

地域観光チャレンジツアー ～はだか麦の普及に向けて～

岡本直之ゼミ

越智蒼太

山下蓮

谷脇旬哉

船井七海

安藤玲

岡部美月

柳澤幸太

目次

○地域観光チャレンジツアーとは

- ・学内審査会～最終審査会

○ツアー説明

- ・はだか麦

○まとめ

- ・考察
- ・PR

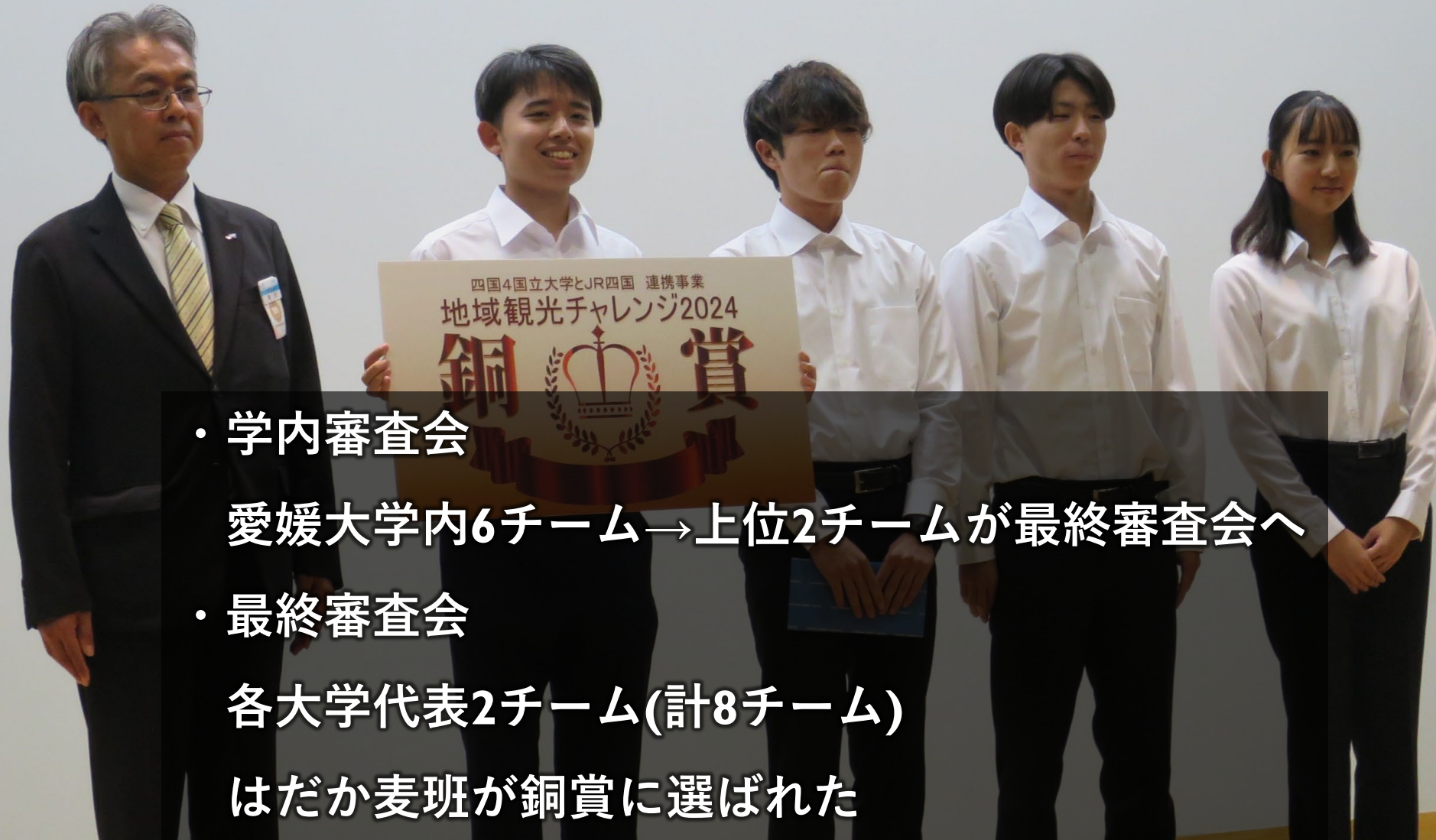


地域観光チャレンジツアーとは

- ・ JR四国と四国4国立大学の連携事業
- ・ 【地域振興・観光振興】
- ・ 学生自らツアーを企画、実施(ガイド)



