

あみゆめカフェ

～知って、好きになって、発信する 未来に繋げるカフェづくり～

課外活動

地域交流

代表者：農学部資源生物科学科 3年 中原 沙彩
農学部生物生産科学科 3年 鈴木 美果

連携先

DogCafe Ami

森藤あかね（農学部資源生物科学科 2年）
矢島 優仁（農学部資源生物科学科 2年）

顧問教員

福与 徳文（農学部・教授）

プロジェクトの概要

●活動背景

茨城大学農学部キャンパスは阿見町にある。のどかで地域の人も暖かく、住んでいてとてもよい町だと感じる。しかし、水戸キャンパスで学ぶ茨城大学生（農学部以外の学生）の間では、阿見町の認知度は低い。さらに、地域の方からも農学部についてよく知らないという声を聞くことから、農学部と阿見町の町民との交流も未だ薄いのではないかと考える。

茨城大学では、地域について考える講義「茨城学」が開講されている。この講義からも影響を受けた。自分たちから積極的に町について知り、行動を起こすことで阿見町をもっと好きになり、活性化できないかと考えた。昨年度から活動を開始し、今年度は新たなメンバーも加わった。

●活動目的

「阿見町を知って、好きになって、発信する」をコンセプトとし、阿見町についての情報交換を活発化させる。さらに、阿見町の農家さんとの繋がりも作り、阿見町の農産物を使った料理を提供することで阿見町の農産物や農家をより多くの人に知ってもらい、親しんでもらう。これらを踏まえたイベントを開催することで、茨城大学と阿見町の方々との交流の場を作る。

参加者

阿蘇 日和（農学部資源生物科学科 3年）
小貫えみり（農学部地域環境科学科 3年）
加来 萌菜（農学部資源生物科学科 3年）
河添 京（農学部資源生物科学科 3年）
黒坂 愛美（農学部資源生物科学科 3年）
鈴木 美果（農学部生物生産科学科 3年）
高木明香莉（農学部資源生物科学科 3年）
田口真秀子（農学部資源生物科学科 3年）
武井あゆ菜（農学部資源生物科学科 3年）
中原 沙彩（農学部資源生物科学科 3年）
滑川 晶子（農学部資源生物科学科 3年）
細川 寛（農学部資源生物科学科 3年）
前田 衣美（農学部資源生物科学科 3年）
丸田 敬子（農学部資源生物科学科 3年）
山田 尚主（農学部資源生物科学科 3年）
石橋由以子（農学部資源生物科学科 2年）
稲森 笙（農学部生物生産科学科 2年）
加藤 由芽（農学部資源生物科学科 2年）
菊池 真緒（農学部資源生物科学科 2年）
君和田 勁（農学部生物生産科学科 2年）
熊倉 琴音（農学部地域環境科学科 2年）
酒井 円香（農学部資源生物科学科 2年）
白井 るみ（農学部生物生産科学科 2年）
田村嘉奈子（農学部地域環境科学科 2年）

プロジェクトの成果報告

今年度は、マルシェの開催、学祭への出店、阿見町の情報収集という、大きく3つの活動を行った。

あみゆめマルシェ開催

概要

日時：7月1日（土）、2日（日）

場所：DogCafe Ami

阿見町総合運動公園そばにある、DogCafe Amiと協同でイベントを主催した。マルシェとはフランス語で「市場」の意味である。以下の3点を目的として、阿見町でマルシェを開催することとなった。

- ・学生と地域の方が交流するきっかけを作ること
- ・生産者の負担なく農産物や加工品を販売する場を提供すること
- ・多くの出店者とお客様が一堂に会する機会とし、阿見を盛り上げること

共催として出店の依頼・会場設営・広報活動なども行った。結果として35団体以上に出演していただき、従来のイベントより規模が大きくなった。その出店者の内訳は、阿見町の農家や茨城大学農学部その他サークル、雑貨や軽食などの移動販売であった。さらに、ミニドックランを設けることで動物愛護団体の活動の場も作ることができた。

我々もあみゆめカフェとして出店し、メロンムース約40個、ニョッキ約50食、おやき約70食を販売した。

マルシェに訪れた、阿見町内または町外からのお客様に、阿見町の魅力に気づいてもらうことで地域の活性化を目指した。



あみゆめマルシェ当日の様子

メニュー

- *阿見グリーンメロンのムース
- *じゃがいもニョッキ
- *かぼちゃおやき

メロンのムースは当初ヨーグルトムースにする予定であったが、メロンの酵素の特性上ヨーグルトでは固まらなかったため、メロンムースに変更し、上に丸くくりぬいたメロンを乗せた。結果として阿見グリーンメロンならではの爽やかな味わいが増し、良いものとなった。ニョッキは加熱が均一でないと食感が変わってしまうなどの点が難しかった。しかしソースを普通のトマトソースからトマトクリームソースに変更したことで、ニョッキ特有の食感によく合った品にできた。おやきは当初考えていた複数種類の具の中からかぼちゃのペーストを選び、生地の高さと、かぼちゃ本来の甘さを残すことにこだわった。

マルシェ本番の調理については、キッチンカーをお借りして、前日に仕込み、当日の朝に調理を行い、出来上がり次第会場に運搬した。しかし、製造量に対して調理場に十分な広さがなく、当日調理担当の負担が重くなってしまった。事前の調理場についての情報の把握と、本番調理を想定した試作が不十分であったことが反省点である。



