

## わら納豆の魅力を広げよう！～わら納豆の消費拡大を目指して～

分野：地域交流

代表者：人文学部社会科学 3年 村岡早紀

### 連絡先

水戸市役所産業経済部農政課

### 参加者

- ・村岡早紀（人文学部社会科学科 3年）
- ・杉本真衣（教育学部学校教育教員養成課程 1年）
- ・潮田梨子（教育学部学校教育教員養成課程 1年）
- ・戸島明優美（教育学部学校教育教員養成課程 1年）
- ・平川深悠（農学部地域総合農学科 1年）
- ・吉永真優（農学部地域総合農学科 1年）
- ・佐藤紗耶（農学部地域総合農学科 1年）

### プロジェクトの概要

#### ●背景と目的

わら納豆は水戸市の特産品であるが、現在、わら納豆に使用されるわら苞の生産・消費ともに減少傾向にある。この原因は、コンバインによる収穫と機械乾燥が一般的となり昔ながらの乾燥方法である、おだかけをする農家が少なくなったことやわらづと農家の高齢化の2つが挙げられる。

そこで、稲わらを安定的に供給できるシステムを構築するために平成29年に、島宮農組合、障害者就労施設、納豆業者と行政により発足されたのが、水戸市わら納豆推進協議会である。

現在は、水戸市わら納豆推進協議会間で連携しわら納豆用の藁の生産が確保されつ

つあるため、次の段階としてより多くの人々に水戸市の名産物を知ってもらい、食べてもらうには学生は何が出来るのかと思っただことがきっかけとなり、2018年11月から取り組みを開始した。

#### ●活動内容

##### ①取材

水戸市のわら納豆の現状を理解するため、水戸わら納豆推進協議会に協力しているだるま食品株式会社(11/21)、島宮農生産組合(11/23)、障害者福祉サービス施設たけのこ(12/7)へ取材を行った。

##### ②動画撮影

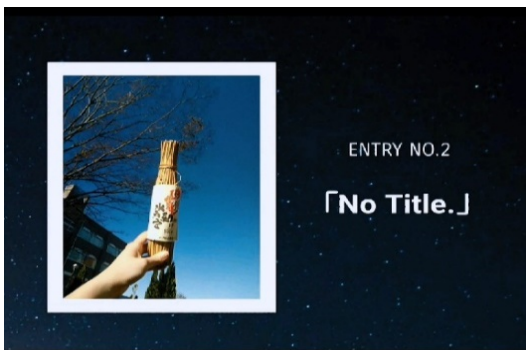
わら納豆について楽しく知ってもらうために、プロジェクト期間中に並行して4本の動画を撮影した。なお、完成した動画はTwitterに掲載した。



撮影の様子



動画内容①



動画内容②

### ③梅まつりでの参画

#### 【目的】

水戸市のわら納豆の認知度を上げるとともにお客様に納豆商品を購入してもらうきっかけをつくるため。

#### 【日時】

2月16日(土曜日)・2月23日(土曜日)

#### 【内容】

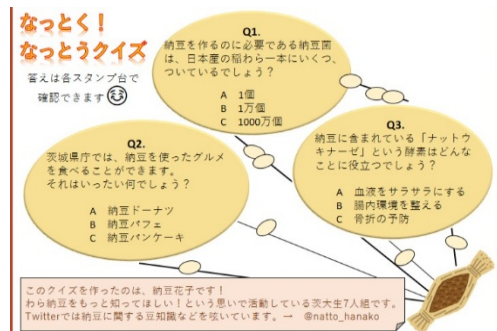
- ① 水戸納豆組合（千波湖西駐車場）に来ていただいた観光客に対して、スタンプラリー実施の紹介と案内を学生が行う。なお、ここでスタンプを1つ押しってもらう。
- ② 偕楽園内にある3ヶ所(水戸納豆組合販売ブース)、(常磐神社の義烈館前)、(偕

