



「食」を通じて新たな地域活性化モデルの開発 ～岡山市と久米南町の架け橋に～

2024年2月17日（土）

中国学園大学 国際教養学部「地域課題解決研究」 佐々木ゼミ

小林未来 早瀬桃耶 永元健士郎 佐藤幸斗 三島希海

令和5年度学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」（岡山市）



なぜ、岡山市と久米南町の架け橋なのか？

久米南町は、岡山連携中枢都市圏

令和5年度の学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクトの補助対象地域

(※1) 岡山市以外での活動について

- ・ 岡山市内での活動だけでなく、別紙「岡山市以外(岡山連携中枢都市圏)での地域課題一覧」に掲載している活動についても対象とします。
- ・ 岡山連携中枢都市圏とは、岡山市と社会的、経済的に一体性を有する近隣市町村(8市5町)とで形成する都市圏のことであり、本事業の対象は、「備前市」「真庭市」「久米南町」「吉備中央町」です。



久米南町出身M先輩

ゼミ生たちで
久米南町の地域活性化に
取り組んでもらいたい



久米南町について



- ◆ 岡山県の中央部やや東寄りに位置
- ◆ 岡山駅より電車で約40分、車で約1時間
- ◆ 町の表面積78.65km²、総人口4,389人、世帯数2,155世帯
出典：久米南町役場HP「久米南町の紹介」/2024.1.31
- ◆ 高齢化率 **45.2%**、岡山県内で**第1位**
出典：岡山県庁「岡山県の高齢者（65歳以上）の市町村別状況」/2023.10.1
- ◆ 浄土宗の開祖法然生誕の地で知られる「誕生寺」
- ◆ 「上粍・北庄地区の棚田」は、日本の棚田百選に認定
- ◆ 「キュウリ」と「柚子」の生産量 岡山県内第1位



