

2022 人文社会科学部後援会支援事業報告書

申請者氏名：鈴木敦

事業区分：学生の教育研究活動支援

参加学生数：7人

期間：2022年11月5日（土）、6日（日）

概要：プロジェクト演習は、人文社会科学部サブメジャープログラムを構成する一科目です。履修者は、学外から提案された地域課題の中から1つを選び、一年を通じてチームで取り組みます。2022年度は4チームが活動しています。

この内「さとみ・あい」は、2012年の初開講以来存続しているチームであり、一貫して常陸太田市里美地区の地域おこしに取り組んできました。本年11月5、6日には、対外広報活動の一環として「2022さとみ秋の味覚祭」に出店して、里川カボチャのコロッケ等を販売しました。

例年、日帰りを繰り返すには厳しい日程となるため、現地協力者である荷見様が経営される民宿若駒に格安価格で泊めて戴いていました。これはまたく地域の方々ともくチームメンバー相互にも、日帰りのフィールドワークでは味わえない深い交流を経験できる貴重な場ともなってきました。過去二年間はコロナ禍で中止を余儀なくされてきましたが、今年度から感染対策を徹底した上で復活させることができました。

宿泊に当たっては、人文社会科学部後援会様より予算のご支援を戴きました。心より感謝申し上げます。

*プロジェクト演習 HP：<http://pbl.hum.ibaraki.ac.jp/project/project.html>

*里美秋の味覚祭 HP：<https://www.kanko-hitachiota.com/page/page001602.html>



左：会場風景

下：さとみ・あいチームが運営するブース

販売して収益を上げることが目的ではなく、販売を通じて来場者に里美地区の魅力を広報することが目的ですので、紹介パネルの掲示や、自作のMAP、リーフレット等の配布に注力しています(赤枠)。



掲示物、配布物の一例

里川カボチャとは

常陸太田市里美地区の在来作物で、鮮やかな薄ピンク色が特徴のカボチャです。寒暖差のある気候で育ったため、ホクホクと甘く綿のような口どけが魅力です。

元々は里川の土手で栽培されていましたが、他の品種との交配により、次第にその数を減らしてきました。現在は里川カボチャ研究会の皆さんの手によって復活し、直売所などでも販売されています。

里川カボチャの不作、コロナ禍を経て、今年度は3年ぶりの出店です！




里川カボチャを使ったスイーツ、カボチャパウダー、また里川カボチャを使った焼酎「Sake de pumpkin」も人気の商品です！

ぜひ里美に足を運び、里川カボチャを堪能してみてください！



里川カボチャと茨城大学「さとみ・あいチーム」の歩み

里川カボチャは、常陸太田市里美地区里川町で栽培されている在来作物。日本では珍しいピンクの果皮とほくほくした食感、そして何より糖度15度前後というフルーツ並みの甘さが特徴です！

高度経済成長期以前	旧里美村里川町で「里川の土手カボチャ」と呼ばれて広く栽培されていた
高度経済成長期以後	町外から、より収量の多い品種が持ち込まれて栽培されるようになり、交雑が起こって里川カボチャの特徴が不明確になる
2007年9月	里川地区で「地域のお宝探し」が行われ、特徴ある在来作物としての里川カボチャが注目される
2009年4月	里川町会長荷見誠氏を中心に、 里川カボチャの復元・栽培事業がスタート
2012年4月	茨城大学プロジェクト演習・学生チーム「さとみ・あい」結成、連携開始
2013年8月	さとみ・あいメンバーのデザインになる里川カボチャの公式キャラクター「 おさとちゃん 」誕生。以後、さとみ・あい作成の各種広報グッズや里川カボチャの生産者シールなどに使用される
2013年10月	さとみ・あいメンバーが里川カボチャのレシピ集(初版)を編集、発行(現在、配布しているのは改訂版です)
2014年5月	合名会社山口のプロデュースによる、 里川カボチャ焼酎「Sake de pumpkin (サケド・パンパキン)販売開始(蔵元:剛烈富永酒造店)
2014年6月	里川カボチャの生産者団体「 里川カボチャ研究会 」結成(会長:荷見誠氏)
2016年8月	茨城県農林水産部販売交流課編『 いばらき食彩ガイド 』に、江戸崎カボチャなど茨城を代表する5品種の一つとして、里川カボチャが掲載される(右のQRコードから御覧頂けます)
2017年2月	里川カボチャ研究会と茨城大学人文社会科学部の間で「おさとちゃん」のデザイン使用に関する協定が成立
2019年1月	里川カボチャの商標登録が実現 さとみ・あいメンバーが記念のクリアーフを制作、発行
2022年10月	テレビ朝日「食彩の王国」第949回 として、里川カボチャが紹介される(右のQRコードから御覧頂けます)

里美の四季

春夏秋冬の四季を通じて里美の魅力を紹介します。

- Spring:** 桜の咲く美しい風景。
- Summer:** 緑豊かな自然と水辺の涼しさ。
- Autumn:** 黄金色の田舎風景と収穫の季節。
- Winter:** 雪化粧した静かな風景。

里美の特産品

- 里美の酒:** 里川カボチャ焼酎「Sake de pumpkin」。
- 里美の菓子:** カボチャを使ったスイーツ。
- 里美の生花:** 季節の花々。
- 里美の産物:** 新鮮な野菜や果物。

アクセス

常陸太田市から車で約30分。公共交通機関も利用可能。

里美ってどんなところ?

美しい自然と、あたたかい人たちが暮らす里美の魅力を紹介します。

里美地区の歴史

旧里美村は2004年の編入合併を経て、金砂町や水戸村とともに現在の常陸太田市里美地区となりました。長年受け継がれてきた農林業や産業、酒造りといった自然と調った歴史も魅力の地域です。

よってみ里美

里美地区の魅力を伝えるPRを行っているプロジェクトチームです。里美の魅力を多くの方々に知ってもらい、行ってみたいと思ってもらうように活動しています。