



# 地域未来 デザインセンター レター

Community Future Design Center

No.  
8

- 地域と大学が未来を編む – 福島のNPOとともに ●福島市立子山凍み豆腐の事業承継に関する共同研究に寄せて ●イノベのたまご2025 最優秀賞受賞
- 福島大学発ベンチャー(学生ベンチャー)認定式を挙行しました ●書籍紹介 ●研究室紹介

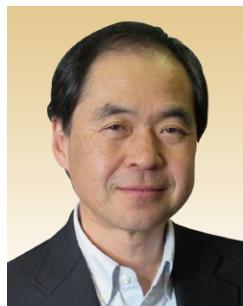
「NPOが福島を支えた」と語られることがある。東日本大震災と原発事故からの復興の歩みのなかで、福島の市民団体やNPOは、被災者支援、子どもの居場所づくり、地域再生、環境保全など、多様な分野で重要な役割を果してきた。行政の枠を超えて人と人をつなぎ、地域の課題に寄り添ってきた姿は、まさに「市民社会の底力」を体現するものだった。

私が理事長を務める特定非営利活動法人ふくしまNPOネットワークセンターは、福島大学の教員とまちづくりの有志が1999年に立ち上げた中間支援組織である。震災後の現場で痛感したのは、制度や資金の多寡だけではなく、地域の中で人が関係をどう築き、信頼を重ねていくかが復興の鍵になるということだった。NPOの力とは、突き詰めれば「関係を編み直す力」にほかならない。

しかし、あの時の熱は静まり、状況は変化している。担い手の高齢化、資金不足、後継者難。日々の運営に追われるなかで記録や発信に手が回らず、社会的評価が十分に得られないという構造的な課題もある。それでもなお、子ども食堂を開き続ける団体、障がい者の働く場を守る事業所、被災の記憶を語り継ぐグループなど、現場には「目の前の人を放つておけない」という思いに支えられた営みが息づいている。

そうした現場と大学が出会うことで、学びの風景は着実に変わりつつある。福島大学では、学生が地域のNPOや市民団体と協働する授業や実践活動を積極的に展開している。人間発達文化学類では、教育・福祉・心理・文化・地

## 地域と大学が未来を編むに 福島のNPOとともに



福島大学  
人間発達文化学類長

まき た みのる  
牧田 実

域づくりといった幅広い専門領域を活かし、地域の課題を「生きた教材」として学ぶ取り組みが広がっている。子どもの貧困や居場所づくりに関わる学生、被災地域の文化継承プロジェクトに挑む学生、地域のアート活動を支える学生——彼らの姿に、学問と社会が交わり、新たな価値が生まれる瞬間を見ることができる。

大学は、知を創出する場であると同時に、地域とともに学び合う場でもある。NPOの実践は、社会の変化をもっとも早く映す鏡であり、そこに飛び込むことで学生たちは「生きた社会」を体験する。教員もまた、現場との対話を通じて研究の視点を磨き、成果を地域へと還元していくことができる。こうした往還のなかにこそ、福島大学のめざす「地域共創」の姿がある。

NPOは特別な存在ではない。地域に暮らす人々が、自らの課題を自らの力で解決しようとする営みであり、その姿勢は民主主義の基盤でもある。福島のNPOの歩みを見つめることは、地域社会がどれだけ多様な声を受け止め、未来をともに考え続けているかを問うことでもある。

震災から十数年。福島のNPOは、形を変えながらも地域に根を張り続けている。大学もまた、その歩みに寄り添い、次の世代につなぐ担い手を育てながら、ともに地域の明日をデザインしていく責任を担っている。

現場と大学が交わるところにこそ、福島の未来を切り拓く希望が生まれる。地域とともに学び、ともに支え合う福島大学の姿勢を、これからも搖るぎなく進めていきたい。

# 福島市立子山凍み豆腐の事業承継に関する共同研究に寄せて

## 地域未来デザインセンター 特任教授 大越 正弘

凍み豆腐は、豆腐を凍らせて乾燥させた伝統的な食品で、特に東北や甲信越地方の山間部では農閑期の副業として農村で作られてきました。その独特的な食感と長期保存が可能で栄養価も高いことから、昔から煮物やみそ汁の具材として食されてきました。

