4. 在来を伝承する意味

このような広い観点では、人間も茶も自然が育む生命体である、という思想が捉えることができる。それについて個人が自分の考え方として理解すればよいのか。そうではなく、他者へと伝承する意味はどこにあるのか。

《そういう歴史も大事ですよと、ちゃんと伝えながらやれたらいいな。だって、そこがなかったら今がないでしよう。前が、過去があるからこそ、今があるのであって、降って湧いて茶畑が出てきたわけじゃない。その歴史がずっと 1000 年近くの歴史があるからこそ、今があって、今俺たちはどうしたいのか、どうするべきか、っていう話なの。歴史を踏まえて、ずっと歴史を歩んできたのが在来。今、生きている。俺ら人間と一緒になんだ。一緒に生きてきている。自分たちの先祖もそうだし、そういうことだろうな。ここで、クローンを使って良いものを選抜しながら、ブレンドという世界でより良いものを使いながらいくのが良いのか、なくしてしまって良いものではない》

《多分、ソロはソロの良さがあり、ソロじゃない皆で合唱とか、そういう良さがあるんじゃないかなと、それとよく似ているような気がする。繋ぐためには売れることも大事だし、それはそれだろうと思うけれど、ベーシックな部分を持っている方が良い。それを踏まえていないと、踏み外してしまう。崩れてしまう。戻るところがないから。》

在来とは、あらゆるお茶の基本である。過去の歴史の蓄積であり、未来のお茶をつくる基本である。人為的なお茶は、流行で消費され、やがて消費者から飽きられると衰退し、消滅するしかないものだ。だが、在来茶はまた別のブレンドで別のお茶として生み出されること。お茶の生命を支える在来茶は失

ってならない伝承すべきものと、口述から理解ができる。

4. おわりに

ある一人の在来茶農家の口述を通して、一定の地域に長く住まうことで、地域の風土の影響が暮らしの思想に影響を与えることが考えられた。先祖から受け継いだ在来茶は、ただ生産し、消費されるものではない。先祖から譲り受けた思想という文化があるのではないか。その一つには、人為的に人間がつくることのない自然ブレンドと一期一会と語られたように、「自然から学ぶ思想」。もう一つは、「在来茶と人間は同じ地域に生まれた生命体という思想」。こうした人間と自然を結ぶ思想が、農を営みながら先祖から受け継いだ在来茶の智慧と文化的な側面であるように考えられた。われわれのコミュニティを考えるために必要なのは、こうした素朴な自然との関係を取り戻すことかも知れない。

そう考えるのは、行き過ぎた経済的な利益を最優先する仕組みを終え、もう一度「豊かな暮らし」とは何か。「豊かな地域とは何か」そして「今の市場経済の仕組みをどう変えると良いのか」という方向転換する契機になるからである。

謝辞

本研究は、健康的な暮らしとコミュニティの在り方を目指す筆者にとっても示唆に富むものであった。得られた結果に引き続き、研究活動に精進してまいりたい。ご協力いただいた在来茶農家の方、静岡市葵区大川地区住民の皆さん、静岡在来作物研究会の皆さんに厚くお礼を申し上げたい。

引用・参考文献

- 網野善彦『日本の歴史を読みなおす』筑摩書房（2007年）
- 箕博克『藁科紀行—自然と歴史を訪ねて—（後編）』羽衣教育有限会社（1993年）
- 国民生活審議会コミュニティ問題小委員会「コミュニティ・生活の場における人間性の回復」（1969年）
- 大川寿講座受講生一同『大川の屋号と屋印』（1989年）
- 静岡市立藁科図書館『藁科物語3号』静岡市立図書館（1994年）
- 曾根辰雄「地域研究からみた静岡藁科地域に関する歴史的研究」『藁科歴史ミニ案内』曾根辰雄出版（2001年）No.22.
- 杉本覚朗『大川のしおり』（1982年）

2. 在来作物に関する現地調査報告

(1) 半白瓜（富士宮市）について

文責：富田涼都（静岡大学農学部）

作物名・栽培者・来歴など

半白瓜（はんじろうり）と呼ばれている。他に特別な呼称はない。富士宮市内野の生産者が一軒で作っている。昭和 30 年代後半頃、現在の生産者のお祖父さんが譲り受けたとされている。その後、亡くなつた大正 14 年生まれのお母さんが栽培した。お母さんの体が動かなくなつたのを機に引き継いでいる。種は、お母さんの同級生にあげたことがあるが、現在作っているかは不明。



写真：半白瓜

2 作物の性状・栽培について

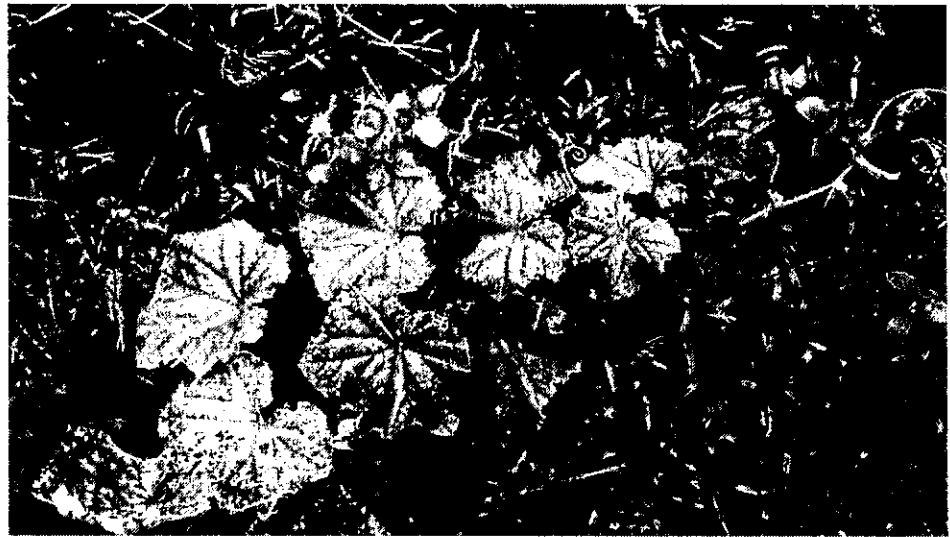
キュウリよりも二回りほど太い。6月の梅雨時から3m間隔で畑に8~10か所播く。少し時期をずらし二段階で撒いて、夏から秋の霜が降りるまでの間、長く収穫できるようにしている。9月~10月が旬。連作障害はあまりない。



写真左：雄花



右：雌花



写真：畑のつるの様子

種とりは、なるべく白く、太くてまっすぐな瓜を選んで残して熟させる。皮が黄色く変わったら熟した目安。



写真上左：熟した瓜 上右：熟した瓜の断面
下左：半白瓜の種

3. 作物の利用について

サラダなどに入る生食や、糠漬け、乱切りにしてしょうゆと酢と砂糖とあえた酢のもの、スライスしてかつお節とみそとしょうゆであえた味噌和えなど。昔は、夏の暑いときに夏野菜と一緒に炒め煮にして食べた。糠床もお母さんから引き継いだもの。

