

東奥日報

2021年(令和3年)2月7日(日曜日) (12)

八戸
戸

八工大・工大二生ら体験

SDGs事業で研究へ

噌玉を作らなくなっている。という。このため、高齢の住民が昔を思い出して再現し、こねて円すいの形にし

した。学生たちは、ゆで大豆をつまごを覆いてつぶす作業をした。今後、継続的に味噌玉のカビや菌を探し観察する。

八戸工業大学と八戸市南郷島守地域が本年度から取り組んでいる「しまもりSDGs（持続可能な開発目標）実践プロジェクト」に關し、同地域で1月31日、同大の学生と八戸工大二高の生徒、住民合わせて約20人が自家製味噌の味噌玉作りを体験した。伝統的な生活文化への理解を深めつつ、研究を継続し味噌玉に発生する菌類の他食品への活用などを探っていく。

体験は島守の活性化に取り組む市民団体「ふるさとり組む市民団体「ふるさとり組む市民団体「ふるさとルネッサンス」（上野大輔代表）が、島守田園空間博物館運営協議会と同大の協力を得て実施した。

住民の法靈崎広さん（80）によると、島守では今は味



味噌玉作りを体験する大学生や高校生たち＝八戸市南郷島守の「館のやかた」

同高2年の畠山桜さんは「普段の勉強では分からない、地域の生活の中で培われてきたものに触れて新鮮に感じた」と感想を語った。同大4年の沼沢真由さんは「味噌玉から見つかる菌を例えればブルーチーズのように別の食品に使えないか研究したい」と話した。

同大プロジェクトリーダーの星野保教授は「地域の資源を見つめ直し、地域おこしや別の産業への展開を検討したい」という。持続可能な地域づくりへ向け、上野代表は「外の人とさまざまな交流を進め、島守の価値を再認識したい」と述べた。（近藤弘樹）