久米南町の棚田



きゅうり



柚子

出典：岡山県HP「元気じゃ農！（岡山の農林水産業）」/2023.3.21

2023年5月久米南町を視察を通じて感じたこと

- ◆ キュウリと柚子が規格外野菜として破棄されている
- ◆ 久米南町独自のキュウリと柚子のレシピがない
- ◆ 高級な飲食店とホテルが1軒もない



規格外のキュウリと柚子



久米南町の地域活性化をインターンシップ実施先

ANAクラウンプラザホテル岡山（岡山市）に依頼



ANAクラウンプラザホテル岡山
中野大輔 総料理長

2023年7月 ANAクラウンホテル岡山と合同視察



久米南町の片山町長と情報交換



柚子農家を視察



キュウリ農家を視察



規格外のキュウリ

久米南町で夏・冬に交流体験



2023年8月 久米南町にてインターンシップ（4泊5日）



キュウリ収穫体験



餅つきなどを通じて交流（柚子の活用法を検討）



夏休みにキュウリの収穫から流通まで4泊5日で体験



朝6時からキュウリの収穫



手作業でキュウリを選別



JA選果場に出荷



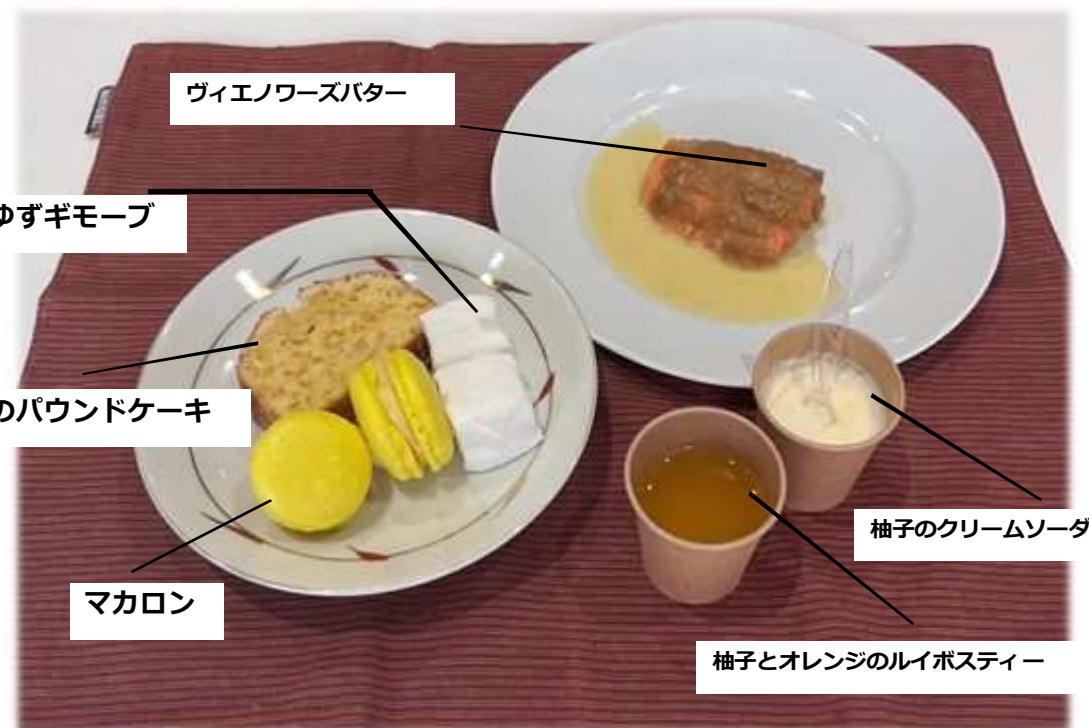
規格外となったキュウリ（破棄など）

規格外のキュウリと柚子を使ったレシピを開発



ANAクラウンホテル岡山 中野総料理長のサポートにより 規格外のキュウリと柚子を使った

「20品のレシピ」が完成



キュウリと柚子の新メニューの試食会（2回）



令和5年8月24日 キュウリのレシピ試食会（久米南町きゅうり部会参加）



令和6年8月24日 柚子のレシピ試食会（久米南町ユズ部会参加）

メディアで多数紹介 (新聞4回、テレビ3回)



2023年9月2日 山陽新聞



2023年8月23日 津山朝日新聞



2023年8月28日 RSKイブニングニュース



2024年2月6日 山陽新聞



2024年2月2日 日本農業新聞



2024年1月22日NHK岡山

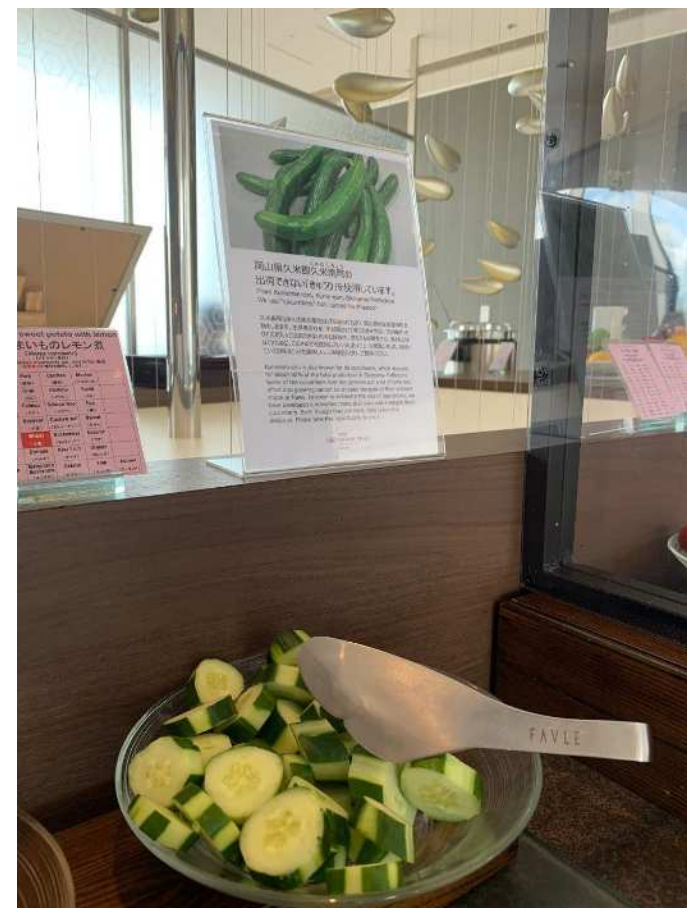


2023年8月21日 KSB瀬戸内海放送

ANAクラウンホテル岡山の朝食バイキングで提供



久米南町産の規格外キュウリを使用した
ドレッシング、ジュースなど提供



久米南町柚子パフェ“コート・ドール” 2,000円（税別）

開発されたマカロンとゆずギモーブなどを使用

久米南町産の規格外の柚子を使うことで
約40%のコストダウンに成功



レシピ本（100冊制作）

リバーシブルな表紙（久米南町と岡山市版）

2月28日（水）久米南町の飲食店・農家さんへの寄贈

久米南町の飲食店・農家向け表紙



ANAクラウンプラザホテル岡山設置用表紙



レシピ本の内容

オリジナルレシピ20品と1年間の活動内容を掲載



レシピ本の内容

QRコード：新商品の作り方や思いなどを解説



企画参加の理由



開発者の想いを説明

柚子のクリームソーダ

材料
柚子のマーマレード・・・大さじ2
炭酸水・・・グラスの7分目ほどまで
パニラアイス・・・適量
水・・・グラスいっぱい（お好みで）
柚子の皮・・・適量（削ったものをのせる）
はちみつ・・・適量

作り方
1 グラスに柚子のマーマレードを入れる。
2 グラスいっぱい（お好みで）に水を入れる。
（アイスが沈まないように）
3 グラスの7分目くらいまで炭酸水を入れる。
4 パニラアイスをのせる。
（お好みで、削った柚子の皮を入れたり、はちみつをかけたりする。）

① グラスに柚子のマーマレードを入れる。

作り方を動画で解説

最後に



農家さんが一生懸命つくられた野菜（キュウリ・柚子）の
「もったいない（規格外）」を**「久米南町の名産品」**にしたい。
開発したレシピが、**岡山市と久米南町の架け橋**となり
地域活性化に役立てれば嬉しいです！



ご清聴ありがとうございました。