4. その他

現在の生産者は内野に住んで15代目とされる。勤めに出ている兼業農家。

(2) 北条峠（ほうじとうげ：浜松市天竜区佐久間）の在来ソバと在来ナンバン

文責：丹羽康夫（静岡県立大学食品栄養科学部）

北条峠にある「佐久間民俗文化伝承館」は、江戸時代末期に建てられた農家を移築した建物で、囲炉裏、土籬、民具に囲まれた座敷など、山村の代表的な農家の様子が再現されている。あたりには中央構造線がはしっておらず、地質的にも非常に興味深い。「野田やまびこ会」のメンバーは、語り部としてこの地に代々伝えられてきた山里の暮らしや地域に伝わる民話についても紹介している。

【ソバについて】

そば処北条峠において、メンバーが種まきから収穫、異物除去および製粉に至るまで、すべての工程を独力で行っているソバを用いている。昔から伝わる独自のソバ打ちは、「トントントントン、トトトトトト」といった感じで、非常にリズミカルであった。地元の方にいわせると、「これが本当のソバ打ち」で、世間一般に広く行われているのは「ソバ延ばし」であり、なるほどと納得させられた。ソバ打ちは女性の間で受け継がれ、男性が行うことはないとのことであった。ソバの味は、自然薯のような土っぽい風味が感じられ、たてえば静岡市井川の在来ソバとは全く異なる印象を受けた。以前、野田（のた）、裏川（うらがわ）水窪、福井のソバを食べ比べたが、福井のソバはダメだったそうだ。

【イモについて】

唐野（とうの）イモは里芋の仲間で、赤と白があり、海老芋よりは固いそうだ。「きりいも」は、切って植えるので「きりいも」といい、自然薯のようなイモでとろろとして食べるらしい。「じゃがた」について、赤は芽が赤、白は芽が紫、赤の方が固いが料理すると甘くなる。赤しか食べない人もいる。水窪で秋作はより赤くなる。いもほり地区では白のみで、ここでは「とじくり」（炒った米と大豆を柔らかく煮て、そのつなぎに小麦粉を入れて作られる食べ物）も作らないらしい。

【ナンバン・トウガラシについて】

農家のAさんの在来ナンバンは、元々お母さんが水窪から持ってきたもの。水窪の実家は大沢地区にあり、在来が多い。Aさんは「いっこく」で、何でも自分でやらないと気が済まない性格だった。従ってだれも跡を継げない。ナンバンは非常に辛く、干してあると猿も寄ってこないらしい。

【その他の周辺情報】

・JA遠州中央天竜管農センター

地元の農産品や木工品等の販売。トウガラシやジビエ肉（イノシシ、シカ）もある。

・水窪の道の駅

特産品は「トチの実」とのこと、とち餅を販売している。



打ちたてのソバ、
細くそろっている



味は自然薯のよう
な土っぽい風味

とじくり、コンニャク、
じやがた、他



ソバの切れ端を揚
げていただく



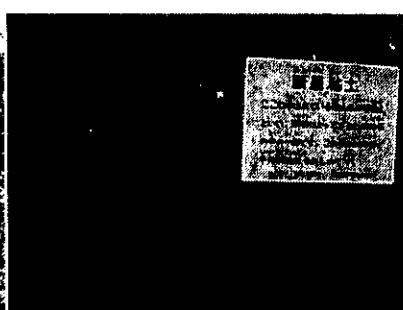
やまめの塩焼き



快晴、見えている
のは今田集落



ほうじ峠の説明



中央構造線関連



イノシシとシカ肉@JA 遠州中央天竜営農センター

3. 「金太もち」に関する栽培試験

文責：浅井辰夫（静岡大学農学部附属地域フィールド科学教育研究センター）

静岡市葵区沓谷在住の篤農家で、「静岡第一テレビ・農業塾塾長」のA氏は、静岡在来作物研究会企画編集の『在来作物と私』（2015年）の中で、「金太もち」について以下のように述べている。

「以前は種子も売っていたし、品種登録もされていた。しかし、家庭での節句の餅つきや祝い事のお赤飯の需要が少なくなり、もち米は業者の求める価格で、見た目が良く、加工しやすい品種に変わってしまった。「金太もち」は、晩生で丈が長くなる。倒伏しやすい面はあったが、藁が長く量も多かったので、お飾り用の藁やウシのえさとして「金太もち」のわらを指定して欲しがる人もいた。かつては重宝されていた。我が家では、「金太もち」の味が合っている。最近では昔を懐かしんで、時々、種を分けてほしいと求められることがある」と語っている。

この「金太もち」に私は興味をもち、2015年にA氏から「金太もち」の種子を1合程分譲していただき、静岡大学農学部附属地域フィールド科学教育研究センター藤枝フィールドで栽培を試みた。6月10日に手植えで移植をした「金太もち」は、消えてしまうのではないかと心配するほどに初期生育が甚だ緩慢であった。そしてまた、晩生とは承知していたものの、8月下旬になんでも出穂の気配もなく、いつ出穂するのであろうかと気を揉まされた。9月9日になってやっと出穂が始まったのであった。このときまでに、明らかに別物と思われる早く出穂する個体が見られ、少なからず混入が認められた。それらは、発見次第、除去した。収穫時、熟色は極めて美しく、藁はしなやかであった。収量調査の結果、換算収量は576kg/10aと非常に高いことが分かった。「金太もち」は、芒がなかつたが、収穫時に、芒のある丈がさらに長い個体が存在することに気が付いた。脱穀したところ、もちであることに間違いないかった。芒のある個体の出現率は、数%程度と見られた。

2016年は、前年に芒の有る個体からの種子と芒の無い個体からの種子を分けて系統栽培を試みた。2015年より1ヶ月近く遅い7月2日に、5月23日に播種した40日苗を1本植えした。この年は無肥料で栽培した。出穂始めは、芒の無い系統が9月8日、芒の有る系統が9月12日で、芒の有る系統が芒の無いより4日遅かった。収穫は12月13日に行なったが、状態は良好であった。立毛調査から、芒の有る系統は、平均稈長が99cmで、芒の無い系統の90cmより9cm長稈であった。また、芒の有る系統は、芒の無い系統と比べて穂長が2cm弱長いが1株穂数は少なく、換算収量は4.5%ほど少ないことが明らかとなつた。これらのことから、芒のない系統がかつての「金太もち」ならば、芒のある系統は明らかに異なる系統であると推察された。

改めて、このことについてA氏にお聞きしたところ、当然、気が付いていたとのことであった。A氏の説明では、同時に多品種を作っていることから、どうしても厳密な種採りをすることは不可能なため、他の品種が混入する可能性はあるとの見解であった。A氏は、別の在来品種である「志太もち」の混入の可能性を示唆していたが、「志太もち」の特徴とは合致しなかつたことから、この系統は「金太もち」からの分離あるいは変異ではなかろうかと推察した。

「金太もち」が、品種登録されていたかつては、均一性は保たれていたことであろう。登録から外れて栽培する人も少なくなり、辿る道は消滅を待つばかりであった。幸い「金太もち」は、A氏によって大切に守り続けられて、在来作物の仲間入りを果たしたと言えるのではないか。そして、厳密な品種管

理がなされなくなった品種の宿命として、「金太もち」は変異（今回の場合は芒の有無と稈の長短）を内在した集団として継承されているものと推察された。この集団は、ある程度の不均一性を内在した集団であり、それが集団の大らかな特性を醸し出していると考えると、大らかな特性は、その在来品種が辿った過程を示しており、大らかな特性も持つから在来品種であり、人為的な選抜というような手を加えてはいけない領域であると考えるに至ったのであった。

