

富士山麓落花生プロジェクト～富士宮を落花生でLet's 活性～

静岡県立富岳館高等学校

教諭 田島 聖也

1. はじめに（研究動機）

静岡県富士宮市は、農地は基盤整備の遅れと後継者不足、経営者の高齢化などから遊休化する農地や山林が増えてきています。そのため、農家人口も減少の一途をたどっているのが現状です。静岡県は、農林水産物の豊かさは全国トップで食材の王国と言われていますが、富士宮市を代表する農産物は？と聞くとイメージしにくいのが現状です。そんな折、地元 JA 富士宮より、富士宮を代表する特産物を産み出してほしいとの依頼がありました。平成 28 年 12 月に「しずおか食セレクション」に認定された「富士山麓落花生」に着目し、地域のつながりを大切に活動を始めました。

2. 研究目標

この富士山麓落花生を富士宮の特産物に育て、地域農業の活性化につなげることを研究目標に設定しました。

3. 研究内容（取り組み）

富士山麓落花生とは、富士山の麓で栽培される落花生を指し、主におおまさりという粒が大きい品種の落花生のことです。富士山南麓は、落花生をゆでて食べます。地元農家の方に調査したところ、富士宮に落花生が伝えられたのは江戸時代に遡ると教えていただきました。その昔、参勤交代の大名行列が富士川の増水で川止めになった際に河川敷で栽培していた落花生を煮て食べたとの言い伝えがあるらしく、富士宮はゆで落花生発祥の地とも言われているそうです。

JA 富士宮と地元農家の方たちと連携して平成 29 年 5 月から富士山麓落花生の栽培を始めました。栽培工程では、おおまさりは枝が長く絡まりやすいため、まめな管理作業が必要でした。栽培結果としては、かたち、大きさともに非常に良い落花生が収穫でき、富士宮市落花生品評会で優等賞を受賞しました。その要因として栽培時、根に多くの根粒菌がみられ（図 1）、地域の黒ボク土が落花生の栽培に適しているのではないかと考えられます。

次に、富士山麓落花生で地元を盛り上げるための方法を考えることにしました。特産物とするためには知名度を向上させる必要があると考え、まず落花生を使った地元お土産を開発することにし、商品は落花生に砂糖をコーティングした「落花糖」に決めました。昔から地元で作られている伝統的なお菓子ということで JA 女性部の方から作り方を学ぶことにしました。さらに独自性を出すために、落花糖は従来の白砂糖に加えて、タイなどの東南アジアで栽培が盛んなバタフライピーと呼ばれる植物の花の色素を使って天然の青色を出すことに成功しました。この色合いは、ユネスコの世界文化遺産に登録された富士山の雪と山肌をイメージしています。バタフライピーは健康・美容に良い植物で動脈硬化や血圧上昇の予防が期待でき、アントシアニンブルーベリーの約 4 倍とも言われています。一見カロリーが高く健康面を気にしてしまうお菓子ですが、これらの効能を PR することで購入意欲を高

めることができます。これを三島市にある全機庵と共同で商品化に向けて活動しています。平成 29 年 12 月 23 日に富士山世界遺産センターがオープンするなど、今後海外からも富士山を訪れる観光客が増えることが見込まれます。そこで「日本食材と地域ブランド、訪日観光をバンコクから世界に発信する」ビジネス事業に協力を依頼して、実際にタイ国へ行き、現地の日本フェアなどで市場調査を行いました。その結果、調査をしたタイ人の半数以上が日本でイメージするものに富士山と桜を挙げました。また、タイ人は甘いものが好きで、インスタ映えするものに興味があることを知り、この富士山麓落花糖が富士宮の代表的なお土産になることを確信しました。

知名度向上の 2 つ目の取り組みとして、平成 29 年 10 月に開催された「第 40 回全国土地改良静岡大会」における静岡の地産地消弁当の開発を産学連携により行いました。この活動は、本校の総合学科という特色を生かし、健康福祉系列と共同で弁当を考えました。株式会社富陽軒から創業 90 年以上の老舗食品会社という見地から、調理や盛り付けなどのアドバイスをいただき、富士山麓落花生を使った「静岡いただき弁当」が完成しました。落花生は富士宮の郷土料理であるピーナッツなますとコロッケの特製ソースに使用されています（図 2）。全国の方に富士山麓落花生を PR することができ、とても美味しいと好評の声をいただくことができました。

4. 今後の課題・取り組み

今後は、地域の黒ボク土が落花生の栽培に適しているかの土壌調査や、地域の未利用資源（放置竹林、ニジマスの残渣など）の有効活用による栽培実験を行い、落花生が地域にあった特産物であることを科学的にも証明したいです。また、幼稚園や小学校への収穫体験や給食提供などの食育活動を通し、地元消費を伸ばしていき、2 年後にはタイ国をはじめとし、海外に向けての落花生輸出にも挑戦していきたいと考えています。

5. おわりに

これからも私たちのできる発信を最大限にして、生産者や消費者、地域の輪を大きく広げ、富士宮の農業活性化に貢献できるよう研究を深めていきます。特産物育成を目指した地域活性化プロジェクト！「落花生で Let's 活性！！」



図 1. 根から見られた多くの根粒菌



図 2. 地産地消の静岡いただき弁当