

# 食の不安を取り除け！うそ？ホント！

## 香農で学ぼう食の安全

代表者 中西 利樹（農学部応用生物科学科 2 年）

### 1. 目的と概要

このプロジェクト事業は、2つの面から「食の安全」をテーマとして扱っています。農業面においては作物を生産するために農薬が大きな役割を果たしています。しかし、一般の人々の中には農薬の使用について身体に悪影響をもたらすというイメージを持つ人も多いです。一方で、食品面では食物アレルギー患者が増加・多様化しており、そのような患者はアナフィラキシー等の重篤な症状を避けるために食品の選択に制約を受けており、その原因物質だけでなくそれを含む食品にも気を使っています。本プロジェクトでは農作物全体に関わる農薬の大きな問題から個々人が持つ食物アレルギーまでの問題を扱った小学生向けの「食の安全」教育活動を行うことを目的としています。そして、その大きな全体の目的は人々にそれらの問題に関する正しい知識を伝え、食の安全に幅広い関心を持たせ、農作物や食品、料理の選択肢を増やすことで多くの人々が食を心から楽しめるようにすることを目指しています。

### 2. 実施期間（実施日）

平成 29 年 5 月 1 日から 平成 30 年 3 月 31 日まで

### 3. 成果の内容及びその分析・評価等

このプロジェクト事業は、2つの企画を並行して進行し、「収穫体験」と「食物アレルギー対応食開発」を実施しました。収穫体験では野菜の植えや栽培中の世話、収穫までの畑作業の体験、農業における農薬の役割とその正しい使用法、野菜の成長の仕組みに関する授業を小学生対象に行いました。授業は9月と11月の期間に2回行いました。9月では水耕栽培を用いた収穫とその特徴に関する授業、冬野菜の種まきを実施しました。



また、11月では冬野菜の収穫と農薬や虫の被害、冬野菜の知識について授業を行いました。アレルギー対応食開発の企画では5品のレシピを開発しました。各レシピはアレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)のいずれかを他の食材で代替した代替食となっています。また、香川大学農学部で開催された収穫祭へ参加し、開発した対応食の試食会や食物アレルギーの意識調査、学生との交流会を実施しました。さらに、香川大学農学部で開催された和泉秀彦氏による食物アレルギーの基礎知識に関する講演会にも参加し、アレルギーの理解を深めました。

今年度の収穫体験では昨年度よりも多くの方々に参加いただくことができました。これは今年度ではより多くの小学校への広報を行ったことや昨年度の参加者による口コミの効果によると考えられます。こうした効果は今後の活動においても大きな影響があるため、来年度も活動の継続させることで参加者をさらに増やしていくことができると考えられます。また、今回の活動で多くの方に参加して頂いたため、農薬の正しい知識を広め、農業に関心を持たせられたと考えられます。

アレルギー対応食開発では、米粉を用いた小麦粉の代替食を中心にレシピを5つ開発することができました。開発当初はなかなか良い味にすることが難しく試行錯誤を重ねていき、よりおいしい料理にできました。試食会やアンケートでは多くの方から高評価を得ることができ、アレルギー対応食としてのレシピは成功したと考えられます。試食会では米粉を使った蒸しパンを配布しました。また、アンケート結果からアレルギー対応食について多くの方から関心が持てたと回答があり、プロジェクトの目的達成に近づくことができました。しかし、試食した対応食への感想や意見の中で「パサパサしている」「甘味が少ない」「子供があまり食べなかった」等のご意見も見られたため、今後はより味や食感にも満足できる対応食が求められていると考えられます。



開発したアレルギー対応食



収穫体験の様子

#### 4. この事業が本学や地域社会等に与えた影響

このプロジェクト事業を実施したことにより、食の安全という面から地域社会への貢献ができたと思われれます。私たちの活動によって地域社会に対して農作物と食物アレルギーという大きな範囲での知識提供に加え、多くの方に関心を持ってもらうことができました。また、農学部の学生の活動も外部にPRでき、本学と地域社会のつながりを増やすことができたことから、本学の地域に根差した大学づくりの手助けができ

たと考えられます。

収穫体験の活動では小学生の子供たちを対象としたことであまり携わることが少ない農業や農作物に関心を持ってもらえ、健康への悪影響が残る農薬についても正しい知識提供ができたと思われます。また、参加者は今回行った水耕栽培では家庭菜園とも異なった農業に触れ、農作業に対しての価値観や印象を変えるきっかけを作ることができました。