凍み豆腐つくりの多くは地域密着型の事業として承継されてきていますが、生産者の規模は、地域や伝統、そして市場の需要によって大きく異なっています。

多くの凍み豆腐は、伝統的な製法を守る家族経営や小規模工房によって営まれてきましたが、長野県内の大手食品メーカーや加工業者のように市場拡大を狙って生産規模を拡大し大量生産体制を確立したところもあります。

現在、国内における凍み豆腐の年間の出荷額は150億円程度といわれていますが、95%以上を長野県内の3つの大手食品メーカーが占有している状況にあります。

福島市立子山地区における凍み豆腐つくりの起源は、江戸時代初期に信夫郡大森村（現福島市大森）の曹洞宗圓通寺の住職が、京都方面に修行に出かけた際に精進料理（高野豆腐）に出会い、その後高野豆腐（凍み豆腐）を地元に持ち帰り、福島の気候に合わせた製法を編み出して地元の人々に伝えたことが始まりだとされています。

立子山地区の特産品となったのは大正時代。地元の農業者菅野總治郎氏が、地域の農業経済に光をと凍み豆腐の研究を始め、立子山地区の気候が凍み豆腐の生産に非常に適していることを見抜きました。そして300年前の製法を元にして研究を重ね、立子山凍み豆腐の製法を確立。その結果、地域の農閑期の重要な収入源として発展し、立子山の特産品になりました。

最盛期には60軒ほどで生産されていたものの徐々に減り、現在は4事業者のみでの生産となっています。近年、立子山地区では、気候変動により凍み豆腐の安定した製造が困難になりつつあり、伝統的な凍み豆腐製法を承継する事業者の高齢化と後継者不足という問題も生じています。さらに、凍み豆腐作りは厳しい寒さの中での作業が必要であり、手間と時間がかかるため、労力的な負担が大きく人件費の上昇などによる製造コストの増大という課題にも直面しています。

また一方で、立子山凍み豆腐は、もちもちした食感が特徴で味がしみ込みやすく煮物や味噌汁の具材として適しているなどの食感や風味が評価され、卸売市場では一定のシェアを有しています。

このため、福島市役所としては、この地域ブランド品ともいえる立子山凍み豆腐を後世にも残したいとの思いから、今年度から立子山地区に地域おこし協力隊員 原中慎太郎氏を配置し、地域おこし活動はもとより凍み豆腐などの立子山地区の特産品を活用した地域活性化事業の深化を目的に本学地域未来デザインセンターに共同研究員として週1回程度派遣しています。

また、立子山凍み豆腐の天日干しと機械乾燥製法で生産した製品の品質を組織観察などの手法を通して比較分析し差異を明らかにするとともに、立子山の気象データを収集することにより環境の特徴を調査し新技術・機械製法の確立に活かすことを目的として、本学食農学類 教授 熊谷武久氏や共生システム理工学類 准教授 吉田龍平氏、地域未来デザインセンター 特任教授 大越の3名が参加する福島市との共同研究が今年度から3ヶ年事業としてスタートしました。

これまで立子山凍み豆腐に対する科学的アプローチは全くなされてこなかったことから、関係方面からはこれら研究成果に関する多くの期待が寄せられており、この研究に関わらせていただいた一員として、立子山凍み豆腐のブランド力の更なる向上や事業承継に微力ではありますが貢献していきたいと考えています。



立子山凍み豆腐市販品



凍み豆腐の乾燥風景(福島市からの提供)