楽園の観梅本部)の全てのスタンプを回収し、3本東のわら納豆を購入してくれた方にわら納豆1本をプレゼントする。

なお、スタンプラリー用紙やはんこ、POPは学生が作成した。スタンプラリー用紙の裏側には納豆に関するクイズを3題掲載し、答えをスタンプの設置箇所に設けることで、スタンプラリーを巡るときの楽しさや『クイズの答えを知るためにスタンプラリーをやってみよう』という動機を付与した。



わら納豆スタンプラリーの表面



わら納豆スタンプラリーの裏面

#### 【プロジェクトの成果報告】

##### ●インタビューのまとめ

水戸のわら納豆が衰退する危険性の要因として、「藁の不足」と「後継者の不足」2点が挙げられる。

穂を取り去った稲わらを天日干しにするおだかけという作業は、担い手となる高齢

者にとって肉体的に困難である。また、わらづと農家は後継者不足に悩まされており、高齢化と合わせてわらづと農家減少に拍車をかけている。

さらに、以前は手作業で行われていた稲刈りがコンバインで行われることによって、稲わらが自動で裁断され、農地に撒布されるようになってしまった。わらづとの加工には 70 センチメートル程度の長さで土などの付着がない高い品質が求められるため、コンバインで裁断された稲わらはわらづと加工には使用できない。加えて、コンバインで裁断されたわらは牛の餌としても利用できるため、わざわざおだかけをして納豆用のわらを生産する農家はいないのである。

そこで、水戸市は予算を計上しコンバインで刈り取ったわらを裁断せず長い状態のままとめる結束機を購入し、農事組合法人に貸し出してわらづと用のわらを生産してもらえるようにした。コンバインに特殊なアタッチメントを付けることで、お米の収穫の際に稲わらの刈り取りとわらの結束、または場への直立を同時に機械で行うのである。

その後、稲わらは数日間ほ場で天日干しさせ、その後ハウスで乾燥させる。以上の方法を用いることで、稲わらの収穫と乾燥の効率を上げ、わら納豆に使用するための藁不足を解消したのである。

後継者不足の解消には、福祉施設によると市内の福祉事業所にわらづとの加工を請け負ってもらえるよう水戸市に掛け合った結果、障がい福祉サービス事業所だけが選任され、以後わらづとの加工を担っているという。

水戸市のわら納豆をなくさぬよう多くの

人々が協働している。



乾燥中の藁



完成した藁

#### ●わら納豆スタンプラリーについて

当日は偕楽園の観梅本部と納豆組合付近に分かれて、スタンプラリーの受付と呼びかけを行った。水戸市役所と障害者就労施設向けの関係者に協力をいただき、実施した 2 日間で合計 100 本のわら納豆を提供した。



使用したスタンプ台



スタンプラリーのブース



活動の様子①



活動の様子②



完成品

### 【反省点と今後の展望】

反省点としては取材内容、動画共に上手く活用しきれなかったところである。作成するだけでなく、この一連の取り組みが今後関係者の方にどのようにメリットを与えられるのかをもっと考えるべきだった。

また、わら納豆スタンプラリーでは参加人数やそれぞれの納豆会社のわら納豆購入数等を把握しなかったため、スタンプラリー参加者とわら納豆の購買者を明確に打ち出すことが出来なかった。参加者とわら納豆の購入者は親子連れ、もしくは高齢の方が多かったようだが、動画を視聴するのはSNS を利用する若者や関係者の可能性が高く、PR の仕方に問題があるように感じた。

しかし、スタンプラリー実施の際に参加者から動画やクイズが面白かったという好評の声をいただいた。また、わら納豆の販売ブースに携わる水戸納豆組合から「梅が満開になる前にも関わらず、同じ時期の売上と比較すると2〜3倍もある。」と話されていたため、わら納豆スタンプラリーの開催はわら納豆の購入促進に効果があったことを実感した。

次年度は上記2点の反省点を改善し、取材と動画内容を活用する幅を広げ、「誰に」「どうやって」「わら納豆のどこ」をPRするかを具体的に検討する必要がある。