

大学連携推進協議会とは

南あわじ市内の大学等高等教育機関と総合的かつ包括的に連携を図り、6次産業化の推進と地域連携を促進するため設置されています。取り組みの一環として、吉備国際大学への研究委託(8つの研究会)を行っています。



R3年度入学宣誓式の様子



吉備国際大学キャンパス外観

8つの研究会

①地域特産農作物栽培・育種研究会

アミノ酸、ビタミン類、有機酸、糖の混合液であるパイオステミュラントの一種である「ルオール」を開発利用することで、農地や生育に対する効果を検証し、化学肥料や農薬の低減の可能性を研究しています。

②クルマエビ養殖研究会

研究開発した「ルオール」が水質改善にも効果があることに着目し、養殖池を汚まず、持続的にクルマエビを生産できる養殖技術を開発し、普及させるための研究をしています。

③植物クリニック研究会

南あわじ市の特産であるタマネギ・レタス等の病害調査を行い、その原因となる病原菌を研究しています。得られたデータをもとに特産物の病害に特化した迅速かつ正確な病害診断法の開発を目指しています。また、生産者等から持ち込まれた病害虫について診断を実施し、診断解析や防除法等の情報を発信しています。

④機能性食品開発研究会

機能性成分分析技術を活用し、機能性の価値を高めたい食品を開発することで淡路島でしか手に入らない独自の加工品の研究を行っています。タマネギを使った「グミ」を開発、製品化に向けて取り組みを行っています。

⑤農作物・食品輸出拡大研究会

地域農業や地域経済の発展を促進させる海外進出の方策を研究しています。

⑥森林資源保全研究会

獣害防止策のひとつとして注目されているバッファゾーンの維持につなげるため、バッファゾーン整備で発生する木質バイオマスの資源量や販売額を調査研究しています。

⑦あわじ人口減少問題研究会

高齢化、後継者不足は深刻な問題であり、生活環境の変化や健康への負担が、農業・漁業の活力低下に繋がることが懸念されます。一次産業従事者の生業戦略、地域住民組織でつくる互助機能の可能性を研究しています。

⑧地域ブランド食品創作研究会

淡路島の食材を使用したレシピの開発や商品開発を研究しています。シカ・イノシシの自然獣を捕獲、大学のジビエ処理施設で解体・精肉処理し、ジビエ商品として提供することで、捕獲した個体の処分に係る猟師の負担軽減を行うとともに、地域の新たな資源とすることで地域課題の解決に繋がっています。

協議会総会で発表 農学部醸造学科 4年生 大林 蒨人^{ふきと}さん

令和3年度南あわじ市大学連携推進協議会総会が開催(令和3年8月5日)され、農学部醸造学科4年生 大林蒨人さんが「イネにおける赤かび病菌の感染リスクについて—毎日食べているご飯は本当に安全なのか?—」と題して発表を行いました。協議会は、吉備国際大学農学部長をはじめ、志知キャンパスがある三原志知地区の住民代表、市内の有識者や大学関係者で構成されており、日常生活に即した発表に多くの質問が飛び交い関心が向けられました。



協議会総会で発表する大林さん



伊加利地区と合同フェア

南あわじ市伊加利地区では、田畑を荒らすイノシシやシカの害獣問題が深刻化しています。しかし地区では、それを逆にとり、ジビエを地域の特産品にするまちおこしが行われています。

令和3年11月27日、伊加利地区の住民らによる「伊加利源泉マルシェ実行委員会」と農学部の狩猟部が、共同で淡路島産ジビエのおいしさを発信するイベントを開催しました。当日用意した定食やラーメンなどすべて完売し、大盛況のイベントとなりました。今後も、淡路島産ジビエを伊加利地区の地域産品とする大学と連携した取り組みが期待されます。



鹿肉のソーセージの試食会



捕獲したイノシシ肉を使用してソーセージを自作



獣害対策の柵作りのための薪割り



地元の方の依頼で箱わなを設置



兵庫ふるさと館に置いていただきました

中華料理屋さん
と
コラボ商品を
開発!

吉備国際大学 狩猟部紹介

部長 農学部醸造学科 3年生 寺見 太一さん

副部長 農学部醸造学科 2年生 藤居 晃斗さん

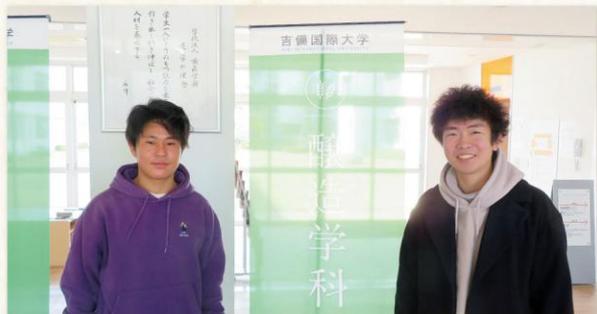
害獣問題に
取り組む!