4. サツマイモ在来品種「にんじん芋」におけるカロテノイドおよびアスコルビン酸含量の評価

文責：前田節子（静岡英和学院大学短期大学部）

1. 目的

「にんじん芋」は、塊根の肉色が人参に似ていることからこの呼び名がついたサツマイモ在来品種である（写真1）。鹿児島県をはじめ各地で栽培されており、静岡県では主に掛川、榛原および南伊豆などで生産されている。「にんじん芋」は、干し芋に加工すると独特の食感と風味を兼ね備えていることから、鮮やかな色とともに消費者から高い評価を受けている。しかしながら、その成分に関しては十分に明らかにされていない。そこで本研究では、「にんじん芋」3系統に比較品種を加えた8品種・系統を供試し、得られたサツマイモ塊根中のカロテノイドおよびアスコルビン酸含量を調べ、「にんじん芋」の栄養特性と利用に関する新たな知見を得ることを目的とした。



写真1. にんじん芋 (掛川)

2. 材料および方法

「にんじん芋」3系統（掛川・榛原・下田）に比較品種として「兼六」、「隼人いも」、「ベニハヤト」、「ベニアズマ」および「安納いも」を加えた8品種・系統を供試し、静岡大学農学部附属地域フィールド科学教育研究センター内圃場で栽培した。カロテノイド含量は、サンプルから溶媒（ヘキサン：アセトン：エタノール=2:1:1）を用いて抽出し、HPLCを用いて定量した。検出されたカロテノイド含量の合計を総カロテノイド含量とした。アスコルビン酸は、サンプルを3%メタリン酸-8%酢酸混合液で磨碎し、遠心分離後に得られた上清をHPLCに供した。酸化型アスコルビン酸含量は、総アスコルビン酸含量から還元型アスコルビン酸含量を差し引くことにより求めた。

3. 結果と考察

サツマイモの塊根は、栽培圃場の耕土が浅く夏期の乾燥が厳しかったため、全体的にやや丸みを帯びた形状となつたが、ほぼ順調に生育した。「にんじん芋」3系統の中で掛川および下田の「にんじん芋」は、蔓の茎色や形状などの農業形質が「隼人いも」と類似していた。

カロテノイド含量の分析結果より、 α -カロテン、 β -カロテンおよび β -クリプトキサンチン含量とともに品種間差が認められた。 α -カロテン含量は、供試した品種・系統の中で「にんじん芋（掛川）」が最も高く ($2.62\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)、次に「隼人いも」が高かった ($1.67\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)。「にんじん芋（下田）」の α -カロテン含量は、「安納いも」および「ベニアズマ」と有意な差がみられなかった。「にんじん芋（榛原）」は、供試

した品種・系統の中で最も α -カロテンの含量が低かった($0.05\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)。 β -カロテン含量は、 α -カロテン含量と同様、「にんじん芋(掛川)」が最も高く($110.94\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)、次いで「隼人いも」が高かった($61.60\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)。「にんじん芋(下田)」の β -カロテン含量は、 α -カロテン含量とは異なり、「安納いも」および「ベニアズマ」よりも有意に高かった。 β -クリプトキサンチン含量は、 α -カロテンおよび β -カロテンと異なり、「隼人いも」が最も高く($3.65\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)、次に「にんじん芋(掛川)」が高かった($3.40\mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$)。「にんじん芋(掛川)」の総カロテノイド含量は、「隼人いも」の約2倍を示し、最も高かった。

アスコルビン酸含量は、酸化型、還元型および総アスコルビン酸含量で品種間差が認められた。カロテノイド含量において高含量を示した「隼人いも」は、酸化型アスコルビン酸含量において最も高い値を示したが、還元型アスコルビン酸含量は最も低かった。総アスコルビン酸含量をみると、「にんじん芋(掛川)」の含有量に最も近い値を示したのは「隼人いも」であった。

以上の結果より、同所比較栽培をし、成分分析をしたところ、静岡県内の「にんじん芋」の系統は、カロテノイドおよびアスコルビン酸含量に地域による差があることが明らかになった。なかでも「にんじん芋(掛川)」は、カロテノイド含量が高く、「隼人いも」とカロテノイドおよびアスコルビン酸含量に、類似性があることがわかった。今後は、栽培期間中の農業形質や塊根中の糖含量の比較等の検討が必要である。またサツマイモは、移動などの環境変化により、農業形質が安定するまでに数年を要するとの報告もあるため、引き続き、年次間差などを検討することが求められる。

添付資料 3. 教育現場での在来作物の活用事例

1. 御殿場市における在来作物に関する教育実践

文責・花森功仁子（東海大学海洋学部）

(1) 御殿場市立高根小学校上小林分校における在来もろこしの栽培と活用

御殿場市内の聞き書きから、50代以上の地元民にとって、かつて板妻地区で栽培されていた在来トウモロコシの「板妻もろこし」が子供のころに食べた美味しい思い出となっていることがわかつっていたが、市役所や農協、農家などの聞き取り調査からは、なかなか現存のものはみつからなかった。2013年、当時「中郷館」の館長であった杉山明氏より、富士山を背景にした板妻もろこしの写真が中郷館の文化展に出品されたことがあると連絡があり、その伝手でポン菓子（＝「はだし」）にする機械を持っている農家が1軒あることが判明し、現在も仁杉地区で栽培しているのがみつかった。同地区的伊倉喜好氏を訪ねたところ、隣の上小林地区のお年寄りが高齢で栽培できなくなったときに委託され、細々と栽培していたということだった。モロコシは、翌年に新東名インターチェンジ用地となる畑で栽培されており、以降の栽培が危ぶまれた。そこで、元々の持ち主のお年寄りが住んでいた地区にある、御殿場市立高根小学校上小林分校に相談し、伊倉氏の指導のもと、2014年から校庭の花壇で栽培を始めた。

伊倉氏は、昔ながらの藁のすきこみや畝作り、低学年に合わせた播種の仕方から指導していった。さらに、収穫やさやからの粒とりまで一連の作業を7月から12月にかけて分校の1、2年生とともにおこなった（写真1）。2年生が1年生の面倒を見つつ、率先して作業は行われた。2015年は台風の被害を受けたが、2016年は順調に生長した。夏休み前の草取りには、地元のイタリア料理店のオーナーシェフ・五味正博氏も参加し、草の抜き方、とった草の根元への置き方など丁寧に指導が行われた。夏休み後、生徒達は3メートルほどまで生長したトウモロコシに驚いていた。収穫後は、晴れた日にはプールサイドで天日干しを行い、晩秋にさやからの粒はずしをおこなった（写真2）。年末には伊倉氏がトウモロコシ用に改造したポン菓子器で「はだし」を作ってもらい、児童達と試食した。また、はだしの残りを家に持ち帰り、家族と食べてもらった。これまでの栽培を家族に話し、親や祖父母から子供の頃の話を聞いたという。



写真 1-1 小学校での栽培の様子 (1)



写真 1-2. 小学校での栽培の様子 (2)

