

## 地域資源をめぐるサイクルツーリズム

2020年11月21日、淡路花博20周年記念花みどりフェアイベント「地域をつなぎ、再発見するサステナブルなサイクルツーリズム」が本校を起点として開催されました。その中で、地域の食材を用いた軽食の提供や生産者さんとイベント参加者をつなぐ場づくり「地域をつなぐカフェプロジェクト」を実施しました。自然豊かな淡路島は御食国と呼ばれ、安全・美味しさ・ほんものにこだわった生産者の方がたくさんいます。イベントではこのようなこだわりの食材ばかりを集めたランチプレートを提供し、食を通じて生産者の方を紹介しました。【12期生 日芳 佳奈子】



### 提供メニュー：完熟玉ねぎと淡路どりのトマトシチュー

素材の美味しさを引き出すために味づけはシンプルに淡路島特産の「藻塩」のみ。

#### 名手農園さん



(玉ねぎ、にんにく、じゃがいも)

食べる人も、料理する人も、生産する人もみんな笑顔にをモットーに栄養満点で鮮度の高い元気の出る野菜を生産。淡路島特産の玉ねぎは潮風を浴びながら旨味を凝縮するために「たまねぎ小屋」で乾燥・追熟しています。



#### 新六ファームさん



(ブロッコリー、ピーマン、サツマイモ)

「美味しい野菜は土づくりが大切」と化学肥料を使わず発酵肥料を使ったふかふかの土からできる露地栽培の野菜は味が濃くて美味しいと有名シェフも畑に訪れるほど。当日は早朝に収穫した野菜をトッピングして使用しました。



#### 北坂養鶏場さん(親どり)

淡路島の海を望む山の上で潮風と安全な餌にこだわって淡路島で50年以上純国産鶏のたまごを生産。味のしっかりした麻鶏(親どり)をじっくり煮込んでスープベースに使用しました。



横山農園さん  
(温州みかん)

直売所で購入したみかんのあまりの美味しさに農園までお邪魔してきました。昔ながらのみかんの味を守るため化学肥料は使わず有機肥料で土づくりをしていること、そして淡路の潮風と日照時間の長い太陽が淡路島のみかんをおいしくしていることを知りました。

#### 淡路フーズ株式会社さん(淡路どり)



淡路島の潮風とあたたかな太陽をたくさん浴びて育つ淡路どりは、独自配合飼料と淡路島のミネラル豊富な天然水で健康に通常より長い期間飼育されています。

## 土部活動状況レポート



土壌住生物

分解します

落葉

米ぬか  
(or油カス)

【イラスト 武部 絵里香】

### 落ち葉が土になる！？ 落ち葉堆肥の作り方

秋には街中にあふれる落ち葉。厄介者にせず、堆肥として有効活用しませんか？土のう袋を使った落ち葉堆肥の作り方を紹介します。

【必要な材料(土のう袋1袋分の目安)】

- ・落ち葉・・・ゴミ袋2袋分 (ケヤキ、コナラ、プラタナスなど、落葉樹の落ち葉が早く堆肥になる)
- ・土のう袋・・・1袋(市販品)
- 発酵促進剤
- ・米ぬか 300g (もしくは発酵していない生なたね油カス) よく混ぜ合わせて！
- ・完熟腐葉土 約2ℓ (落ち葉を分解する土壌微生物の種菌)

- ① 落ち葉を集める(雑草のタネが混ざらないように)
- ② 土のう袋に詰め込む(袋の上から足で踏んづけて圧縮)
- ③ だまかに4回に分けて、イラストのように、集めた落ち葉と発酵促進剤を交互に隙間なく詰め込む (袋がパンパンになるまでぐいぐい詰め込んで！)
- ④ しっかりと水をかけて落ち葉をムラなく湿らせる
- ⑤ 日陰に置いて、乾燥しないよう時々水をかける
- ⑥ 1~2か月に一度、ビニールシートに広げ、米ぬか4つかみをふりかけ、よくかき混ぜて袋に返すことを5回ほど繰り返す。
- ⑦ 6か月~1年後にできあがり！【インストラクター 三木 直樹】