南あわじ市は野菜作りが盛んな地域のため、野生動物による農作物への被害が深刻です。このためイノシシやシカを捕獲しますが、市内の猟師も高齢化しており、またジビエとして食材に用いられるのもわずかで、捕獲するもほとんどが廃棄されてしまうのが現状です。

吉備国際大学狩猟部は、地域と協力し農業被害をおさえるため農地に柵を設置したり、箱わな猟によりイノシシやシカを捕獲する活動を行っています。

狩猟部で活躍する部長の寺見さんと副部長の藤居さんにお話を伺いました。



(右)寺見さん、(左)藤居さん

Q 入部のきっかけは?

寺見さん(以下「寺」) 小学生の頃から猟師になりたくて、大学選びをしていた時に吉備国際大学に狩猟部があると知って、醸造を学びながら猟師をやりたいと思いました。

藤居さん(以下「藤」) 実家が酒蔵で、お酒造りを学ぶため入学しました。狩猟部があることは知っていましたが…

寺 僕が誘いました。

藤 他にはない部活動なので、興味を持って入りました。地元の色んな方と話できるのが楽しくて活動を続けています。

Q 南あわじ市の生活はどうか?

藤 車を持っているので不便はないです。農学部なので自然に興味ある人も多いし、淡路島が田舎だと気にしている人はいないと思います。コロナ禍で友人同士の交流がなくて寂しいというか。オンライン授業を実家で受けていたこともありました。

Q 狩猟部の部員数は?

寺 1年生7人、2年生4人、3年生9人、4年生6人の26人です。女子が8人います。女子部員は信頼できる存在で、特に1年生の女子が活発です。

Q 狩猟部の活動のなかで実際に銃を持つことはあるの?

寺 銃を使うだけが猟ではなくて、僕たちの活動としては、「箱わな猟」をやっています。箱にエサを仕掛けて捕獲する方法です。1週間に数回エサの撒き直しをしたり、わなを見回したりしています。月に2~3回、山に入ってイノシシやシカが実際に捕獲できたか見に行きます。

Q 捕獲したイノシシはどうするの?

寺 とさつ・解体処理し、3日間冷蔵庫で熟成させます。3日後にまだ骨がついている状態のお肉を部位ごとに切り分け冷

凍保存します。お肉はイベント時に使ったり、麻婆豆腐とかの加工品を作ってもらいます。今も企業と連携して16品目くらい試作しています。

Q 狩猟免許の取得にも挑戦しているの?

寺 僕は今年、第1種銃猟免許を取得したいと考えています。狩猟部で1年に1回程度まとめて申請して受験しています。

Q 狩猟部の活動をとおして感じることは?

藤 獣害駆除という視点から、地元農家のためになっていることが嬉しいです。命をいただいているということも感じますが、それより農作物への被害が大きいので、猟はどうしてもやらないといけなことです。

Q 地域の人と一緒に活動することもあるの?

藤 地元の方は仕掛けの近くに住んでいるので、「イノシシ入ったでー」と教えてくれます。一緒に見に行ったり話したりもします。

寺 捕ってくれてありがとうって、白菜を貰ったりします。獣害駆除は地域からの依頼もあるので、地元農家の方は見回りをしたり、エサを撒いたり協力してくれます。

今年度は、伊加利地区と狩猟部と一緒にジビエ祭りを開催しました。当日はジビエ餃子も作りました。イベント時は地域の方と交流しながら活動します。

Q 後輩へ伝えたいことは?

寺 地域の方や農家の方との交流を続けてほしいです。自分たちの活動は、地域の方の理解あってこそ、協力してもらっているからこそできることです。

イノシシ、シカが獣害被害をもたらす悪いものっていうイメージやジビエは臭い、硬いという印象がまだまだあるけれど、ジビエの良さをどんどん発信してほしいです。

産学 連携

食用米で日本酒醸造 山廃純米酒「志知」



吉備国際大学農学部生が丹精込めて減農薬、無肥料で栽培した米「きぬむすめ」を原料に、地元南あわじ市にある都美人酒造株式会社が純米酒を醸造しました。都美人酒造株式会社は昭和20年創業、酒造りの基本である山廃仕込みを守り続ける時代に媚びない正統派の酒蔵です。産学連携で完成した山廃純米酒「志知」は、フルーティな香りで、すっきりした味わいに仕上がっています。

パッケージデザインは、吉備国際大学アニメーション文化学部が作成。南あわじ市の花である「日本水仙」をデザインしています。日本酒名は、農学部のキャンパスがある地名「志知」に由来しています。



「きぬむすめ」の苗を植える学生達



山廃純米酒「志知」

「くにうみ祭」コロナ禍で中止に

毎年11月に開催している学祭「くにうみ祭」が昨年度に引き続き、コロナウィルス感染症拡大に伴い中止となりました。くにうみ祭は、学生が主体となって実施する市民参加型イベントで、学生が出店する屋台のほか、チャリティバザーや南あわじ市内の小学校や高等学校の舞台発表なども行われていました。今年度、くにうみ祭は行われませんでした。コロナ禍で学生同士の関わりが希薄になっていることから、志知キャンパス内で交流会を実施しました。くにうみ祭実行委員会委員長の藤澤帆奈美さん（地域創成農学科3年生）は、「来年度こそ、地域の方々はもちろん、まだくにうみ祭を経験したことのない後輩たちが楽しめるものをつくりたいと思っています。無事開催できた際は、皆様ぜひ遊びにいらしてください。」と話してくれました。



交流会の様子