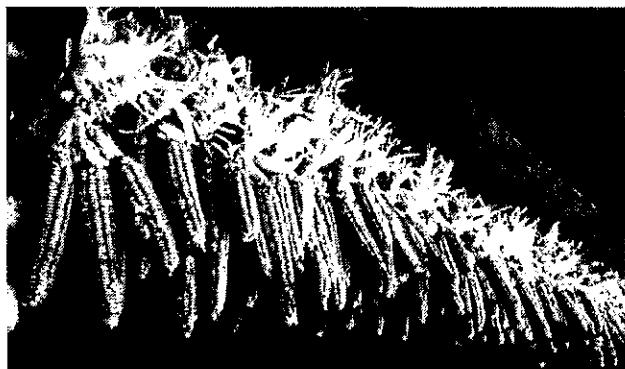


写真 2. 天日干し

このように地元の作物と地元に残る栽培方法を体験し、さらに自分達で作ったものを食べるという半年間の作業が、その後どのように児童達に影響するか、今後も追跡調査を行う予定である。分校ではこの3年間、担当教員が毎年かわっているが、地元出身の教員であっても校長以外はこの在来作物や在来農法を知る者はいなかった。しかしこの作業を通じて、児童だけでなく教員側も、地元作物や農業について目を向ける機会が増えたとの感想があった。本校にもはだしを届け、生徒達が試食しているが、分校で栽培した経験を持つ3年生は、はだしを前に自慢げに板妻もろこしについて語っているそうだ。自分達の育った地域を誇りに思う地元愛が少しでも育っているのではないだろうか。

(2) 「食の仕事人」の活動

イタリア料理の五味正博シェフは、県の「食の仕事人」に選定されており、地元の食材を積極的に活用し、自身でも畑で栽培している。御殿場ではシカやカラス、キジなど獣害も深刻化しているが、五味氏は銃の免許も取得しており、富士山麓や箱根山麓などの深刻な獣害にも深い関心を寄せており、シカやイノシシのジビエ料理を研究して様々なメニューを提供している。栽培から料理までの一連の過程だけでなく、獣害問題も解決すべく、その活用を目指しているといえる。この実践をもとに、市内の小学校や農協の料理講習会でも講師となり、「季節おりおりの味」や「食べることの大切さ」を伝え、学校教育や社会教育にも貢献していることが明らかになった（写真3）。このような「食の仕事人」の取り組みを広く内外に伝えるとともに、同様の活動を実践している料理人のネットワークを構築することが課題である。



写真 3. 料理人への聞き取り

(3) 婦人グループの活動

小山町から御殿場にかけてのみくりや地区の食文化を後世に引き継ぐべく、生活改善グループ・料理研究会の30名で「みくりやの味」を昭和57年5月に発刊した。この本は料理だけでなく、行事食としての位置づけや当時の農作業、祭りなど、在来作物をとりまく文化まで掲載している。

しかしながら現在では、核家族が増え、冠婚葬祭は自宅ではなく式場を利用するため、そのような行事で出される惣菜や煮物の味を引き継ぐ者がいないことが問題になっている。そこで第二刷の作成にあたって、若手と高齢者が実際に一緒に作りあい、初刊では「塩梅」としていた調味料を正確に再現できるように、計測し、分量も記載している。各家で味が違っていたが、お互いに折り合いをつけて標準化させたという。代表の杉山道枝氏は、「食生活が豊かだと心が満ちたりる。母がやってきた年中行事をやる心の余裕を持ち続けることが大切」という。5年前から地元の和菓子工房で6月と10月の週末、みくりやの味を再現した郷土料理を提供し、この地域の良さを後世に伝えたいという（写真4）。

婦人グループにおけるさまざまな世代のメンバー間のつながりは、在来作物を活用した料理が引き継がれるために重要であり、ひいては在来作物を取り巻く伝統文化の保存と継承にもつながるが、近年では婦人グループの高齢化や活動の衰退が問題となっている。御殿場市の婦人グループによる「みくりやの味」は、その点で参考されるべき重要な事例と位置づけられる。



写真4. 婦人グループの活動に関する聞き取り

2. 南伊豆における在来作物に関する教育実践

文責：富田涼都（静岡大学農学部）

(1) 静岡県立下田高校南伊豆分校

・アワ（リバイブ 100）

1988年に南伊豆町内の旧家から発見されたアワに由来する「リバイブ 100」について、ここ数年、元教員が代表を務める地元住民の組織・「南の栗の会」と協力して、南伊豆分校の生徒が、栽培からビスケットなどへの加工・販売までを行ってきた（もともと「南の栗の会」は、南伊豆分校の生徒たちが栗の加工品を直売所で販売していたことをきっかけとしている）。

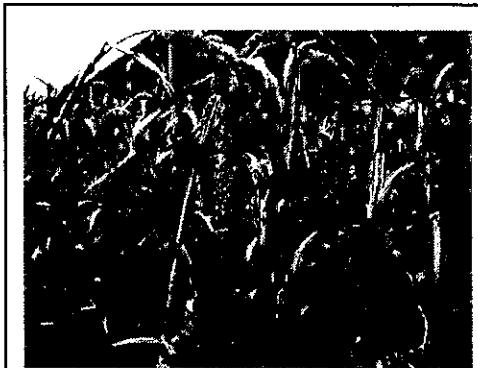
しかしながら近年では、アワがスズメやシカなどの食害に遭うようになり、収穫がほぼない状況になってしまった。そのため現在は、「種を絶やさない」ことが第一になっており、残念ながらアワの加工材料にはまわせていない。なお、過去に農業振興会などが栽培と出荷に取り組んだことがあったが、やはり歩留まりの悪さと鳥による食害などによって栽培が行われなくなった経緯がある。

こうした困難に直面しているが、「リバイブ 100」のもとになった種は、100年以上前から保管されていたと言われており、それ以前から南伊豆で栽培され続けてきたと考えられている。また、「栗の長者」についての民間伝承も残っており、「まんが日本昔ばなし」でも取り上げられたこともある。こうしたストーリーがある南伊豆のアワだけに、南伊豆分校や「南の栗の会」では、作期をずらしたり、連作障害の回避、良い種の選抜などを行ったりして、将来的にも残していくと考えているという。

・賀茂十一野菜

静岡県伊豆農業研究センターにおいて、伊豆に自生する山野草のなかから2011年に「賀茂十一野菜」としてノビル、ツワブキ、ウワバミソウ、モミジガサ、オカヒジキ、ツルナ、ハマダイコン、ボタンボウフウ、ウバユリ、ジュウモンジシダ、ヤブレガサの11品目を選定し、県などが普及を行っている。そのなかで、ノビル、ツワブキ、ツルナなどについて、南伊豆分校で栽培試験などを行っている。賀茂十一野菜はもともと山野草であるため、栽培に関する技術や知識の蓄積があまりない。このことから南伊豆分校における栽培試験は、こうした技術や知識を獲得するうえで重要な取り組みである。

たとえば、ノビルそれ自体は、伊豆地方にかぎらず全国的にもよく利用されている野草であるが、南伊豆分校による畑での栽培試験はあまりうまくいかなかった。そのため、通気



リバイブ 100



ノビル

や保水、腐葉土などの土壤条件について、より詳細な検討を行おうとしている。また、ツルナは他地域では利用があるが、伊豆地方ではあまり利用例がないため、まずは自生地の調査を行い、栽培環境についての調査から行っている。