淡路景観園芸学校 SDGs の最新の取り組みを紹介する通信です

# 淡路景観園芸学校 SDGs 通信

第3号  
2021年1月

2019年に立ち上がったSDGs推進チーム。学外に飛び出し活動の場を広げてく中で、淡路島で受け継がれてきた暮らしに、SDGs達成のヒントがたくさんあることが見えてきました。今回は、ヤギ除草や土部のその後の展開、新たに立ち上がった海岸清掃部や竹部などを紹介します。カフェプロジェクトや野食部のレシピ集など、食の情報も満載です。



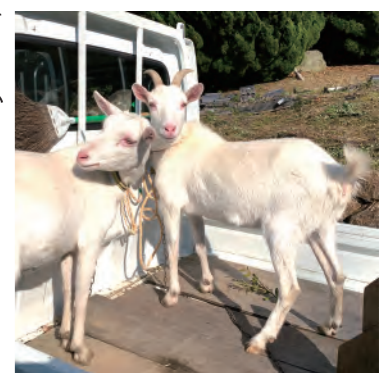
### 凶悪外来水草、駆除プロジェクト

11月22日、洲本市五色のため池で、小学生から大人まで参加し「ナガエツルノゲイトウ」という外来水草の駆除を行いました。この水草は、節を含む断片がひとかけらでも残っているとそこから根や葉を出し再び繁茂する厄介な植物。そこで、水面に浮いている小さな茎や根も見逃さず網ですくいあげ徹底的に駆除しました。『ポキッ』という空洞音を立て切れるので、つい作業に没頭。しかし、秋のため池での作業は冷たい水に体温を奪われ、かなりきつい労働でした。今日、多様な生き物を簡単に飼育できてしまう世の中ですが、生き物には本来の生態系が存在します。簡単に生き物を外に放すと、私たちの生活へも影響があることを忘れずに責任を持って飼育するべきだと感じました。【12期生 石原 あかり】



### 環境に負荷を与えないヤギ除草

2020年2月から始めたヤギ除草。学内での6カ月の試験期間を経て、2020年8月14日~11月12日、淡路島内の耕作放棄水田4地点に出張し、ヤギ除草を行いました。初めての学外除草のため、脱走やロープの絡まりなどがとても心配で、最初は1日に何度も見に行きました。しかし、ヤギは帰ろうと遠ざかっていく人の姿を見ると寂しくなるのか、とても大きな声で鳴き叫びます。寂しさを感じさせないよう、エサを食べている隙に逃げるように帰ったり、毎日「うるさく鳴かないように、静かにするように。」と言い聞かせ(効果は分かりませんが)乗り切りました。地元の方が気にかけて見守ってくださったこともあり、事故なく終えることができました。



### 除草効果

植物が成長しきった夏から除草を始めたので、草丈が2mに到達している地点がありました。ヤギは柔らかい葉の部分を好んで食べるため、除草後に硬い茎だけが棒状に残ってしまいました。春の芽生えの季節なら硬い茎に成長する前に抑えることができるかもしれません。次の検証に期待できます。



除草前(10月)



除草後(11月)



茎だけ残ったセイタカアワダチソウ

### お出かけ大好き？！

初めての出張では軽トラックに乗るのを嫌がり、無理やり抱きかかえて荷台に乗せられたヤギたち。しかし、何度も移動をしていくうちに、自分から荷台に飛び乗るように。厳しい暑さや台風にも耐え、多くのひととの関わりを経験したことで、心も体もたくましくなって学校に帰ってきました。【11期生 菅井 暁乃】

編集：淡路景観園芸学校 SDGs 推進チーム：林まゆみ 澤田佳宏 三木直樹 守宏美 橋川洗 菅井暁乃 谷河澤 石井光生 石原あかり 岡本佳奈 木崎詩恵 武部絵里香 難波梨菜 日芳佳奈子 デザイン：光成麻美 発行元：656-1726 兵庫県淡路市野島常盤 954-2 兵庫県立淡路景観園芸学校 TEL：0799-82-3131 FAX：0799-82-3124



兵庫県立淡路景観園芸学校では、花と緑あふれる生活、文化を創造していく「景観園芸」という新たな分野における実技・実践主体の教育・研究に取り組んでおり、専門職大学院の課程(兵庫県立大学大学院)、園芸療法課程、一般県民の方々にも参加いただける生涯学習課程があります。また、四季折々の花々に包まれた自由に散策できるキャンパスなど、地域社会に開かれた学校です。



