

ナルトオレンジを活用して地域活性化

ナルトオレンジの生産は、外来柑橘の流通や生産者の高齢化による担い手不足に伴い、その生産量は大きく減少しています。一方で、日本の食品業界は新しい種類の香りを求めており、ナルトオレンジに強い関心を示しています。

以前は、南あわじ市内でも活発に栽培されていたのですが、現在、把握している生産農家は1件だけです。淡路市および洲本市で僅かにナルトオレンジが栽培されています。その中には、樹齢100年以上の貴重な樹も残っています。

この度、淡路島果樹協会の協力のもと、健康で優良な樹を探し、機能性成分を豊富に含む優良な樹を南あわじ市内の吉備国際大学志知キャンパスに移植しました。

少数の樹木でも、香り成分と機能性成分を多く採集できるようになり、特性を生かした新商品開発の可能性が期待できるようになりました。

将来は、南あわじ市でナルトオレンジエキスを生産して食品会社に供給する事業をはじめ、大手の食品企業の要求に見合う量が生産でき、毎年安定して供給することができれば新しい産業として期待できると予想されます。



＼ナルトオレンジとは／

淡路島のナルトオレンジは、世界で淡路島にしか存在しない淡路島固有種であり、日本の柑橘の原種の一つです。果肉はジューシーで甘く、心地よい苦みがあり、果皮が他の柑橘にない特徴的な透き通る好ましい香りを呈します。その香りは強く、様々な食品に食欲をそそる香りを付けることができます。

探索してね！ ナルトオレンジ情報サイト
<http://orange.kiui.ac.jp>

各種団体等との連携による意見交換会

● 市議会議員との意見交換会

11/4(水) 議会広報広聴常任委員会委員と吉備国際大学学生との意見交換会

南あわじ市の印象、将来の展望(自身も含め)、市行政に対しての意見(生活環境面等)

議会広報広聴常任委員会委員、吉備国際大学(先生・学生)

2/15(月) 農政議員連盟所属議員と機能性食品開発研究会の意見交換会

ジビエの活用で地域活性化の取り組み事例の発表、意見交換など

農政議員連盟所属議員、鹿肉加工処理運営者、獵友会員、吉備国際大学(先生・学生)、南あわじ市地域おこし協力隊

● 認定農業者との意見交換会

2/5(金) 認定農業者と吉備国際大学学生との意見交換会
大学卒業までの就農に向けての取り組み、支援などの協力協議

認定農業者(うちアグリクラブ加盟の認定農業者)、吉備国際大学(先生・学生)

編集後記

南あわじ市大学連携推進協議会では、今年度は8つの研究会を基礎母体とし、すぐに役立つ、身近に実用的な事業を中心に、地域連携を深める事業に取り組んできました。

また、6次産業化に向けての取り組みも徐々にできてきました。

1年間を通じて感じたことですが、大学と地域の連携を深める方法として、
1、大学本来の専門的な知識支援、技術支援など市民と連携した事業等の支援

2、生涯学習講座など個人のスキルアップの機会の提供

3、大学構内にある施設を、地域住民の方々に開放し、会合や諸行事時にオープンに開かれた大学(届出等、手続きは必要)として利用など、3点ほど特に着目できることが実感できました。

今後、南あわじ市大学連携推進協議会として、更なる可能性を見出し、地域の活性化につながる事業が実施できればと考えています。

8つの研究会の一覧表

- ① 地域特産農作物栽培・育種研究会
- ② 植物クリニック研究会
- ③ 機能性食品開発研究会
- ④ 農業・農村6次産業化研究会
- ⑤ 農作物・食品輸出拡大研究会
- ⑥ 森林資源保全研究会
- ⑦ あわじ人口減少問題研究会
- ⑧ 地域ブランド食品創作研究会

発行 南あわじ市大学連携推進協議会 発行日 平成28年3月31日
問合せ先 0799-43-5205 南あわじ市企画部ふるさと創生課



ジビエを使って
地域の活性化に！

現在、日本では野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり田畠を荒らしたり、山林の樹皮や植物を食害するなど、農林業や自然環境にとって大きな問題になっています。全国的に農作物の被害額は年間に200億円を超え、就農意欲の低下や耕作放棄地の増加をもたらし、結果として住処の拡大に繋がっています。

機能性食品開発研究会では、狩猟や有害捕獲されたシカやイノシシを野山に廃棄することなく、もともとは貴重な高級食材として人気のあるジビエを食肉として有効活用を図り、新しい地域ブランドとして地域及び大都市圏の飲食店でのジビエ料理の提供、加工品開発と販売、環境保全に関わる取り組みなどを通じて、地域活性化や鳥獣被害対策に貢献できる取り組みを行っています。



試食Time～☆

＼ジビエとは／

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

その昔フランスなどでは、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるよう、上流階級の貴族の口にしか入らないほど貴重なものでした。

そのため、動物の尊い命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液に至るまで、全ての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れています。

近年、健康ブームもあり、ジビエにあまり馴染みのない日本でも根強いファンが近く、ワインにも合うため、グルメ好きにはたまらない人気の高い料理です。



ジビエと参加者で
記念撮影



ジビエで
BBQ♪