

伝統野菜まくわうりを用いた 地域産業化に向けた研究

岐阜県立岐阜農林高等学校
まくわうりひろめ隊



岐阜県本巣市真桑発祥

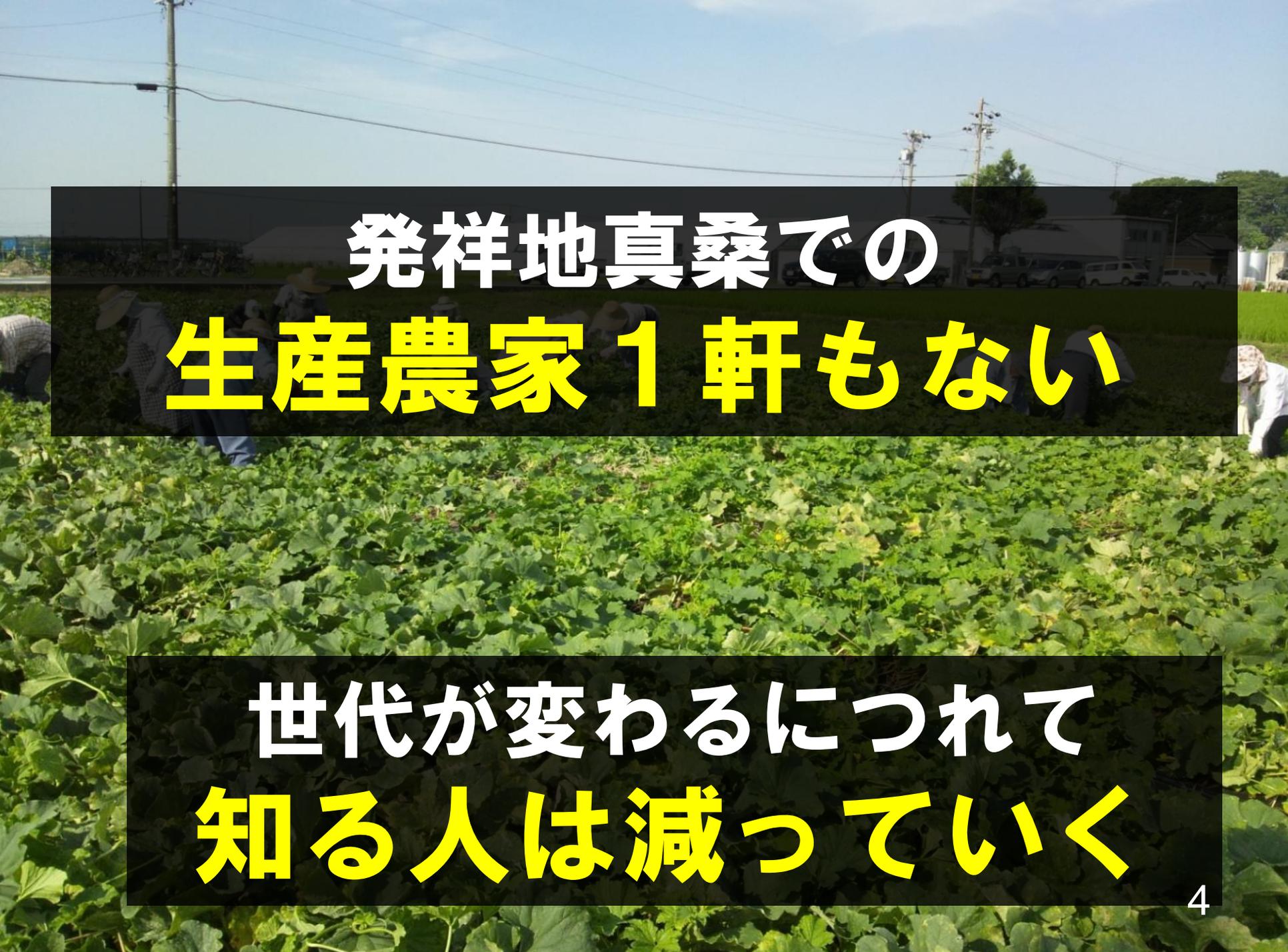
まくわうり(真桑瓜)



本巢市真桑発祥



織田信長が朝廷に献上し地名に因み
まくわうりの名前が付く



**発祥地真桑での
生産農家 1軒もない**

**世代が変わるにつれて
知る人は減っていく**



甘い香りが特徴
大きな可能性



地域の食文化を守り

まくわうり復活へ



これまでの取組1

まくわうりを活かした商品開発



岐農乳アイスの10番目に誕生⁸

まくわうりアイス発売から4年
約2万個販売

(平成26～29年度)