## 福島大学食農学類 研究員 鹿野 仁美

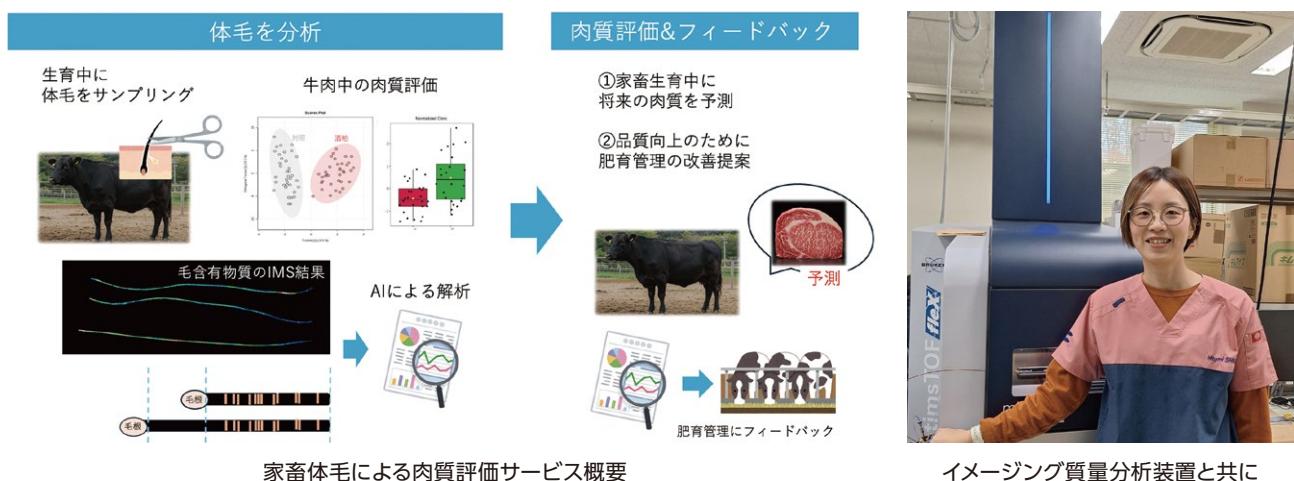
イノベのたまご2025は、技術シーズを持ち、今後の活躍が期待される若者や女性起業家を対象としたビジネスアイデアコンテストです。今回、私は「家畜体毛による肉質評価サービス」を提案し、女性起業家部門で最優秀賞を受賞しました。

「イノベ」とは、福島県浜通り地域などで新産業を創出し、地域復興を目指す「福島イノベーション・コート構想」の略称です。構想の重点分野の一つである農林水産業に着目し、畜産の課題に取り組みました。福島県は農業県として知られていますが、畜産業も盛んで、農業産出額の約4分の1を占める542億円を生み出しています(2023年、福島県HPより)。なかでも福島牛は高品質で知られ、2024年には新ブランド牛「福糀花」も誕生し、県内の畜産業は発展を続けています。

しかし、食肉の肥育管理は複雑で、経験に頼る部分が多いのが現状です。特に「肉質は屠畜してみなければわからない」という点が大きな問題で、3年近く肥育した和牛が出荷時に期待通りの品質でない場合、農家にとって大きな損失となります。

この課題を解決するために、肥育中に肉質を予測できるサービスとして、当研究室の独自技術である体毛イメージング質量分析(IMS)を応用しました。体毛は血液成分を含み、日々の生理状態を記録しているため、分析することで個体の過去から現在、さらには将来の状態まで推測できます。これにより、肥育中に肉質傾向を把握し、飼や環境を調整することが可能となります。体毛は採取が容易で動物への負担も少ない点も利点です。

今後、この技術を社会実装し、畜産農家の経営支援や高品質な和牛生産に貢献できるよう取り組んでいきます。



## TOPIC

### 福島大学発ベンチャー(学生ベンチャー) 認定式を挙行しました

社会共創課

福島大学では、「大学発ベンチャー支援に関する規程」に基づき、本学OBが創業した企業2社について、この度、福島大学発ベンチャー(学生ベンチャー)として新たに認定しました。

当該の2社については、国立大学法人福島大学発ベンチャー支援に関する規程の第2条三項の定めるところの「学生(研究生及び研究員を含む。以下同じ。)又は本学教職員(役員を含む。以下同じ。)、教職員であつた者若しくは学生であった者が設立した法人(学生ベンチャー、教職員等ベンチャー)」への該当となります。

8月19日(火)、福島大学地域未来デザインセンターにて、鈴木典夫福島大学地域未来デザインセンター長進行のもと、新たに大学発ベンチャーとして認定された株式会社Kokage 代表取締役 大島草太様・未来農業株式会社 代表取締役 丹野友幸様にご出席いただき、認定式を挙行しました。

