

地域活性化のための取り組み

Initiatives for regional revitalization

人見 哲子

Tetsuko Hitomi

はじめに

全国各地の自治体や企業が地域資源を活かした地域を活性化するという意味での”まちづくり“が問題視され、取り組まれてきている。津山市においても平成 8 年に”つやま新産業創出機構“として誕生し、「つやまを元気にする大きな夢の開発」を産官学民連携して取り組んでいた経緯がある。現在も様々な形で連携しながら地域活性化策がなされている。その結果多くの地域資源を活かした商品が開発され、根付いている。

そこで今回、美作大学に珈琲研究会と調理師会サークルが発足し、地域活性化に向けて、数多くの取り組みを学生達とともにやってきた。ここではその取り組みの実績とその評価を行ったので報告する。

1. サークル活動実績

1) 珈琲研究会の活動

津山は “珈琲”の字の発祥の地でもあり、珈琲好きが多いと言われている。本学にも珈琲好きな学生が珈琲研究会を 2020 年に立ち上げた。

珈琲研究会の活動は、主に、珈琲の淹れ方や焙煎度が違う珈琲の味わいなど、メンバーとともに日々楽しく研究している。また、新たなコミュニティとして空間を提供できてい

ることが最大の価値であると感じている。その主な活動を以下に示す。

① 学内や学園祭、地域のマルシェなどで研究会が焙煎した珈琲を出店

学内では、初めての取り組みで、学生や教職員の方が大勢来てくださり、行列ができるくらい賑わった。しかし、珈琲を淹れるのに時間を要したため、待ち時間が長く、今後の課題となった。(写真 1～2)



写真 1 学内において珈琲を販売

- *メニュー
- ・エチオピア 深煎り 浅煎り
 - ・ケニア 深煎り
 - ・カフェオレ
- 豆はすべて自家焙煎



写真 2 津山市内喫茶店曲がりにて珈琲を通して地域の方と交流

② 美作大学オリジナルドリップバックの製品化

コーヒーロースト津山店丸山氏と連携し、美作大学オリジナルドリップバックの製品化を試みた。

飲みやすさを重視した珈琲に仕上がるように、産地や焙煎度合いの異なる豆を数種類吟味し、ブレンド割合を変えながら評価を行った。評価方法は、コーヒーの品質の善し悪しを同じ条件下で判断するためにカップリングという方法で行った。パネルは、大学職員、珈琲研究会メンバー（8名）で構成し、決定した。

その結果、内容量は、12g、中細挽きよりやや粗挽きで、焙煎度合いは深煎りとした。豆は、苦味の中にほのかな甘みが漂うコロンビア・グアテマラ産と酸味があるタンザニア酸の豆を3対1の割合で調合した。通常のドリップバックは、内容量 7～10g が多いが、余裕のある 12g の粉を粗挽きにすることで、どっしりとした本格的な珈琲の風味を醸し出し、それでいて、えぐみや渋味を抑え、スッキリとした焙煎仕立ての新鮮さを味わえる珈琲に仕上がった。

パッケージは、ドリッパーで珈琲を淹れる珈琲研究会代表学生をイメージとし、また、美作大学が監修したオリジナルであることが一目でわかるよう、大学のロゴをデザインした。「Mimasaka University Blend」として完成した。（写真4）

この製品は、コーヒーロースト店での販売と大学での広報活動に役立ててもらえることとなった。ドリップバックだけでなく、豆としても販売も可能である（写真5）

また、山陽新聞などメディアにも大きく取り上げていただくことができた。



写真3 カッピングの様子



写真4 完成したドリップバック



写真5 豆としても販売
（コーヒーロースト津山店）

③ 完成した美作大学オリジナルドリップバックの評価

《珈琲濃度計による評価》

自分の主観だけでコーヒーの味を判断するのではなく、抽出した珈琲を客観的な数値で測る濃度計（ATAGO ポケットコーヒー濃度計）を使用し、計測した。（写真6）

この濃度計は「TDS」「収率」「Brix」の3つが計測できる。その結果を表1に示す。

4回の測定の平均値で示した。その結果、SCAA（アメリカスペシャルティコーヒー協会）が示す適正濃度であったことが確認された。珈琲は生鮮食品ともいわれており、ドリップバック作成後の保存状況によって、美味

しさも変化すると考えられるので、今後、時間経過後の珈琲濃度測定について計測していく必要がある。



写真6 ATAGO 珈琲濃度計

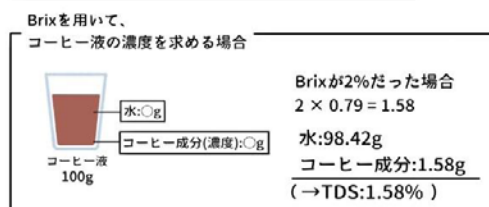
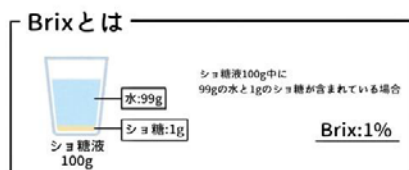
表1 珈琲濃度計による
美作大学オリジナルドリップパックの評価

