

# 大分県産原木乾しいたけの美味しさを子どもにつなぐ食育プロジェクト

## 別府大学短期大学部 食物栄養科

(参加学生) 岩野瑚雪、衛藤晃輝、織部友菜、楠本明日珂、後藤綾乃、後藤真心、貞岡愛依菜、左藤涼子、實崎琳花、新井莉月、野田奈桜子、廣田夏帆、湯浅百花

(担当教員) 海陸留美 (助手) 甲斐明日香、佐藤未侑

### 【地域課題】

乾しいたけの国内生産量、大分県生産量ともに約40年間減り続けており、乾しいたけ離れが加速している。その原因として、生産者不足、中国産などの輸入量の増加、国産・県産乾しいたけの価格高騰、調理の手間などがあげられている。



【事業の目的】 将来栄養士として食の大切さや食文化継承に携わる学生たちが主体となり、

1. 大分県産原木乾しいたけの**栄養・うま味・文化的価値**などの付加価値を再認識する。
2. 大分県の未来を担う小学生やその保護者に伝えるための食育プロジェクトを企画・運営し、**未来の食文化継承と地元産業の活性化**を図ること。



### 地域課題認識①～原木乾しいたけの入札・販売・流通～ 大分県椎茸農業協同組合 参与 有馬 忍 先生

- ・ 大分県で生産された乾しいたけがOSKに集められ、定期的な市場が開催され、**入札による販売**が行われていた。
- ・ OSKの集荷量は**全国一の膨大な量と品種**であることに驚いた。
- ・ **最新のAI選別機を用いた品質管理の高い技術や温度管理により、長年全国乾椎茸品評会で連続優勝する高品質の乾しいたけを維持できていることがわかった。**

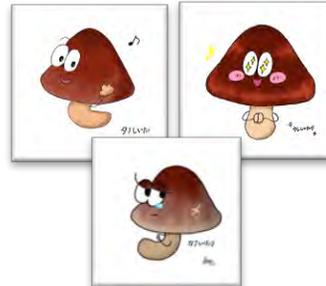


### ワーキング会議

1. 小学生向け「**食育デジタルツール**」の作成  
SNS (Instagram) を活用  
(1)かわいい**イメージキャラクター**の考案  
(2)これまでの**地域課題学習で学んだこと**を配信  
(3)月ごとの**乾しいたけの「栄養コラム」**を配信
2. 乾しいたけが**苦手な子どもが食べやすくなるような戻し方、調理法**の研究
3. 乾しいたけの**健康面に関する研究**

学生が作成したイメージキャラクター

AI動画生成サービスアプリから動画を生成



イメージキャラクターが情報を紹介する

### 地域課題認識②～原木乾しいたけの栽培と生産～

国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林 浩昭 先生

- ・ 大分県は**豊富な「クヌギ林」を活用した原木しいたけ栽培**であること、そのクヌギ林の管理が重要であることを学んだ。
- ・ クヌギ林は伐採後も新しいを芽を出し循環利用できるため、しいたけ栽培により**環境保全にもつながり、「世界農業遺産」にも認定されていること**を学習できた。
- ・ 現地視察で伐採したクヌギの大きさを見たり、ほだ場の原木を抱えて重さを実感したりする体験を通して、**生産者の重労働**が実感できた。



### 地域課題認識③～原木乾しいたけの研究～

大分県農林水産研究指導センターきのこグループ長 上野 美奈子 先生

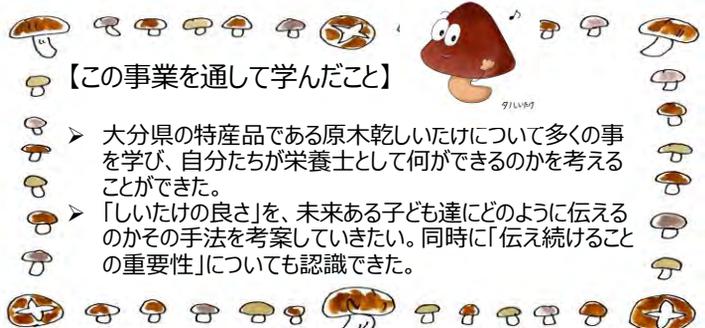
- ・ 大分県の乾しいたけを差別化するために、**新たなブランドである「うまみだけ」8品種の「品種ごと」に商品をつくり、品種特性を前に出す取り組み**や、**大分県の気候に合ったオリジナル品種を開発した初の取り組み**に感銘を受けた。
- ・ 乾しいたけの機能性成分に関する研究では、**乾しいたけの紫外線照射によるビタミンD含有量が増加する**内容が興味深く、**子どもの成長に重要な栄養情報**であるので、食育に活用したい。



Instagramを活用した小学生向け「食育デジタルツール」の作成<12月の配信>



「どんご」を六角形に切って煮ると「亀」に似ている→長寿→お祝い料理



### 【この事業を通して学んだこと】

- 大分県の特産品である原木乾しいたけについて多くの事を学び、自分たちが栄養士として何ができるのかを考えることができた。
- 「しいたけの良さ」を、未来ある子ども達にどのように伝えるのかその手法を考案していきたい。同時に「伝え続けることの重要性」についても認識できた。