# 野食部

## みなさんも野生のものを食べて、自然の恵みを実感してみませんか？

### カイボリで取れた生き物

かいぼりに参加して、ため池に生息していたコイやモクズガニ、ミシシippアカミミガメをいただいたので美味しくいただきました。

### ローズマリーのブラックバスのムニエル DL 菱の実を添えて

秋のため池の恵みを楽しむ一品。高級フレンチの仕上がりに。



- ブラックバスを三枚におろし、塩コショウで下味をつけ小麦粉を軽くまぶす。
- フライパンにオリーブオイル、フレッシュローズマリーを入れてオイルに香りを移す。
- ブラックバスを入れて、表面がカリッとするとまで焼く。
- ため池で採れた菱の実の塩ゆでを添えて完成。

### モクズガニとアメリカザリガニのトマトソースパスタ

カニの旨味がトマトソースに溶け出し絶品！



- モクズガニとアメリカザリガニを清水で飼育。水は毎日入れ替えて、水の汚れが少なくなるまで泥抜きする。
- たわし等で汚れを落としてから十分に火が通るまで茹でる。
- 殻を割って身の部分を取り出す。
- トマトソースと絡めて完成。

### ミシシippアカミミガメの亀カレー

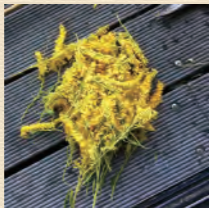
噛み応えのある野性味ある肉質。食後は骨格標本が作れます。



- 1-2カ月清水で飼育し泥抜きする。
- 血抜きをしたカメの甲羅をノコギリなどで切開し、手足と首の肉を取り分け、肉の表面の皮を取り除く。
- 人参、ナスと一緒に煮込み、カレールーを入れて完成。

### 植 物

荒れ地にはびこる外来種のセイタカアワダチソウ。実は、薬効の高いハーブとして入浴剤、石鹸など様々な活用方法があります。今回はデトックス効果のあるお茶にしました。



### セイタカティー

後味に強い苦味があるため好みが分かれる味。ハチミツを入れると美味しくなります！



- 一か月ほど乾燥させた葉と花をポットに入れる（お茶パックに入れてもOK）。
- お湯を入れて色が変わってきたら、葉や花を取り出し完成。

【12期生 難波 梨菜・武部 絵里香】

# 竹部

淡路島内を車で走っていると、至る所に荒れ果てた竹林が現れます。放置竹林は、里山の生物多様性や景観への影響、野生動物の温床になるなど問題が指摘されています。筍を食材として楽しむだけでなく、竹の性質を活かした使い方や、材として有効利用できれば竹の消費が進み、定期的な間伐が行えるのでは？ そこで、竹部の活動開始！ 第一弾は校内のモウソウチクで竹パウダーづくり。マルチング材や土壌改良材、生ごみの分解促進材など汎用性が高い竹パウダー。竹を伐採し、粉碎機でパウダーに。製造後すぐに密封して嫌気状態にすると乳酸菌が増え、効能を発揮してくれます。竹かごなどの細工に不向きなモウソウチクですが、パウダーを含め、特性を生かした竹ドームの作成など竹の使い方を模索して楽しみながら試していきたいです。【12期生 木崎 詩恵】



竹の伐採作業



竹を割く作業



モウソウチクのパウダー



竹で飯ごう炊飯



ハチミツの断面。まるで宝石みたい。



ニホンミツバチ養蜂家の森本師匠

学内の巣箱にはハチが入ってこないため蜂蜜は採れませんが、私たちの師匠であるニホンミツバチ養蜂家の森本さんに採蜜を見学させていただきました。ここでも、ほとんどの巣箱にハチが入っておらず、採蜜できたのは例年の半分以下でした。採れたてのハチミツは、島内で多く栽培されているミカンのような香りや酸味がして、すっと口の中で溶けていく爽やかな甘み。ニホンミツバチはセイヨウミツバチと違って、多く種類の花から蜜を集める性質があることから、その蜂蜜は百花蜜と呼ばれています。また、採蜜の時期によって花の種類が変わるため味が変わります。10月はセイタカアワダチソウの花粉を多く含んでいるので、真黄色で少し癖のある味、11月初めになると蕎麦の癖のない味がするそうです。来年こそは私たちの巣箱で採れたハチミツを味わいたいです。【11期生 橘川 光】