4538

4853

5469

6159

H26年

H27年

H28年

H29年

まくわうりアイス 特許

●まくわうりアイスの製造法で特許を取得し、特許証を手にする渡辺恵美さん
●本県北方町北方、岐阜農林高校



本県郡北方町の岐阜農林高校動物科学科でまくわうりの普及や商品開発に取り組む生徒たちが、「まくわうりアイス」の製造方法で特許を取得した。同校によると、農業高校の生徒の特許取得は県内初。生徒を代表して特許権者になった3年渡辺恵美さん(18)は「まくわうりが全国に発信され、製造方法に応用し(第三者による)次の商品開発につながってほしい」と話している。

(松田尚康)

岐阜農林高生が取得

まくわうりアイス製造方法

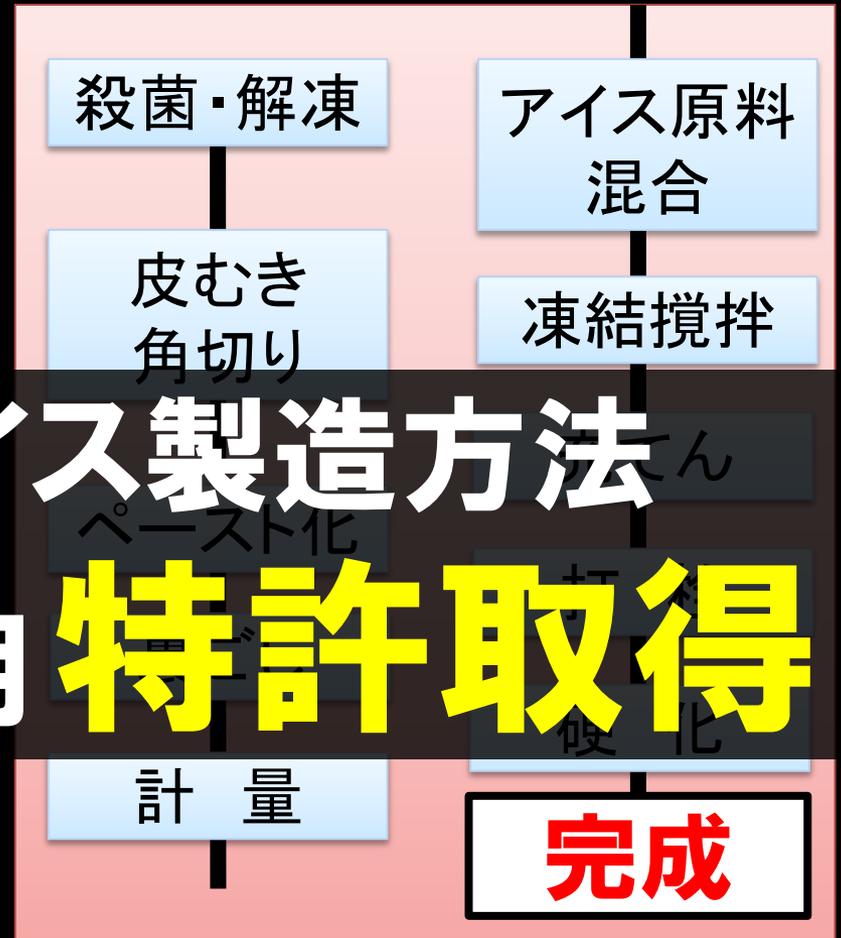
平成28年11月 特許取得

「取り組んだことを形に」と広瀬実習助手が「まくわうりに含まれる酵素が生乳のタンパク質と反応して、苦みを生じる。温度が低ければ酵素の動きが鈍り、苦みを抑えられ、果汁や香りのロスも少ない」と語る。

「取得組んだことを形に」と広瀬実習助手が「まくわうりに含まれる酵素が生乳のタンパク質と反応して、苦みを生じる。温度が低ければ酵素の動きが鈍り、苦みを抑えられ、果汁や香りのロスも少ない」と語る。

「取得組んだことを形に」と広瀬実習助手が「まくわうりに含まれる酵素が生乳のタンパク質と反応して、苦みを生じる。温度が低ければ酵素の動きが鈍り、苦みを抑えられ、果汁や香りのロスも少ない」と語る。