学内審査会～最終審査会



- 学内審査会
愛媛大学内6チーム→上位2チームが最終審査会へ
- 最終審査会
各大学代表2チーム(計8チーム)
はだか麦班が銅賞に選ばれた

はだか麦に着目した背景

愛媛県においてはだか麦の生産が全国1位で盛んであるにもかかわらず、浸透やブランド化が遅れていると感じた。

作物としての用途の汎用性が高い。

昨今の健康志向や国産志向の高まりから今後の需要増加が見込める。

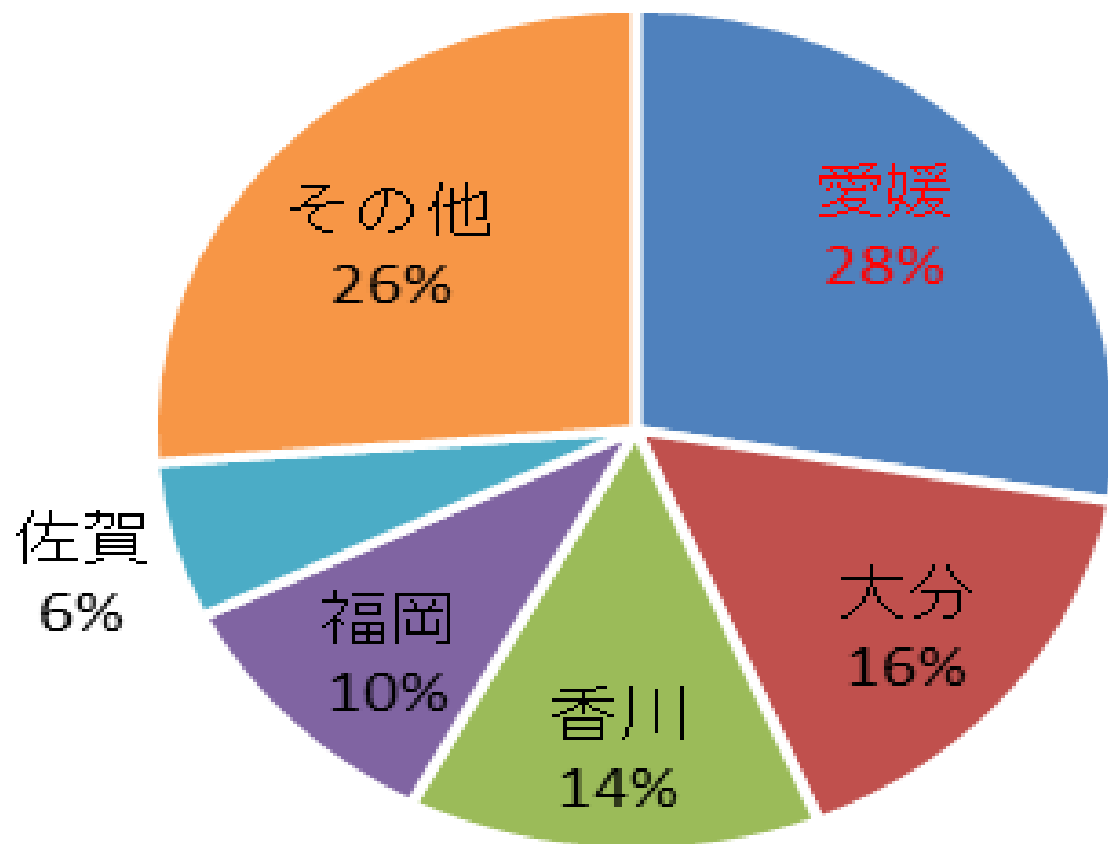
愛媛県の作付農家が30年で10分の1に減少。

実際に口にして、製品の味、食文化に魅力を感じた。

はだか麦の、将来性、有用性、特徴を多くの人に知ってもらいたい。

令和5年度 はだか麦の収穫量 (全国農業地域別・都道府県別)

(全国収穫量 16600 t)



作物統計調査 作況調査
(水陸稲、麦類、豆類、かんしょ、飼料作物、工芸農作物) 確報 令和5年産作物統計 (普通作物・飼料作物・工芸農作物) 年次 2023年 | ファイル | 統計データを探す | 政府統計の総合窓口 (e-stat.go.jp)

- 愛媛
- 大分
- 香川
- 福岡
- 佐賀
- その他

ツアーの目的

- はだか麦の生産～加工を実際に目にして実態を知ってもらおう
- はだか麦の抜群の汎用性・将来性・有用性をアピールしたい
- はだか麦を愛媛県の武器の1つにしたい

「はだか麦」の価値の発見・発信を行う

はだか麦について



https://www.ac-illustr.com/main/search_result.php?search_word

はだか麦 三つの効果

- 1 腸の動きを整える。

食物繊維が多く便秘を解消したり腸内環境を整える。

- 2 肥満防止

食後の血糖値の上昇を抑え脂肪をつきにくくする。

消化がゆっくりで満腹感が続く。

- 3 生活習慣病予防

大麦のβグルカンは血中コレステロールを低減させてくれる。

愛媛県で生産が盛んな理由

- はだか麦は寒さに弱いため、比較的温暖な西日本で多く栽培されている。
- 降水量の少ない瀬戸内海沿岸が特に盛んで、愛媛県が地理的に該当する。
- 水田や畑地の裏作物として、西日本を中心に盛んだった。
- 主食として米と入れ替わりで二期作のような形で栽培されていた。