・教育実践による効果

現時点では、本格的な栽培や利用には至っていないものの、その試行錯誤を南伊豆分校が担っていると言えるだろう。こうした教育実践の効果として、自生地調査や利用の試行錯誤などを通じて、地元の地域の自然環境や食文化などに対する知識が養われ、地域や栽培という行為自体に思い入れが生じているという点が挙げられる。実践に関わった生徒たちに話を聞くと、「これまで存在を知らなくて雑草と一緒にと思っていた。今は草を見る眼が変わった」、「種を拾って、苗をつくる喜びがあった」、「はじめは難しいと思ったが、やりがいを感じる」、「ツワブキはこれまで食べてきたものなので、誇りを持って売りたいと思った」などの声を聞くことができた。また、「南の粟の会」が設立された経緯からは、地元の高校生が実践を行うことによって、地元住民が行動を起こすきっかけづくりにもなっており、このことも教育実践による重要な効果と言えるだろう。

(2) 南伊豆町立南上小学校と「愛国」栽培

・「愛国」米の栽培

「愛国」とは、イネの品種で、戦前には全国で栽培され、「亀の尾」、「神力」に並ぶ三大品種とされた。また、「愛国」から純系分離した「陸羽20号」は、その後「コシヒカリ」、「アキタコマチ」などの現代でも有名な品種の祖先となった。現在では「愛国」は、飯米にしたときの食味が現代の品種と比べて良くないことから、イネの品種としてはほとんど栽培されていない。しかし、「愛国」のルーツとして南伊豆で栽培されていた「身上起」というイネが元になっているという

説が論文発表されており、南伊豆の「愛国（身上起）」は日本のイネの歴史と深い関係にある。

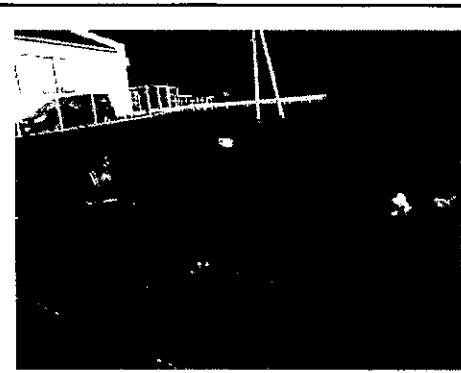
南伊豆町立南上小学校では、2007年から、農協青年部の勧めで地元農家などの指導の下、5年生の総合学習の一環として「愛国」の栽培を続けていた。2013年度には、地元商工会が「愛国」をつかった商品開発プロジェクトを開始し、2014年には日本酒「身上起」が発売された。その後、「愛国」の栽培と日本酒「身上起」の生産は、農家だけでなく地域外住民も加わる「愛国米ファン俱楽部」が借りた水田や他の小学校などに順調に拡大してきた。2015年には国際品評会である「インターナショナル・ワイン

チャレンジ SAKE 部門」において、333銘柄中でブロンズ・メダルを獲得するに至った。

一方、南伊豆町の各地で栽培される「愛国」の「原種」となる種もみは、南上小学校のみで生産されている。南上小学校の周辺には耕作している水田がないため、品種が混じりにくいことがその理由である。栽培に関わる児童も、「原種の種もみを守っている」ことは理解しており、それがモチベーションにもつながっているという。毎年小学校5



「愛国」の穂



「愛国」を栽培する水田

年生が栽培しており、主に総合学習や学活の時間が当てられている。栽培は種もみの塩水選から苗作り、田植え、稲刈り、食味試験など一連の工程を行い、学習のまとめとして壁新聞にまとめている。小学校内では恒例のものとなっており、児童にも「5年生になったら愛国米をやる」ことが理解されている。

愛国米の栽培は学校のすぐ近くの小さな水田で行われているが、それでも児童の授業時間および児童や教員の労力とスキルだけでは作業を十分行うことはできない。そのため、栽培指導に当たっている農家はもちろん、学区の老人会や保護者と住民でつくる「上（かみ）サポ」といわれるグループがサポートしている。

・教育実践についての効果

小学校での「愛国」米の栽培は、単に「イネの栽培を学習する」という効果にとどまらない。南伊豆に存在する「愛国（身上起）」という米の品種についての歴史学習だけでなく、その「原種の種もみを守る」という目的が入ることで、品種という存在の理解はもちろん、それが南伊豆における地域おこしの活動と密接につながっていることも意識されている。また、その過程で指導している農家や、作業をサポートしてくれる学区の大人たちとの交流も生まれている。その意義は児童だけにあるのではなく、取り組みに参画している農家や住民、教員にとっても、学習の機会や取り組みのモチベーションになっていると言えるだろう。

(3) 「ききがきや」による実践

南伊豆町には、「ききがきや」という地域住民による郷土の聞き書きを行うグループがある。2014年に聞き書き集『しつてんけえ』第一集を発行し、2015年に第二集と第三集を発行した。2015年度には、「第18回日本自費出版文化賞」に入選もしている。「ききがきや」の活動は、かならずしも「在来作物」そのものに焦点を当てているわけではないが、聞き書き活動の中で、在来作物の話を聞くこともあるという。聞き書きの中で話者によって語られるのは、現在では失われた作物や生活、生業、人間関係、生き物とのふれあい、食べ物、行事など多岐にわたる。

在来作物は作物単体で存在するのではなく、大地を耕し栽培する人、行事や食生活の中で利用する人、その土地の風土などの中で初めて育まれ得る。つまり、聞き書き活動は、時代の変化によってわずか数十年で失われてきた「在来作物のある風景」そのものを、語りの中から浮かび上がらせていると言えるだろう。

聞き書きは、過去の暮らしの様子を地域の人が知識として習得するという学習の過程であるが、活動そのものが語り手の気持ちを後世に遺す意義をもっており、聞き手は、その作業に携わって「風景」の記憶を残すことを通じて、南伊豆という土地で生きていく喜びを得ることにもつながっている。今回の調査にあたって「ききがきや」のメンバーが、「このままこの土地で自分の人生が終わっていくのは哀しいと思っていたが、聞き書き活動をすることによって「欲」が出てきた」と語ったのは象徴的である。生涯・社会教育としての実践の意味は、まさにこうした活力を得ることにあるのではないだろうか。



聞き書き集「知ってんけえ」

3. 在来作物をはじめとする地域資源利用に対する新たな学び合いシステムの検討 —地元農業高校生との在来作物調査を通して

文責：柴田康佑（静岡県立浜松大平台高等学校）

東西に長い静岡県には各地に特色ある地域資源が数多くあり、地元の高校によって地域資源に関する研究もおこなわれている。しかしながら、研究内容を発表する場面は、「日本農業クラブ」の大会など決められた枠内にとどまっている。県教育委員会主催による「ふじのくに実学チャレンジフェスタ」が2016年度から開催されるなど、「垣根を越えた学び合い」の動きも活発化しているものの、生産者や専門家と直接に意見交換する機会はほとんどない。そこで本研究では、こうした既存の枠組みを超えた活動を展開することを目指し、在来作物をはじめとする各地域の地域資源について地元の高校生と共に調査し、その成果を発表しあう「新たな試み」をおこなった。