まくわうりアイスの製造工程



特許第6041413号



御菓子所吉野屋と共同開発

まぐわりの大福は常時販売



これまでの取組2

まくわうりを地域に広めるために



信長が愛した伝統野菜
真桑のまくわうり



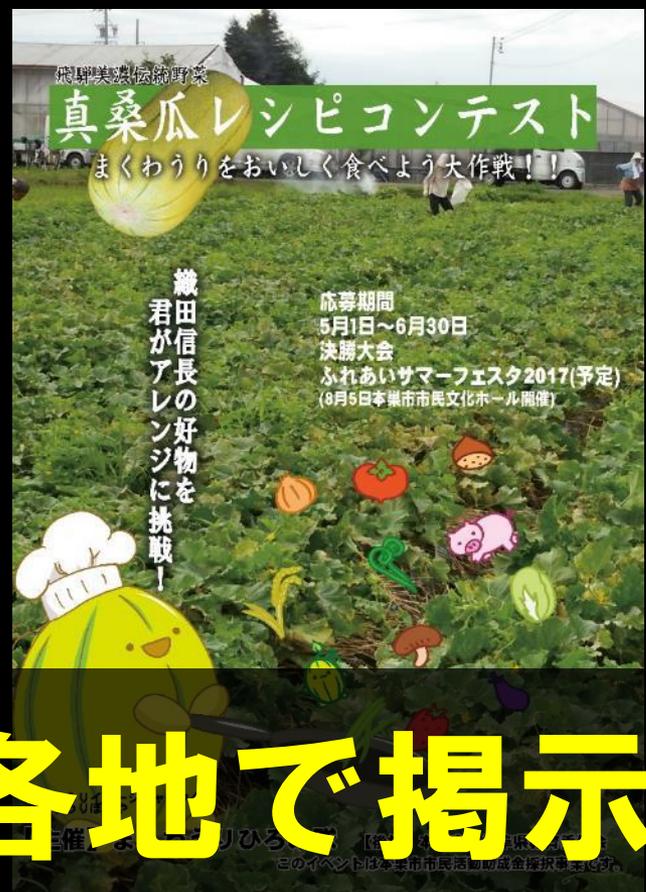
認知度向上 & イメージ改善へ
 チラシ・のぼり・ポスターなど

販促物の作成

「まくわうり」の歴史は古く、徳川将軍家をはじめとした歴史上の偉人に好まれていただけでなく、松尾芭蕉など文化人にも愛されていた。夏の貴重な甘味として親しまれていたが、近年は甘みの強いメロンなどに押されて姿を消しつつある一方、さわやかな甘味と、独特で強烈な甘い芳香が地元を中心に今でも親しまれている。



「まくわうりひろめ隊」の活動はこちらから
<https://www.facebook.com/makuwauri2015>
 facebook ※フェイスブックのアカウントがなくても閲覧できます



イベント配布や各地で掲示





樽見鉄道、本巣市と協力 まぐわうり列車2年連続で運行

平成27年28年



atelier feliz アトリエフェリス あばれん房やんちゃ房 亜里 うすすみ温泉四季彩館 恵比須屋 御菓子所吉野屋

本巣市発祥伝統野菜

まくわうり グルメフェア



まくわうりメーカー「まくわうりひろめ隊」
 参加店舗の味を「まくわうりひろめ隊」が
 食べているんです！

開催期間
平成29年
8月1日(火)~
8月31日(月)

景品応募×切
9月8日(消印有効)

※景品や応募方法はfacebookやパンフレットにてご確認ください。

まくわうりに関する情報を発信しています。@まくわうりひろめ隊
<https://www.facebook.com/makuwauri2015>
 ※フェイスブックのアカウントがなくても閲覧できます。