マルシェで提供した3点のメニュー

広報

広報活動は以下を中心に行った。

- ・ Twitter、FacebookなどのSNSの利用
- ・ チラシの配布と阿見中学校への掲載
各イベントにお客様に来ていただいたことで、阿見の情報とあみゆめの活動についてSNSを中心に発信できたと実感した。
しかしチラシの作成・掲載の連絡等が遅れ、昨年と比べて掲載箇所が少なくなってしまったことが反省点である。



あみゆめマルシェのチラシ

お客様からの感想

屋外での開催であり、用意したアンケートに思うように答えていただけなかった。しかし、メニューについて以下のようにお声掛け頂いた。

- 「メロンの甘みがほどよく、食べやすい一品」
- 「ニョッキはオリジナルのクリームソースがよく合っている」
- 「焼きたてのおやきが自然の甘さでおいしい」

出店した農学部のサークルからの言葉

以下のコメントを頂いた。
「鋤耕祭以外での活動はあまりなかったので、新たな活動の場を与えていただいたことに感謝している。阿見町の素晴らしさを再認識することもでき、有意義であった。」



農家による阿見町でとれた野菜や加工品の販売

鋤耕祭での販売

概要

10月28日(土)、29日(日)

阿見キャンパスの学園祭に出店した。学生や地域の人に活動を知ってもらうことを目的とした。地域の食材を知り、加工し、発信することができた。また、用意した約200個のマフィンが完売した。

メニュー

- * さつまいもマフィン
- * バターナッツかぼちゃマフィン

マフィンにかぼちゃとさつまを練り込む方法を検討し、ペーストを生地に混ぜ込む+角切りを上に乗せるという案で試作が進行した。さつまいもについては概ね考えていた通りに作ることができ、しっかりとさつまいもを感じられるマフィンの上に、黒ゴマをのせてアクセントとした。バターナッツかぼちゃは非常に水分が多く、さつまいもと同じように作っても生地が緩すぎてしまった為、試作を繰り返しかぼちゃの水分を絞る量や薄力粉の量を調整した。その結果、マフィンとプリンの中間のような食感となり、味の良さも相まって実際に買ってくださった方々から好評であった。



食べ歩きができるよう包装も工夫したマフィン



鋤耕祭で使用したロゴ

次回カフェへ向けたアンケートの実施

阿見町で採れた野菜を加工するにあたり、メニューにも町の方々の意見を取り入れたいと考え、アンケートを実施した。シールを貼るだけの簡単な形式にすることで多くの方の意見を集めることができた。



メニューに関するアンケート

あみゆめだよりの作成

概要

コンセプトを元にした「阿見のことを知って発信する」という活動の一環で、阿見町郷土虹の会の方々に取材をさせていただいた。阿見の工芸品である草人形を作成している団体だ。

阿見町の農産物だけでなく、伝統・歴史・産業などに触れ、阿見町の魅力を発見、共有することを目的とした。取材では、実際に製作されている場所にお邪魔して、作業風景を見学し、草人形に関するお話を聞くことができた。得られた情報は、簡単にまとめてあみゆめのホームページに掲載するという形で発信している。今回の取材を第一弾として、次年度以降も取材を重ね、将来的には阿見町の魅力をまとめた広報誌を製作することを考えている。



草人形



草人形の制作風景



あみゆめだより～草人形編～

「あみさんぽマップ」の作成

概要

あみゆめでは、地元の農産品を用いたメニューを考え、提供する活動を行っている。しかし、実際に阿見町で飲食業・食品製造業を営まれているお店はその活動において

ロフェッショナルである。そのようなお店を取材させていただくことで自分たちの活動の指針とすること、更にはその内容を発信することで地域に根付いたお店の素晴らしさを伝えたいという思いから、「あみさんぽマップ」の製作を行った。

取材するエリアを定めた上で、その地域にあるお店をリストアップし、電話での取材の交渉、現地での取材を行って、レポートとマップにまとめた。

今回の活動では、4店にご協力いただいて取材を行うことが出来た。しかし阿見町にはまだまだ魅力的なお店が沢山ある。それらのお店の取材についても次年度以降の活動を積み重ねていきたい。



あみさんぽマップ

●反省と今後の展望

今年度は、あみゆめ内部のイベントだけではなく他の団体と連携をすることで、より幅広い層の方々に阿見産の野菜から作った料理を味わってもらい知ってもらうことができたと考えている。

また、茨城大学農学部キャンパス周辺の飲食業・食品製造業などでパンフレットに載っているような内容だけでなく、実際に自分たちで足を運んで取材し、自分たち大学生目線の生の情報を収集し、発信できるように準備

した。

今年度の活動について、1月のカフェイベント開催も計画していたが、メンバー同士の協力体制をうまく構成できず、頓挫してしまった。後学期に入り、中心となるメンバーの学業と活動との両立が厳しくなり、会議の参加率が下がってしまったことが原因として挙げられる。

昨年までは、阿見で野菜を育てている農家に直接連絡を取り、野菜を購入させていただいていた。しかし、今年度は自分たちの活動の趣旨である「加工をすることで付加価値を高め、阿見の野菜の魅力を発信したいという」という部分をうまく伝え共有することが出来ず、一部の農家との連携が滞ってしまった。

今後の展望としては、後輩につないでいくために、団体としての体制について考え直した上で、今後も活動を継続したいと考えている。今年度作成した「あみさんぽマップ」や「あみゆめだより」をSNSやホームページを活用し発信する。また、カフェ活動の場でも展示することでお客様とのコミュニケーションの糸口としたい。



日常の会議風景