高地域資源について専門的に学ぶ機会は、高校の教科農業においては、「農業と環境」、「グリーンライフ」及び課題研究など多岐にわたるもの、専門家と共に調査する機会は滅多にない。そこで、大学の環境社会学や植物遺伝学等の専門家や学生と共に、高校生が一緒にになって学ぶ機会を設け、「高校生ミーティング」として、2016年10月から12月に、掛川市（第1回）、御殿場市（第2回）、浜松市天竜区（第3回）の3回実施した。また、学んだ内容について複数の高校が発表し、互いに学び合う機会として、「高校生コンファレンス」を2017年2月に掛川市で実施した。

(1) 第1回高校生ミーティング（掛川市横須賀周辺）：平成28年10月22日（土）9:30～16:30

掛川市横須賀周辺に伝わる伝統的な食文化について学び、味わいながら、他校生徒や大学生及び地域住民の方々などとの関わり合いや、地域活性化の関心を深めることを目的とした（参考資料1）。

当日、調味料の「さしぐせそ」が全部そろう点に注目したツアーが行われた。はじめに、地域の方々に聞き書きする際の注意事項や工夫などを大学生が説明し、高校生は聞き書きのイロハを学んだ。その後は生産現場を実際に回りながら（写真1）、生産者に直接話を聞き、正確に記録することに取り組んだ。「遠州横須賀街道・ちっちゃな文化展」の開催に合わせて実施したが、地域の文化を深く体験することができたと好評であった。



写真1 栄醤油での聞き書き

地域連携の事例として、大手カレーチェーンと協力した横須賀高校の地域連携ハヤシライスについて学ぶ時間では、学校現場でも生かしたいという声も聞かれ、高校生にとって良い刺激になったと感じた（アンケート結果より）。

高校生へのアンケートの結果（高校生6人が参加し5人が回答）、今回の参加について満足と回答したものが100パーセントとなり、参加者の高い満足度が考えられ



写真2 大学生による講義

た。在来作物について、理解が深まったかという問い合わせに関しては、「高まった」という回答が 100 パーセントとなった。後述の大学生による掛川在来甘藷の丁寧な説明（写真 2）も、このような結果に結びついたと考えられる。ミーティング前から在来作物について知っているかという問い合わせに関しては 80 パーセント（4 人）が知らなかったと答えたが、うち 1 人は知っているという回答だった。知っていると回答した生徒は静岡市北部出身で、小さいころから在来作物について学ぶ機会があったとのことだった。静岡市北部では、数年前より市内の大学と連携した在来作物の普及啓発活動が展開されており、今回の結果はこのような活動の成果でもあると考えられた。

表 1. 第 1 回アンケートの自由記入欄の結果（原文のまま）

1. とても楽しかったです。また、来たいと思いました。
2. 今回このようなものを参加して町作りの魅力や醤油などの調味料の作り方おもしろく興味深かったです。
3. 今回参加して伝統を引き継ぐ大切さがわかりました。今回のことを見かし地元の伝統を受け継ぐとともに伝統を広めていきたいと思いました。
4. 興味があった発酵に関する商品の伝統のある製造をみることができよい経験になりました。まだまだ知らないことも多いのでもっと知識を増やします。それから地域との連携をし、活性化を図りたいです。

(2) 第 2 回高校生ミーティング（御殿場市）：平成 28 年 12 月 4 日（日）9:30～16:30

静岡県東部に伝わる伝統的な食文化について学び、味わいながら、他校生徒や大学生及び地域住民の方々などとの関わり合いや、地域活性化の関心を深めることを目的とし開催した（参考資料 1）。本ミーティングには、静岡県立田方農業高等学校動物科学科の生徒が参加し、御殿場市に伝わる在来作物や伝統料理について聞き書きを実施した（写真 3）。聞き書きの中では、伝統料理や在来作物だけではなく、普段学校で学んでいる家畜の歴史や家畜とヒトの関わりについて興味を持った生徒がみられた。生徒がまとめた報告書（参考資料 1）を見てみると在来作物だけではなく、生徒自らが学ぶ専門と関連付け、さらに深く学ぶ姿勢が強く感じられた。



写真 3. 聞き書きの様子

(3) 第3回高校生ミーティング（浜松市天竜区）：平成28年12月11日（日）9:00～16:00

第3回は、「高校生ミーティング in 北遠：聞き書きを通して地域を学ぶ」と題して実施した（参考資料1）。1回目に地域振興について学んだ天竜高等学校の生徒が、自ら調査した地元の北遠地区を案内するスタイルで、北条峠・佐久間民俗文化伝承館（写真4）や、水窪の雑穀レストラン「つぶ食・いしもと」などを回った。実施後アンケートをおこなったところ、8人から回答が得られた。今回の企画について満足か聞いたところ、100パーセントが「満足」と答え、参加者の満足度が高い様子が伺えた。移動はマイクロバスだったため、参加した大学生や大学の教員と高校生がコミュニケーションを取り合う場面が多く見られた。アンケートの自由掲載欄の内容からは、「実際に現地で生産者との声を聴く」ことの大切さを改めて感じたという意見がみられ、ミーティングを通してフィールドワークの重要性を学ぶ良い機会になったと考えられた。一方で、大学生の交流を通して「適切にこたえる力やレスポンス力」の必要性について、改めて考える良い機会になったという回答も見られ、主体的な深い学びに対しての課題も明らかになった。



写真4. 聞き書きの様子

表2. 第3回アンケートの自由記入欄の結果（原文のまま）

1. 雑穀についてや在来作物について、今まであまり関わってなかつたので知らないことばかりで新しく知ることの出来る楽しみを感じた
2. 生徒主体のミーティングを開催することができて良かった。また、農家の栽培を直接見ることができて良かった。大学生の質問に対して適切に答える力などのレスポンス力向上に課題も残った。
3. 実際に現場の人の声を聞くのは初めての体験だったので、とてもよい経験になりました。
4. ドラゴンママでもう少しゆっくり話を聞ければいいなと思いました。
5. 非常に濃い時間でした。現場で実際にお会いして、お話を聞かせていただくということは本当にたくさんの情報や想いをお聞きすることができるのでおもしろい。欲を言えば、野田やまびこの会のおそばを是非食べてみたかったが、それはまたの機会に個人的に行くことします。今回、意識的に高校生とたくさんの会話をするようにしていましたが、今回の調査でどのようなことを感じたのか、どのような点が自分自身の取り組みの参考になると感じたのかについてはしっかりと聞くことができなかったので、次回の発表の際に聞かせていただきたいと思います。
6. 今回高校生と交流して、様々な在来作物の現地調査を行い、貴重な経験をいただいたありがとうございます。
7. 在来作物についてさらに興味をもてた
8. 色々な立場の人の意見が聞けて楽しかったです。

(4) 高校生コンファレンス：平成 29 年 2 月 12 日（日）10:30～14:15（見学会は～16:30）

掛川城内にある重要文化財指定の大日本報徳社大講堂にて、「高校生コンファレンス in 掛川」を開催した（参考資料 1）。次期高等学校学習指導要領では、アクティブ・ラーニング（主体的・対話的で深い学び）が大きな目玉となっている。また深い学びとならんで、地域研究や地域資源の活用など「地域での学び合い」も大きく注目されている。高校農業においても「地域資源活用」を中心に取り扱う科目も検討されている。このような背景のもと、今回は様々な立場の人たち（農業高校生、普通高校生、生産者、NPO 法人代表、経営者、大学教員、高校教員など）が垣根を越えて、在来作物や地域振興をテーマに学び合う新しい試みとなった。アンケート等をもとに振り返った結果、97 パーセントで満足したとの回答が得られた（回答者は 35 人）。満足の理由として最も多かったのは、「意見交換ができてよかったです」、「新たな発見があった」、「多様な参加者がいてよかったです」などであり、研究内容というよりも、研究を通じた「人とのつながり」に対して満足を得られた傾向が強いことがわかった。

