

# Sweets Made In Teshima Project

代表者 山本綾 (経済学部地域社会システム学科 3 年)

## 1. 目的と概要

このプロジェクト事業は、地元の人や料理研究家とともに、豊島産の果物・野菜を使ってスイーツを中心とした特産品開発を行う。それを通して豊島の人々に活力を与え、同時に豊島の魅力を日本、世界に発信する。

## 2. 実施期間 (実施日)

平成 2 4 年 6 月 1 日 から 平成 2 5 年 3 月 3 1 日まで

実施日	場所	活動内容
7 月 28 日	豊島	WS の打ち合わせ
8 月 28 日	家島	特産品開発の調査
8 月 28 日	豊島中止	強風のため
9 月 6~7 日	豊島	第 1 回料理の WS
9 月 15 日	豊島	ブルーベリーの取材
10 月 8 日	豊島	苺の取材
10 月 20 日	豊島	稲の取材
11 月 14 日	豊島	黒豆 & カニの取材
11 月 24~26 日	東京	dans la nature、青山マルシェ、アイランダー、ポタジエの調査
1 月 28 日	豊島	WS 打ち合わせ
1 月 9 日	豊島	レモンの取材
1 月 17~18 日	豊島	第 2 回料理の WS
1 月 19 日	豊島	オリーブ & みかんの取材
3 月以降	豊島	芸術祭での売り出し & HP 管理

## 3. 成果の内容及びその分析・評価等

(1) 食のテキストづくり

「食のテキスト」とは、背景、歴史、文化、環境、品種、生産者、栽培法、加工法、収穫高、出荷状況などをまとめたものである。豊島の食材について調査することで、お菓子開発の際にその食材だけでなく、豊島全体を活かしたお菓子の開発が行える。本プロジェクトでは、豊島で収穫することができる食材を島の方々から聞き出し、苺、ブルーベリー、黒豆、カニ、稲、みかん、レモン、オリーブについて各農家を訪れ取材を行った。食のテキストは、観光客への配布、島民の方に高齢者が多いことから、見やすさ、分かりやすさを重視して1つの冊子にまとめることにした。なお、食のテキストはPDF化してHPに掲載し、この食のテキストを英語版にまとめることとする。完成した食のテキストは、島民に配ることで豊島の食材について再認識してもらい、瀬戸内国際芸術祭で観光客に配ることで豊島を発信する。(この報告書を書いている現在、瀬戸内国際芸術祭開催前であるため、今後も継続して行う。)



和名/ブルーベリー  
分類/ツツジ科

ブルーベリーは北アメリカで生まれ、ハイブッシュブルーベリー、ローブッシュブルーベリー、ラビットアイブルーベリーの3種類があります。1950年代に日本に導入され、主にハイブッシュブルーベリーとローブッシュブルーベリーの2種類が栽培されています。果実が成熟すると青〜青紫色になることから、ブルーベリーと呼ばれています。

## ブルーベリーの話



ブルーベリーは、品種ごとに収穫の時期が異なります。ハイブッシュブルーベリーは6月上旬〜7月下旬、ラビットアイブルーベリーは、7月中旬〜9月上旬まで収穫できます。矢斐さんはいろいろな品種を育てているので、6月〜9月までブルーベリーを収穫しています。

たくさんできたブルーベリーは、夏の暑いハウスの中で収穫していきます。2〜3日に1回収穫しなければ、どんどん下に落ちてしまいます。水やりも収穫も選定も、すべて手作業。収穫期間が長く、実も小さいため、収穫と選別にはとても労力を使います。



## おいしいブルーベリー



ブルーベリーは、触ったらポロッと取れてしまいます。それは完熟している証拠。紫色のものよりも、黒っぽい青に完熟したものがおいしいです。

## 食べ方



生で食べるのもおいしいけど、ブルーベリーは変幻自在。矢麦さんは、大粒のものはケーキに、小粒のものはジャムに、残ったものは冷凍ブルーベリーやスムージーに加工します。他にも、豊島のお店への出荷、矢麦さんが活動しているかめだやでジャムに加工しての販売、知り合いの方への販売も行い、いろいろな形になったブルーベリーを届けています。

## 栽培方法

**土づくり**  
(～11月)

土を耕し、肥料を入れる。

**草取り・水やり**  
(1～5月)

根っこの方に水を流す、水不足には要注意。

**予防**  
(4月)

花が出てくる。ミノムシの予防をする。

ブルーベリーがでるまで

**剪定**  
(10月)

一つ一つ手でハタを取る。

**収穫**  
(6～9月)

手作業で収穫する。

**受粉**  
(6月)

ハウスの中に自然とハチが入り受粉する。

## 矢麦さんの話

矢麦家はいちご農家。しかし、家に行くとゴーヤやトマト、インゲンなど、いろいろな作物を育てています。その中の一つのブルーベリー。豊島でブルーベリー栽培に成功しているのは矢麦さんだけなのだそう。昔から小さなことをやるのが好きで、いちごの収穫の合間に始めたのがきっかけでした。



作物を育てることは難しく大変。それでも、夫婦2人で役割分担。毎日楽しく農業をしています。

矢麦 貞雄さん・律子さん

## こうも

### かめだや



矢麦律子さんが活動しているおばちゃんたちのグループ「かめだや」。豊島のおばちゃんたちが豊島産の食材を使って作る料理は絶品です。矢麦さんの作るブルーベリーを使ったジャムも買えますよ。



かめだやの販売日  
日時:毎月第3土曜日昼頃から  
場所:豊島交流センター  
(家浦港フェリー待合所)  
URL:<http://kamedaya.teshima-site.jp/>