当日は、永井義人福島大学地域未来デザインセンター特任教授から、大学発ベンチャー認定制度について説明の後、認定企業2社それぞれから企業の取り組み紹介をいただき、松田幹理事(研究・地域連携担当)から認定書の授与が行われました。



左から、鈴木福島大学地域未来デザインセンター長、未来農業株式会社 丹野様、  
松田福島大学理事(研究・地域連携担当)、株式会社Kokage 大島様、  
永井福島大学地域未来デザインセンター特任教授

## ◆書籍紹介◆

### 福島大学行政政策学類 編／阿部浩一 責任編集 『大学的福島ガイド こだわりの歩き方』 (2024年10月)

タイトルは身を表すというか、本書の題自体がその中身を如実に物語っている。

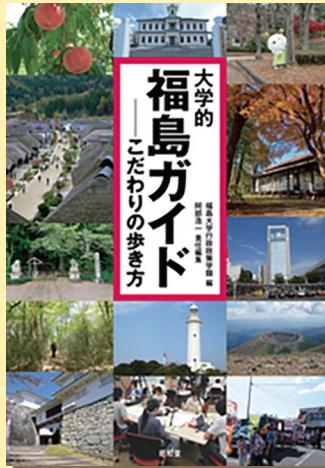
巻頭言は、「どの土地にもそれぞれに人々の思いが重なっている。『ふくしま』も例外ではない。人の数だけ、『ふくしま』の姿は存在する。本書はそんな『ふくしま』の多様な姿を、『大学的』に描き出そうとする一冊である」とする。

この言葉のとおり、私たちは本書の各章を読むことによって、「ふくしま」を知る旅にでる。本書の第1部「歴史から福島を探訪する」では、古代から、中世、近世をたどる5編を味わうことができる。しかしそれは、福島という地がいかに重要な歴史的要衝であり、いかに豊かな地域であるかを知ることもある。福島の豊かさを知ることができるという点では、第2部「身近な地域から法を知り。世界を展望する」、第3部「地域に学び、ともに課題に取り組む」、第4部「震災・原子力災害の地域に寄り添う」、第5部「福島を文化から探り、楽しむ」にも共通しており、読者は知らないかった福島の豊かさに目が開かれる。

もう一つ大切なことは、執筆者である福島大学行政政策学類教員が、福島の地域社会に深く溶け込み、地域社会とともに歩んできたからこそ示唆に富む内容を執筆できている点である。

評者は、すでに2年生ゼミで本書を学生と輪読した。多くの皆さんのが手に取って間違いない一冊である。

(行政政策学類 坂本恵)



## ◆研究室紹介◆

### 食農学類 准教授 種村 菜奈枝



2024年10月に食農学類に着任しました、種村 菜奈枝(たねむら ななえ)です。徳島県出身です。現在の専門は、食品安全、レギュラトリーサイエンス、公衆衛生学です。

徳島はさつまいもの品種として有名な「鳴門金時」や、鳴門のわかめなど、全国に知られる食材が多い地域です。豊かな食をはぐくむ海や土地に囲まれて育ったこともあり、「みなさんが安心して食を楽しめる社会をつくりたい」という思いを大切にしています。私の種村研究室では、食の「安全」だけでなく、みなさんが感じる「安心」をどう守るかをテーマに、市民のみなさんとのよりよいコミュニケーションのあり方を研究しています。

私たちが毎日食べるものは、健康を支えるいちばん身近な存在です。でも、食に関わるリスクはゼロではありません。体に影響を与えるかもしれない要素がわずかに含まれることがあります。けれどもどのくらいの量なら安全なのか、すぐには分かりにくいものです。

例えば、放射線や農薬などは「どのくらい安全なのか」が分かりづらく、不安に感じることもあります。専門家が「安全」と言つてもそれだけでは納得できないこともあります。

だからこそ、「どのようにすれば安全に食べられるのか」「どのように情報をお届けすれば不安がやわらぐのか」を科学的に明らかにする研究が大切だと考えています。“安全”という科学的な事実を、“安心できる気持ち”につないでいくことが、私たちの目標です。

これからも研究を通して、だれもが納得して食を安心して選び、食べることを通じて、子どもから高齢者まですべての人の毎日の健康づくりに貢献していきたいと思います。