本校定時制課程では、様々な事情を抱えた生徒に配慮し様々な教科を開講している。そのなかで「農業・グリーンライフ」は、特色ある授業の一つとして開講しており、地域資源の利活用について取り扱っている。地域資源に関する単元では、本年度「聞き書きの基本的な技術習得」を目的として授業の中で取り扱った。また、総合的な学習の時間「花と緑」のなかでは、森町で栽培されているモチアワの栽培に挑戦するなど、新たな取り組みにも挑戦している。

以上の結果から、在来作物が高等学校における有効な教材となりうることがわかった。なお、栽培などの研究結果などだけではなく、このような発表会や活動を通じた人とのつながりを形成する上でも注目すべき教材であることもわかった。今後も在来作物に関わる人どうしのつながりについて、高校教育という観点からみていきたい。

4. 在来作物を活用した地域デザインを通じた大学における実践的教育 一掛川市の在来さつまいもの商品化を目指す「いいものねっこプロジェクト」

文責：松浦直毅（静岡県立大学国際関係学部）

1. 背景と概要

2014年に掛川市で実施した在来作物に関するアンケート調査から、横須賀地区周辺で「ニンジンイモ」と呼ばれる在来のさつまいもが栽培されてきたことが判明した。また、ニンジンイモはカロテンが豊富で、鮮やかなオレンジ色と独特の甘みが特徴であること、その特徴を生かして主に「切り干し」（干し芋）に加工されてきたこと、しかしながら、ほとんどの農家が栽培をすでにやめており、現在栽培しているのは90代女性ただひとりであることが明らかになった。そこで、ニンジンイモを商品化することによって生産者を増やし、作物の保全と次世代への継承を目指すことを目的に、2015年から大学間が連携による商品化プロジェクト（いいものねっこプロジェクト）をおこなってきた。作物に関する情報のみならず、それを育んできた地域文化を十分に理解し、地域住民との協働によって総合的な地域デザインを目指すことをプロジェクトの方針として、地元の農材会社、地域振興グループ、NPOなどから協力を得て活動を展開してきた。

本研究では、報告者および共同研究者のほか、静岡県立大学、静岡大学、静岡英和学院大学、東海大学の学生あわせて約15名が参加して、フィールドワークによる地域の社会や文化の調査、商品化を目指した試作品やパッケージデザインの作成、広報誌やワークショップによる普及啓発活動をおこなった。地域の大学のミッションとして、地域社会と連携して実践的な貢献を果たすことの重要性が増しているなかで、参加した大学生らは、フィールドワークを通じて地域への理解を深めるとともに、実際に商品化を目指して取り組むなかで、地域デザインの考え方やその過程を学ぶことができた。

2. 活動成果

まず現地調査では、唯一の生産者である90代女性のもとを複数回にわたって訪問し、栽培や加工の方法について調べるとともに、聞きとりによって女性のライフヒストリーと作物との関わりを明らかにした（写真1）。また、作物にとどまらず地域の文化を包括的に理解することを目的に、4月の三熊野神社大祭、9月のこどもたちによる祭り（=ちいねり）、10月の街並みを活用したアートイベント「ちっちゃな文化展」について参与観察をおこなうとともに、足袋、兜、山車の彫刻などの祭りに関わる職人や、伝統的な製法で調味料（しょうゆ、みそなど）や酒を製造している職人に対して聞きとり調査を実施した（写真2）。その結果、祭りに対する取り組みや住民意識、具体的な調味料などの製法とその歴史、地域に根ざした職人気質の特徴などを明らかにすることができた。

つぎに、活動成果を現地に還元することを目的に、プロジェクトの活動内容や、イベントの成果と計画、ニンジンイモに関する情報などを掲載した広報誌「いいものねっこ通信」を2016年5月から5回にわたって発行し、学生メンバーが主体となって現地を訪問して手渡しを中心配布した（写真3）。5回の通信発行を通じて、徐々に現地でも認知度が高まっており、対面で手渡しすることによって、新たな情報収集や地域住民との交流のきっかけにもなっている。



写真 1. ニンジンイモ栽培に関する現地調査



写真 2. 調味料や酒の伝統的製法に関する調査



写真 3. 通信の配布

一方、具体的な商品開発の取り組みとして、ニンジンイモを用いた商品の試作を複数回にわたっておこなった（写真 4）。おもに切り干しに加工されてきたのに対して、より広い対象に普及を図ることを目指して、ジャム、パイ、クッキー、パン、パスタ、いももち、みそ汁など、新たなレシピ開発にも取り組んできた。2016 年に 4 回おこなった試作会の結果、ニンジンイモや切り干しを使った商品として、ジャム、クッキー、コロッケを発案した。10 月の「ちっちゃな文化展」で参加者に試食を提供して意見を得て改良を重ね、2017 年 2 月に発行した成果まとめた冊子（参考資料 2）にも情報を掲載した。商品試

作と並行して、商品のパッケージデザイン開発にも取り組んだ（写真5）。現地調査で得られた結果にもとづくとともに、ワークショップやイベントへの出展で住民と意見交換を重ねることによって、地域の文化的背景をふまえ、地域に深く根ざしたデザインを学生主体で考案することができた。以上の商品案について、NPO 法人「とうもんの会」の協力をえて、2017年3月18、19日に「とうもんの里」で販売と試食イベントを開催予定である。



写真4. 商品試作の様子



写真5. パッケージデザイン案

3.まとめ

近年、地域資源としての価値が再評価され、新たな商品開発の期待が高まっている在来作物であるが、たんに「一風変わった作物を使った商品」にとどまるのではなく、その価値が十分に生かされているとはいがたい。在来作物の本質は、地域の環境、歴史、文化と分かちがたく結びついており、栽培、加工、たねとり、調理、行事、その他のさまざまな生活要素を含めた地域住民の日々の営みによって支えられていることにある。したがって、在来作物を有効に活用し、継続的に保全と継承を進めるためには、在来作物を取り巻く社会関係や文化的要素を包括的に理解することが不可欠である。この点において、大学におけるフィールドワークや地域連携活動が果たす役割は大きい。他方、在来作物を題材にした調査を通じて地域を深く理解するとともに、地域デザインの実践活動に取り組みことは、大学教育にとってもきわめて貴重な機会である。地域住民や関係者と密接に連携し、1年半以上にわたって実施してきた本プロジェクトは、一過性に終わらない学生たちの深い関与と継続的な取り組みによって、大きな成果が得られており、大学教育への在来作物の活用例として広く参考しうる事例といえるだろう。