主催 岐阜農林高校まくわうりひろめ隊 協力 本巣市 本巣市商工会 本巣市観光協会



川の豚 匂の味 おか多 さんらいず 昇平楼 清太麵房 寿司ダイニング 和菜 セントジョージ

ザイニーズ ダイニング 鮎 どりどり亭 La Cala 飛騨美濃伝統野菜 「真夏のまくわうり」とは？

まくわうりグルメフェア

開催日
平成29年8月1日~31日

概要
本巣市近郊飲食店にて18店舗
でオリジナルまくわうり料理、ス
イーツを提供してもらい、客はス
タンプラリー形式で店舗を巡る。

現在の取組

世界農業遺産

清流長良川の鮎



養殖鮎生産量全国3位

果物を与えた各地の主な養殖魚

あたたハマチ+レモン
ハマチ+レモン

伊勢まだい
マダイ+ミカン

かぼすヒラメ
ヒラメ+カボス

ブリ+オ

平長

大八

大広島
竹島市

徳島

三重県

特産品を養殖魚に与えた 各地にあるフルーツ魚

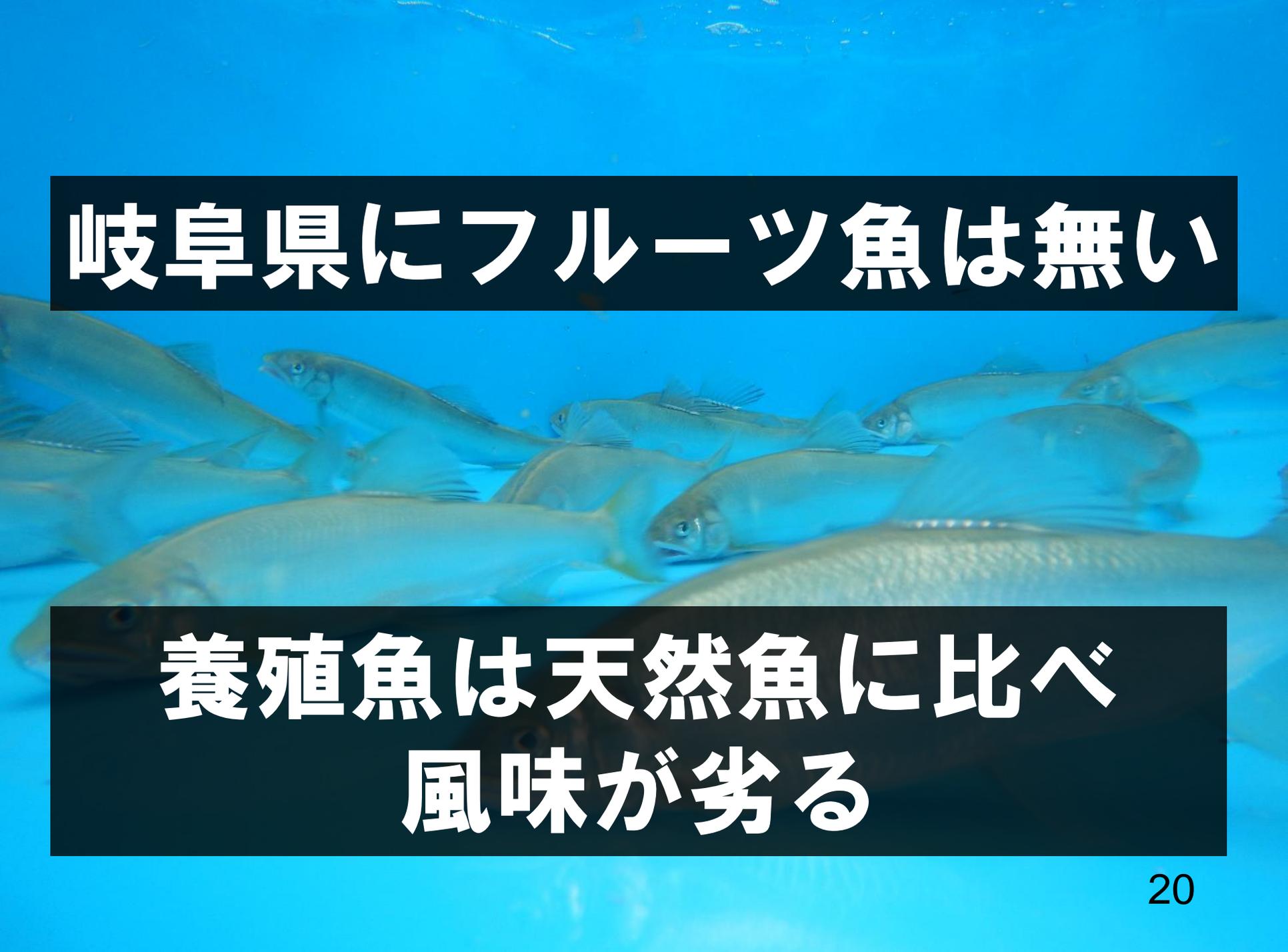
ブリ+ユズ
柚子鮪王

長鹿
島児島町
島県

延岡市

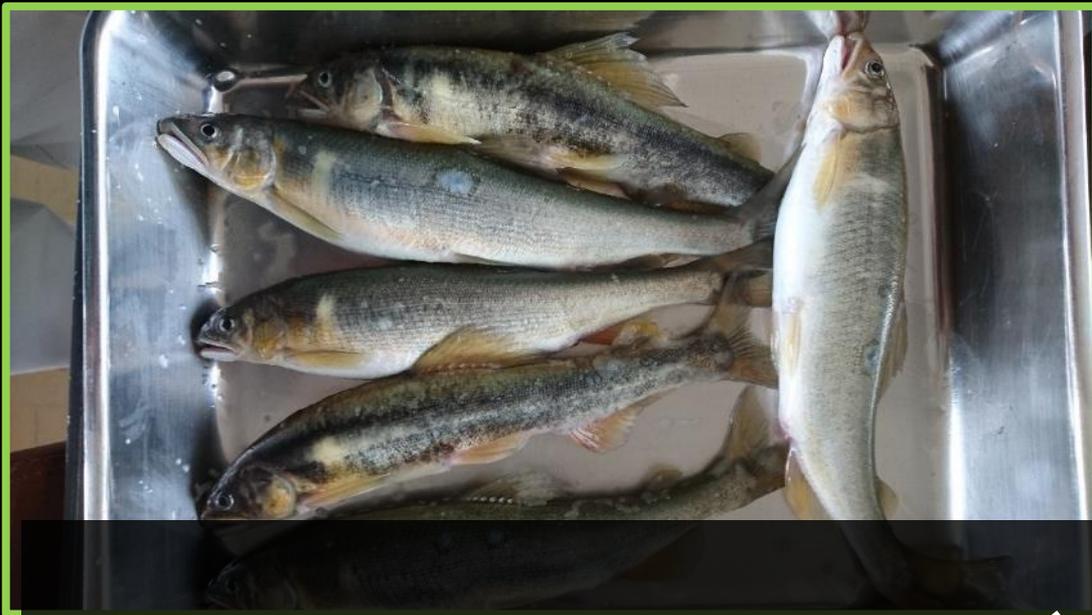
みかんフィッシュ
ブリ、マダイなど+伊予柑

五ヶ瀬ぶどうカンパチ桜舞(AUBE)
カンパチ+ブドウ

A school of fish, likely salmon, swimming in clear blue water. The fish are silvery and have a streamlined body. They are moving in various directions, creating a sense of movement. The background is a solid, bright blue color.

岐阜県にフルーツ魚は無い

**養殖魚は天然魚に比べ
風味が劣る**



県内産養殖鮎

岐阜県産ブランド鮎

香りが良い
まくわうり



養殖アユに風味を

岐阜農林高生、飼料にマクワウリ