魅力として、また、これからの未来につながる持続可能な暮らしのヒントとして活動に取り入れることができます。【11期生 谷河 澤】



岩屋のまちなかで出張除草



昔の暮らしを教えてください

実際にお話をお聞きしたことで、岩屋のレトロな街並みといった景観だけではなく、続いてきた漁業という生業や、今も変わらない習慣、海と関わりあってきた暮らしの一端を知ることができました。まだまだ淡路島初心者ですが、住んで見て、知った淡路の暮らしを、地域の魅力として、また、これからの未来につながる持続可能な暮らしのヒントとして活動に取り入れることができます。【11期生 谷河 澤】

10月末の2日間、淡路市岩屋の「コミュニティサロン」で「あわじの暮らし展」を開催しました。SDGs推進チームの活動を地域の方へ紹介するとともに、地域の方から淡路島の文化、歴史、生活などを教えてもらおうというものです。密を避けるため、大々的な告知は行いませんでしたが、「何でもきいて！」と訪れてくださった方や、「この人詳しいから声かけてくるわー」と知り合いを呼んでくれる方まで、多くの方とお話をする機会に恵まれ、岩屋という地域のあたたかさやネットワークの力強さを感じました。

### ヤギを見て、話し弾む

当日は本校の植物を使った入浴剤バインキングとヤギのゆきちゃん・こゆきちゃん親子による出張除草を行いました。入浴剤バインキングでは、ヨモギやビワ、セイタカアワダチソウなどの身近にある植物を、「使っていた」「実は使えるのか！」と話が弾みました。また、ヤギ達を見て、「昔ヤギ乳を飲んでいた」「懐かしい」といった声も。帰り際には別れを惜しんでお見送りをするなど、短い間ですがすがしかり商店街のアイドルとなっていました。

かいぼりとは？ 農閑期にため池の水を抜き海に流す作業で、農業用水を維持するために行われてきた伝統行事でした。高齢化などの影響で、姿を消しつつありましたが、近年淡路島各地で復活。池の破損箇所の点検や水質浄化のほか、ため池の泥を海に流すことで海の栄養にもなります。



この日は総勢約125名が参加。地元の農家や漁師、行政と多くの業種の方が集まり、現代でもため池が人々の生活に重要な存在であることを感じました。【12期生 岡本 佳奈】

### 大量の泥は6年分

この池でかいぼりが実施されたのは6年前。そのため大量の泥が堆積し、泥から足が抜けなくて歩くだけでも精一杯。でも、徐々にコツを掴み、足を肩幅に開いて、腰を入れると作業しやすいくことが判明。汗だくになりながら夢中で作業しました。泥の中から、ミシシippアカミミガメやモクズガニ、ウシガエル、ウナギ、コイなどの生き物との出会いも。後日、ため池の産物を美味しくいただきました！



### 森と海をつなぐ「かいぼり」

### 海岸清掃部、始動！

海辺を散歩しているとたくさんのごみが漂着しているのを見かけます。淡路の海は透き通った青や緑色をしています。海岸がごみだらけではせっかくのきれいな海が台無しです。そこで海岸清掃部が始動しました！

岩屋の田ノ代海岸で行われた清掃イベントに参加しました。ごみはカラーコーン、大きなシートなど様々ですが、特に多いのは細かい破片状のプラスチックです。砂や流木、プラスチック破片の分別に苦戦しながら、トンクを使って拾い集めました。発泡スチロール、食品トレイ、バケツ、人工芝などのプラスチック製品が波に砕けて小さくなり、砂浜に広がっています。その中に、農地で使われる徐放性肥料（プラスチックのカプセルに入った粒状の肥料）のカプセルが見つかりました。このような肥料の利用を止めないと、いくら海岸清掃しても意味がありません。私たちが普段使っているものが、知らず知らずのうちにプラスチックごみ問題に関係しているかもしれません。【12期生 石井 光生】



プラスチック破片と流木を分別中



海岸清掃部で集合写真！