参考資料2

いいものねっこプロジェクト編（2017）『いいものねっこ誌』

5. 助産院における在来作物を用いた食育実践：いもくらべ

文責：前田節子（静岡英和学院大学短期大学部）

(1) 医療法人社団安津会「繭のいえ助産院」

「繭のいえ助産院」は、医療法により設立した3床を有する産褥ケアを主眼においた助産院である。平成25年秋に開業して以来、基本理念（写真1）のもと、母子の健康維持増進のため様々な角度から地域で取り組みを行っている。助産院の基本理念の一つである「子育ての知恵の継承を行う」には、着帯、授乳の仕方、おむつの当て方、おんぶや抱っここの仕方といった、子育てそのものである妊娠・分娩・産褥に関する知恵の他に、「食」や「伝統行事」といった、子育ての周辺にある事柄についての継承をも含めている。例えば、遠州地方をはじめとした各地で見られる、蒸したさつまいもを寒風にさらして乾燥させる「切り干し」と称するさつまいもの食べ方を伝えたり、「お食い初め」、「ひな祭り」、「端午の節句」、「七夕」、「お盆」など、人生のハレの日や季節の節目に行う伝統行事の数々を説明したりしている。

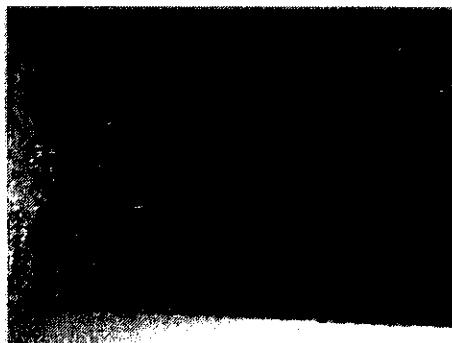


写真1. 「繭のいえ助産院」 基本理念

(2) 在来作物と助産院の出会い

「いもくらべ」とは、「静岡在来作物研究会」がおこなっている、いもの品種の違いを食べ比べるイベントのことである。在来作物の価値は、作物そのものに加え、作物の周辺にある文化（食文化・音風景・芸能など）の豊かさにある。「繭のいえ助産院」は、産科婦人科医院に隣接して建設されているため、産科婦人科医院へ妊産婦健康診査に訪れる乳幼児連れの親子に遭遇する機会が多い。今や存続の危機にある在来作物を次世代に継承するためには、これから子供を産み、次世代を育てていこうとする世代にその存在と豊かさをアピールすることが効果的な方法の一つであると考えられることから、「静岡在来作物研究会」では、遠州横須賀で継承が危ぶまれている「掛川にんじんいも」（報告4参照）や、同じく掛川の在来じゃがいもである「岡本いも」、県中部の中山間地に位置する井川地区の在来品種など、「さつまいも」および「じゃがいも」の「いもくらべ」を、2014年より、「繭のいえ助産院」で3回、静岡大学農学部附属地域フィールド科学教育研究センター（以下、静大農場）で1回開催してきた。

(3) 第5回「いもくらべ」の開催

本研究においては、平成29年2月4日（土）に、「繭のいえ助産院」で「第5回いもくらべ」を開

催した（写真2）。掛川市横須賀周辺で90代女性ただひとりが栽培している、在来作物の「掛川にんじんいも」や、下田市の農家が栽培している「下田にんじんいも」、焼酎に加工される「コガネセンガン」、スーパーでも見掛ける「べにはるか」、紫色が特徴的な「パープルスイート」など、10品種・系統の蒸したさつまいもを並べて食べ比べるとともに（写真3）、切り干しの実演（写真4）や、にんじんいもを使ったパンの試食（写真5）もおこなった。



写真2. 「第5回いもくらべ」の開催案内



写真3. いもくらべの様子



写真 4.1. 切り干しづくりの実演



写真 4.2. 試食用の切り干し

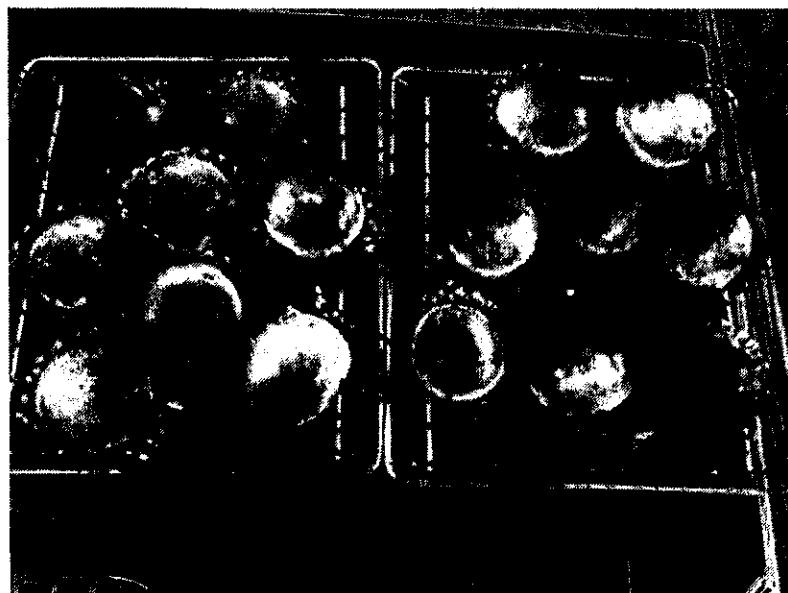


写真 5. にんじんいもの切り干し入りのパン

(4) 助産院での在来作物に関する食育実践の効果

幼稚園や保育園、小中学校などを食育の場としている例は数多く報告されているが、助産院で行われている食育の実践例はほとんどない。このように、助産院での食育は、本格的な利用には至っていないものの、時世代を産み育てる若い世代が関わることが多い施設であるだけに、その特性を考えると、今後大きな役割を担う可能性があると言えるだろう。

「第5回いもくらべ」で、近隣の小学3年生の女児は、「甘さや柔らかさが全然違った。にんじんいものは切り干しの方が甘くて美味しかった」と感想を寄せた。このように、食育実践の効果として、地元あるいは近隣の食文化や歴史に関する知識が養われ、地域やその栽培を担っている生産者への思いが生じるという点にある。また、切り干しの作成を実際に行った親子からは、「こんなに簡単にさつまいもが切れるのですね」、「こうやって切り干しにするのだと実際にやってみてわかった」などの声を

聞くことができた。親子3代でイベントに参加した家族からは、「いもくらべは、どの世代も楽しむことができた」、「自宅でも切り干しを作つてみたい」などの感想が寄せられた。検診日ではないが、案内を見てわざわざ来院し、参加したという妊婦がいた。

このように、妊娠という人生での一大イベントに遭遇する時期は、食に関する関心も高く、かつ複数の世代が共有する時間も他のライフステージと比較して多い。まさに、次世代を生み出そうとするこの時期に、助産院を利用し、食育の実践を行うことは意義のあることであるといえよう。助産院が、在来作物やその周辺にある文化を継承する場になっていくことにより、地域住民への行動を促すことに繋がっていく。そのことも、重要な効果の一つであると言えよう。

本研究に関する報道の記録（参考資料 3）

参考資料 3-1

朝日新聞静岡版（平成 29 年 1 月 11 日朝刊 25 ページ）「ふじのくに食材紀行」

参考資料 3-2（いもくらべ）

静岡新聞（平成 29 年 2 月 5 日朝刊 20 ページ）「サツマイモ 10 種・親子で食べ比べ」

参考資料 3-3（高校生コンファレンス）

静岡新聞（平成 29 年 2 月 14 日朝刊 22 ページ）「在来作物で地域活性化・掛川・高校生、取り組み発表」