TDS	収 率
1.31	18.9

* TDS の適正值 1.15～1.35

* 適正值 18～22%

Brix値とコーヒー液の関係



収率 (Extraction Yield) = EY

コーヒーの粉に対するコーヒー（液）に抽出されたコーヒーの成分の割合

(SCAAの[Coffee Brewing Chart] 引用)

2) 美作大学調理師会の活動

学生サークルとして珈琲研究会と調理師会が発足し、同時に津山市商店街に美作学園のアンテナショップ“みまっぱぷらざ”がオープンした。街の活性化に役買いたいと調理師会メンバーが立ち上がり、珈琲研究会のメンバーとともに地域住民に対して月1ランチ提供を行った。その詳細を以下に示す。

① 月一ランチ実績

《第1回 (2023年7月10日)》

テーマは「洋食」とし、「オムライス&津山産そずり肉ハンバーグプレート」を提供

津山産そずり肉を使用したハンバーグと、コーヒー研究会が焙煎した「こだわりコーヒー」も合わせて提供。

《第2回 (2023年5月20日)》

テーマは「和食」とし「湯原湯けむり地鶏南蛮そば」を提供。

コーヒー研究会代表が焙煎した「コーヒーアフォガード」と、調理師会特製「津山ももいろジンジャーエール」も合わせて提供。

《第3回 2023年7月2日》

テーマは「中華」とし「中華粥・肉シュウマイ」を提供。

「黄ニラの中華粥」「こだわり肉シュウマイ」、また「コーヒー研究会のコーヒーゼリー」と調理師会特製「津山ももいろジンジャーエール」も合わせて提供。

具材には、岡山県産の黄ニラや、津山市久米地域特産のジャンボピーマン、津山産巨大胚芽米“COCORO”などの特産品を使用。

《第4回 (2023年8月17日)》

津山市の特産品である「つやま和牛」のPRをテーマとし、「つやま和牛のローストビーフ丼」・「夏野菜スープ」・「夏の三点盛り（ナスの辛子漬け、トマトときゅうりのバルサミコ酢和え、冷凍パイナップル）」を提供。



1回 2回 3回 4回

写真7 月一ランチに使用したチラシ

② アンケートによる評価

第4回のみ本学学生食堂において、ランチを150食提供し、喫食者によるアンケートを実施した。アンケート内容(図1)及び結果を図3・4に示した。

その結果、アンケートにご協力いただいた方の年齢層は、46歳±19で男女比はほぼ同程度であった(図1)。

津山和牛については知っている方は多く、食べたことがない人は、ほぼ半数程度であった。また今回の味付けや献立内容については、ほぼ満足していただけた結果となった。

月一ランチ アンケート

本日は美作大学調理師会主催月一ランチにおいでいただきありがとうございます。
8月のテーマは、地元産津山和牛肉を使用したローストビーフ丼です。
大変恐縮でございますが、下記のアンケートにお答えください。お答えいただきましたアンケートは、今後のとさせていただきます。お手数をかけいたしますがご協力の程よろしくお願い申し上げます。

お住まい : () 市
年 齢 : () 歳 男性 () 女性 ()

1. 今回で月一ランチは4回目となります。
来ていただいた回に○をつけてください
1 回目 洋食ランチ () 2 回目 和食ランチ () 3 回目 中華ランチ ()
今回が初めて ()

2. 津山和牛を知っていましたか。当てはまる項目に○をつけて下さい。
知っていた () 知らなかった ()

3. 津山和牛を食べたことがありますか。当てはまる項目に○をつけて下さい。
ある () ない ()

4. 本日のランチについてお尋ねします。当てはまる項目に○をつけて下さい。
味付けについて
満足 () やや満足 () どちらともいえない () やや不満足 () 不満足 ()
献立内容について
満足 () やや満足 () どちらともいえない () やや不満足 () 不満足 ()
量について
多い () 丁度良い () 少ない ()

5. その他何でもよいのでご意見をお聞かせください。
[]

津山市では古くから和牛の繁殖農家が多く、全国のブランド和牛の元となる子牛を出産してきました。
そんな数ある畜産農家の間で徐々に「自分たちの手でブランド牛を育てたい」という思いが芽生え、
2014年に「つやま和牛」の育成が始まり、2016年4月に初出荷を迎えました。
同時にこれにより、津山産の小栗ふすま(小栗を包む期間に当たる表皮部分)を仕上げ際に与えます。
食物繊維や鉄分、カルシウム、マグネシウム、亜鉛などの栄養をたっぷり含んだ餌を与えています。
津山市HP引用
協力ありがとうございました。
美作大学調理師会一同