アレルギー対応食企画では初めて収穫祭に参加させていただくことができ、本学と地域の方々との交流にも貢献できたと思われます。また、試食会では実際に食物アレルギーを持った方々との交流もすることができ、個人のアレルギーの悩みについても相談していただきました。こうした活動から目的としていたアレルギー対応食への関心を得ることができたと考えられます。



収穫祭での試食会の様子

## 5. 自分たちの学生生活に与えた影響や効果等

このプロジェクトを実施したことで、私たち学生への影響、効果としては自主性や主体性の向上、またプロジェクトの進行に伴った問題を解決する力が得られたと感じています。こうした力はプロジェクトを運営する上で私たちは自身で活動を考えていくことで身に付き、その際に発生した問題にも臨機応変に対応することができるようになりました。それぞれの企画において何度も試行錯誤が行われており、収穫体験では作物も育てるための害虫対策や適切な温度管理等が必要でした。また、アレルギー企画では代替食を開発する上で元々の料理と比べると味が悪く感じてしまうため、こうした問題をなるべく解消するために様々な調理法や材料が試されました。このように私たちは成功に向けての努力を続ける力を得ることができたと思われます。

プロジェクトの目的として「食の安全」教育活動を行うこととありましたが、そうした活動を行う上で私たち自身も新たな知識が得られました。構成員は農業の未経験の者も多く、収穫体験では農作業を通じて貴重な経験をすることができました。また、プロジェクトで扱った水耕栽培は近年の農業において最新の設備であり、私たちも設備の特徴や仕組みについて勉強できました。アレルギー企画ではアレルギー発症の原因や対応食のレシピについて知ることができました。以上からこのプロジェクトによる私たちへの影響はとても大きかったと考えられます。

## 6. 反省点・今後の抱負（計画）・感想等

反省点としては、収穫中の子供たちが溝や用水路に落ちそうになったり、耕運機の使用中に畑の石が飛んできたりと安全管理が徹底できていなかったことが挙げられます。来年度も収穫体験をやることを前向きに検討しているため、計画立てを早い段階から行っていきます。また、畑にマルチを敷いた雑草対策や土壌回復のため、畑の整備を定期的に行っていくことを予定しています。

アレルギー対応食開発の企画では計画の見通しが甘く、期間内にレシピ考案が終わらなかったため、当初予定していた料理コンテストへの出展できませんでした。また、参加した収穫祭では簡易的なアレルギー対応食 1 品しかだせず、そのアレルギーの人への配慮ができなかったことやレシピを考案していく中で、必要となる機材が当初の計画よりも増えてしまったことが挙げられます。構成員のアレルギーやアレルギー対応食への知識不足が感じられる場面もあったため、今後は知識の共有も行っていきます。また、来年度では計画をより具体的にすることで正確な企画進行を行っていきます。

最後になりましたが、私達の活動の指導をしていただいた農学部小川先生、渡邊先生に感謝いたします。今後どうぞよろしく願いいたします。

## 7. 実施メンバー

代表者	中西 利樹	(農学部 2 年)		
副代表	秋山 実穂	(農学部 2 年)		
構成員	中島 健登	(農学部 3 年)	橋本 朗	(農学部 3 年)
	重光 悠雅	(農学部 3 年)	夏目 佳奈	(農学部 3 年)
	田中 滉己	(農学部 3 年)	紙本 拓也	(農学部 3 年)
	伊丹 ひかる	(農学部 2 年)	大泉 南々美	(農学部 2 年)
	石黒 美優	(農学部 2 年)	児嶋 美涼	(農学部 2 年)
	眞本 旭朗	(農学部 2 年)	渡邊 優	(農学部 2 年)
	薛 厚丞	(農学部 2 年)	上原 健	(農学部 2 年)
	内田 朱香	(農学部 2 年)	須賀 太智	(農学部 2 年)
	牧平 紗耶香	(農学部 2 年)	長船 智美	(農学部 2 年)
	飯田 健斗	(農学部 1 年)	大岩 美晴	(農学部 1 年)
	井上 大志朗	(農学部 1 年)	今田 総一郎	(農学部 1 年)
	久保 帯人	(農学部 1 年)	久岡 志帆	(農学部 1 年)
	松永 彩加	(農学部 1 年)	宮垣 綺奈	(農学部 1 年)
	上村 祐己	(農学部 1 年)	今井 杏奈	(農学部 1 年)
	白鯛 圭吾	(農学部 1 年)	高松 陽太	(農学部 1 年)
	長尾 彩花	(農学部 1 年)	上村みさと	(農学部 1 年)