(食のテキストの一部：ブルーベリー)

## (2)料理のワークショップ

東京からお菓子研究家である千葉奈津絵さんをお呼びし、島の食材を使用した料理のワークショップを9月と2月に行った。

### ①郷土料理のワークショップ

プロジェクトを行う上で、私たちやお菓子研究家など島外の者が豊島を知るため、9月のお菓子のワークショップと同時に行った。島のおばちゃん方を中心に、私たちも一緒に料理に参加し、食材や料理方法などについて知ることができた。



(左：ところてん作り体験の様子(千葉奈津絵さん) 右：黒豆ごはん、ママカリのフライ等の郷土料理)

### ②お菓子のワークショップ

9月にはイチジクのプリン、苺とブルーベリーのケーキ、2月には牛乳プリン、オリーブクッキー、オリーブの蒸しパンを作った。2月のワークショップでは、おばちゃんたち

のオリーブを使いたいという意見と前回の内容を踏まえ、食べ歩きできるようなもの、季節ごとに食材を変えて作れるもの、作り方がシンプルなものに重点を置いて、千葉奈津絵さんにレシピを考案していただいた。また、少数だがご近所の方やその知り合いの方などをお呼びして前回より規模を大きくすることができ、春の芸術祭でオリーブクッキーを売り出すことに決まった。



第1回お菓子のワークショップの様子

(左：苺とブルーベリーのケーキ 右：イチジクのプリン)



第2回お菓子のワークショップの様子

(左：私、島のおばちゃん、千葉奈津絵さん(オリーブの蒸しパンとオリーブクッキー) 右：牛乳プリン)

各ワークショップ終了後は、できあがったお菓子を食しながら全員で感想や意見、今後の抱負を述べあう意見交換会を行った。実際に観客の方に食べてもらえるように、食べ歩きができるもの、作るときに豊島にあるもので簡単に作れるものがないなどの意見が出た。



(意見交換会の様子)

#### 4. この事業が本学や地域社会等に与えた影響

食のテキストでは、島民の方から「このような作り方で作るのか」「こんな料理法があるのか」という言葉もあり、私たち共々豊島の食材を再認識する機会になったと感じた。ワークショップでは島民同士がコミュニケーションを取る機会にもなり、2回目のワークショップには参加したいと自ら仰ってくれる島民の方も増えた。また、私たち若者や料理研究家が島へ行きともに料理を行うことは、島民の方にとっては新鮮で楽しいことであると喜んでいただいた。開催間近の瀬戸内国際芸術祭に向けての意欲も高めら

れたのではないかと感じている。

なお、食のテキストやHP等に本学協賛であることを掲載するため、瀬戸内国際芸出際に大学として関わり、この活動自体が本学ならではの地域貢献の例としてPRすることに繋がると思っている。この活動を通して豊島と本学の繋がりを深められたのではないかと考える。

## 5. 自分たちの学生生活に与えた影響や効果等

本プロジェクトを通して私たちの学生生活に与えた影響は、大きく2つあると考えている。

1つ目は、コミュニケーション能力の向上である。豊島に通い、農家への取材やワークショップを行うことによって、大学生活の中だけでは出会うことのできない多くの方々と出会うことができた。自分たちとは違う価値観を持った幅広い年代、様々な分野で活躍する方々と共に活動できたことは、大変刺激になり、貴重な時間であった。このように多くの方と電話やメール、会話、イベントを通してやりとりを行ってきたことは、社会に出て活かすことができると考えている。

2つ目は、まず自分たちの目で確かめることの重要性である。本プロジェクトの中で、月に1～2回豊島に通い、何度か特産品開発や対面販売の成功事例などの視察に行った。成功事例を探し、実際に現地に足を運んで現地の人と話し、自分の目で見て感じることの大切さを学ぶことができた。

## 6. 反省点・今後の抱負（計画）・感想等

### 反省点

島の方々とうまく連携が取れないことがあったことである。「島」ということもあり、天候により高速艇が欠航になってしまったり、お互いの連絡がぎりぎりになってしまったりすることで、取材やイベントの打ち合わせが遅れてしまった。これにより、取材先やプロジェクトに関わる方々にご迷惑を掛けてしまうこともあった。また、当初島民全体に呼びかけてワークショップを行うつもりであったが、まず料理研究家や私たち自身が豊島のことについて知る期間が必要であることに気付いた。この反省を活かし、来年度は規模を大きくしていきたいと考えている。

### 抱負

本プロジェクト終了の3月以降が、瀬戸内国際芸術祭の開催となっている。本プロジェクトでは食のテキストとお菓子開発までを行ったので、今後お菓子の売り出しやワークショップ等は来年度も継続したいと考えている。そこで実際に食のテキストの配布、ワークショップの規模拡大に取り組む。また、今年度の活動から、今後は瀬戸内国際芸術祭を通して、豊島の「過去」「現在」「未来」を伝えていきたいと考えている。

### 感想

瀬戸内国際芸術祭の舞台である島で活動できたことは、香川大学に進学したからこそできた貴重な経験であったと思う。本プロジェクトを通して、最初にお手伝いをしていたおばちゃんたちのグループ「かめだや」から派生し、島内外で多くの「出会い」があった。

この出会った方々のためにも、今後も豊島に貢献できればと考えている。

## 7. 実施メンバー

代表者 山本 綾（経済学部3年）

構成員 森 明日香（経済学部3年）

渡部 吏奈（経済学部3年）

土居 優貴（医学部3年）

佐々木 仁美（経済学部3年）

井上 優衣（工学部3年）