図1 アンケート内容

表2 アンケート回答者の属性

年齢	46±19 (9～80歳)
男性	69人
女性	67人

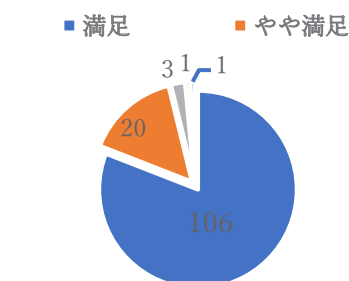
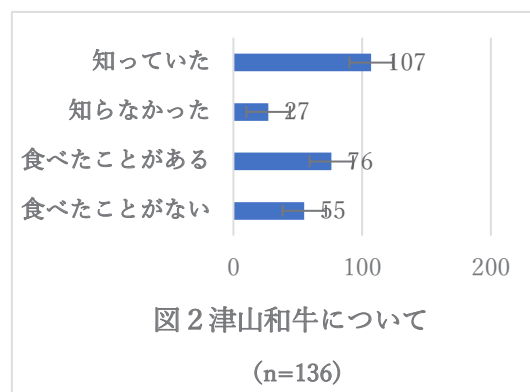


図3 味付けについて n=136

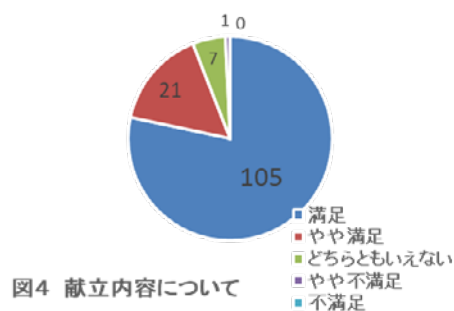


図4 献立内容について

《自由記述による結果》

自由記述によるコメントが93名あり、その中から主な内容を以下に抜粋した。

- ・つやま和牛の美味しさを知ることができた
- ・オリジナルの玉葱ソースが美味しかった
- ・1,500円でこのクオリティの料理を食べら

れると思っていたなかった

- ・学生が主体となってこの取り組みを行っていることに驚いた
- ・この取り組みを毎回楽しみにしている
- ・味付けもやさしく肉もやわらかく食がすすんだ。量もちょうど良い感じで美味しかった
- ・彩りよく視覚でも楽しめた
- ・副菜やスープも夏らしくて良かった。
- ・津山に住みながら津山和牛は知らなかったので、今回それが知れて良かった。
- ・学食だと単価が高いので食材などを工夫してはどうでしょうか。
- ・野菜スープの塩加減が少し物足りなかった。
- ・味を濃くしてもらいたい
- ・食材の説明があれば良かった。
- ・食後コーヒーは無理ですか
- ・津山は、ホルモンなど B 級グルメなどが有名ですが、全国的に津山和牛を宣伝する良い機会になるのではないのでしょうか。

など、概ね高評価なコメントをいただくことができ、様々な意見を知ることができた。月一ランチ最後となる 4 回目にアンケート調査を実施し、今後の励みにもなった。また、食を通して地域に貢献したいと強い意気込みが学生たちに感じられた。

2. まとめ

美作大学に学生サークルとして珈琲研究会が立ち上がり、コロナ禍の中、思うように動くことができず歯がゆい思いもしたが、そのような中でも、地域のイベントや学内での出店など様々な活動ができた。

また、珈琲研究会によるオリジナルブレンドが開発でき、部員一同納得のいくドリップバックも完成し、販売までつなぐことができた。

珈琲研究会と同時に美作大学調理師会も設立、様々なイベントに参加しながら、地域住民に向けて月一ランチと称して年間 4 回実施することができた。このランチは、毎回地元食材やこだわりを持ったメニューが提供でき、全てにおいてお客様から高評価を得ることができた。

携わった学生たちは、学生時代に大学生らしい活動ができ、管理栄養士を目指す学生として貴重な体験ができ、忙しい中にも、常に笑顔が見受けられ、顧問として大変嬉しく、やりがいを感じる事ができた。

今後も食を通して地域の活性化への取り組みを学生たちとともに活動ができることを願いたい。

謝辞

業務の大変お忙しい中、ドリップバック作成に関して快くご指導・ご協力賜りましたコーヒーロースト津山店丸山氏に深謝申し上げます。

また、ドリップバックパッケージ作成や月一ランチチラシ作成にご尽力いただきました、大学広報室田口様や広報活動にご協力いただいた方々に、この場をお借りして感謝申し上げます。

参考文献

☛ SCAA(アメリカスペシャルティコーヒー協会) とは | Coffeemecca