「香魚」ともよばれる天然アユに近い風味の養殖ものを育てようと、香りの強い県の伝統野菜・マクワウリを混ぜた飼料を与える実験に、県立岐阜農林高校の生徒たちが取り組んでいる。【花岡洋二】

同校は地元の特産品づくりに取り組んできた。真桑を提案し実験が始まった。村（現・本巣市）で多く生産されたことから名がついたマクワウリを使ったアイスクリームの製造・販売などが知られている。

2016年に当時2年生だった動物科学科の生徒が、新しいブランド品として混ぜた餌をやる例など



内臓の苦み薄れる効果

があるが、アユにマクワウリは初めてとみられる。同学科では、マクワウリ果汁を通常の動物性たんぱく質の餌にブレンドして活用。昨年度までの実験は、対重量の添加率を3%、5%、7%など変え、アユに与える影響を調べた。成長の速さなどに影響はなかった。

それでは、期間を変えながら添加率5%の餌を与えることで、身の味や香りに違いが生じているか調べた。18日、動物科学科の男子生徒らが、生後約6〜7カ月の稚魚約300匹を、大型水槽4槽に分けて実験開始。食べだすのは8月半ば以降をめぐりに添加した餌を3カ月「2カ月」「1カ月」「0」の期間与える。苦みなどについてはデータ分析も試みる。

3年の土田佑哉さんは「アユの身に香りをつけた。新しい特産品にした」と意気込む。

マクワウリを混ぜた餌を育てる実験のためのアユを供給する県立岐阜農林高校の生徒たち。北方町北方の県立岐阜農林高校で。

平成30年5月30日毎日新聞





体重や育成率調査



魚料理関係者による 食味調査



これまでの結果

①まくわうりを与えた飼料による
育成率の変化はない

②まくわうりを与えた飼料を摂取
した固体の内臓は苦味が軽減

③飼料の重量に対して
まくわうりの果汁5%が適量



法暎寺観音堂の彫り物



真桑文楽(真桑人形浄瑠璃)

まくわうりは地域の財産

産

まくわうり栽培研究会
JAぎふ 本巣市商工会
御菓子処吉野屋 など

まくわうり

岐阜農林高校
岐阜大学
山口大学 など

本巣市 岐阜県
岐阜県水産研究所
本巣市観光協会
など

学

官

食文化として保存だけでなく

再び産業化へ

ふるさとの味を残すために

