

令和6年度京田辺市大学連携地域貢献研究事業実績報告書

(市ホームページ掲載用)

●研究課題名 京田辺市の縁農ネットワークを活用したコスト・タイム・スペースパフォーマンス特産品づくりと持続可能な地域ブランド形成

●研究者名 摂南大学農学部応用生物科学科 特任助教 沼本 穂
准教授 田中 茂幸
食農ビジネス学科 准教授 中塚 華奈
国際学部国際学科 講師 小林 基
経済学部経済学科 教授 野長瀬 裕二

●研究期間 令和6年4月1日～令和7年3月31日

●研究の概要（背景・目的等）

京田辺市は1980年代より、「緑豊かな文化田園都市」という標語をマスタープランに掲げ、都市と農村、自然と社会とが併存・調和した地域の創造・発展を目指してきた。現在に至るまで人口が7万人以上になり、今後も増加し続ける一方、農村的性質が色濃いエリアでは高齢化が進みつつあり、未耕作地の増加をはじめとする農業および地域衰退が懸念される。

我われ研究チームは、2022年4月より3年間「京田辺市大学連携地域貢献研究事業」の助成を受け、農と食を活用した市民主導型まちづくりをテーマに、研究および地域貢献活動を展開してきた。その結果、クラフトビールの商品化と「京田辺クラフトビールまつり」の開催、マコモタケの試験生産の実現と生産にかかる課題の解明、地域内外の諸主体との関係構築などの大変有意義な成果が得られた。

●研究の内容（方法・経過等）と得られた成果

クラフトビール「京 TANABEER おんごろどんセゾン」のビールの完成と販売

2023年に栽培したビール大麦80kgを使って、クラフトビール「京 TANABEER おんごろどんセゾン」のビール醸造を行った。「おんごろどん」は、毎年小正月の夜に地域の子もたちが縄を巻き付けた棒で地面をたたいてモグラ（おんごろ）を追ひ払い、豊作を祈願する本市南部地域につたわる農耕神事に由来している。「セゾン (Saison)」は、農作業の季節に農民によって飲まれていたベルギー発祥のビールスタイルを示し、ビールという新しい風を入れつつ、農業を守り、地元の文化を継承・発信していこう、という思いを込めて名付けた。醸造には、摂南大学農学部および京都先端科学

大学の学生が醸造の体験や見学の機会を得て、学生にとって貴重な経験が得られた(図 1)。

また、ビール製造費はクラウドファインディングによって資金調達を行い、68 名からの支援を獲得して目標金額に達した (<https://readyfor.jp/projects/kyotanabeer>)。

製造したビールは、2024 年 7 月 27 日(土)にランチ松井山手で『京田辺クラフトビールまつり』を開催し、ビール 150 本を限定販売したところ、開始 1 時間で完売した(

図 2)。また、摂南大学農学部のみもサイダーや関西圏のクラフトビール、キッチンカーなど 12 が出店し、大反響であった。今後もクラフトビールまつりを続けていきたい。

今後もクラフトビールの製造を続けていくため、関係機関内での酒販免許の取得、協力店舗の拡大にむけて活動していく予定である。

マコモタケの栽培および普及活動

昨年に引き続き、大住地区の水田でマコモタケを栽培し、10 月～11 月にかけて、計 218 本のマコモタケを収穫した。収穫は、摂南大学発酵研究会サークルおよび同志社大学の学生、お花くらぶに協力していただき、地域住民との交流を図った(図 3)。また、今年も同志社大学学生が経営している GoodJob カフェに期間限定でマコモタケカレーを提供してもらった。

また、地域の農業従事者にマコモタケの栽培試験に協力していただいた。マコモタケは栽培が簡便で、休耕田の活用に適しているため、今後も栽培者が増えるように活動を続けていきたい。また、マコモの葉の御座や茶製品など、葉の活用にも展開していきたい。

まちづくり

10 月 3、4 日に開催されたけいはんなフードテックエキスポ 2024 に出展し、京都ゴールデンメロン倶楽部のクラフトビールづくりの活動を PR した。5 月には親子わくわくフェスタにて緑化活動を行う市民団体「お花くらぶ」のワークショップのボランティアとして教員・学生が協力した。また、南部まちづくりセンター「ミライロ」にて、教員が研究書を解説するレビュー会を 7 回開催し、その中で農業と社会経済との関係について市民とともに考える機会を設けた。

大麦の栽培(播種や収穫)の参加者募集については、Instagram やメーリングリストを活用して行った。今後は、既存のボランティア参集を可能としている「神戸農村ボランティアバンク」や「WWOOF ジャパン」などを参考にしながら、ボランティアに参加意思のある市民に登録を促し、イベント開催前に情報発信し、参加者に依頼できる仕組みを形成していくことが望まれる。

本活動の成果発表

- ・ 2024 年 3 月 9 日 関西ネットワークシステム第 77 回定例会で本事業について成果発表した(沼本)。
- ・ 2024 年 8 月 5 日 日タイ大学合同シンポジウムで本事業について成果発表した(沼本)。
- ・ 2024 年 10 月 3 日～4 日 京都フードテックエキスポ 2024 に出展した(京都ゴールデンメロン倶楽部)。

● 具体的データおよび研究活動中の写真



図 1. 2024 年製造京田辺市産クラフトビール『京 TANABEER おんごろどんセゾン』とビール醸造の様子



図 2. 京田辺クラフトビールまつりの様子



図 3. マコモタケの収穫をしている摂南大学と同志社大学の学生

●研究を通じての自己評価

3 年の研究の末、京田辺市産大麦 100%のクラフトビールおよびマコモタケをつくり、市民の皆様にお届けすることができた。この活動を通じて、市民の皆様にも農業に触れ合ってもらい、地域コミュニティ活性化に貢献できたと思う。今後は、ビール大麦とクラフトビールの生産拡大および販路の開拓、市内のブルワリー設立にむけて一歩ずつ前進していく予定である。

●その他

クラウドファンディングに支援してくださいました皆様、クラフトビールまつりにご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。

今年度もクラフトビールを製造し、クラフトビールまつりを開催する予定ですので、ぜひご参加ください。詳細は、京都ゴールデンメロン倶楽部のInstagram (kyoto_golden_melon_club) より発信します。