MAP

⑤JR松山駅 出発

↓ 約30分

①ジェイ・ウィングファーム

↓ 約25分

②イタリアン スタンド ジラソーレ

↓ 約5分

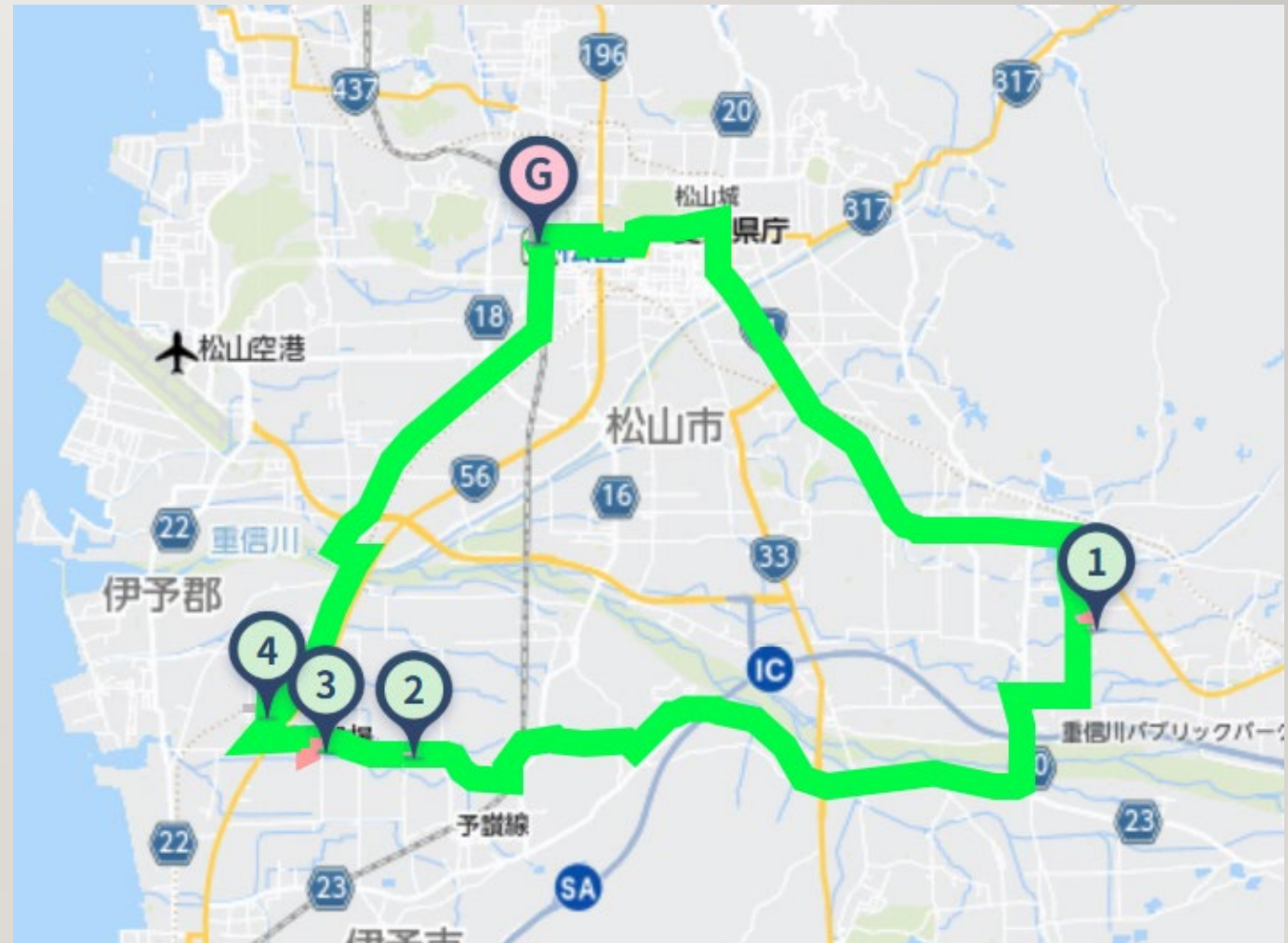
③義農みそ

↓ 約5分

④まさき村

↓ 約20分

⑥JR松山駅 解散



協力していただく企業



ジェイ・ウィングファーム：媛甘露庵



ギノーみそ



イタリアンスタンドジラソーレ



まさき村

ジェイ・ウィングファーム

創業：昭和**53年(1978年)**

所在地：愛媛県東温市北野田**711-4**

代表者：牧秀宣

事業内容：農産物生産・加工・販売
農産物受託



ジェイ・ウィングファーム
代表：牧秀宣

ジェイ・ウィングファーム 媛甘露庵

手作り麦芽糖【媛甘露】
アイスクリーム
クッキーなどのお菓子





ジェイ・ウィングファームでの流れ

- ジェイ・ウィングファーム到着



- 麦畑の観覧、はだか麦についての説明



- 媛甘露庵にて麦芽糖の試食、お土産購入

イタリアンスタンド ジラソーレ

ランチプレート

松前町産はだか麦



義農みそ



○創業：1953年

○所在地：愛媛県伊予郡松前町永田345-1

○商品：麦みそ、しょうゆ、ドレッシングなど

例) ・えひめの丸ごとほだか麦味噌

愛媛県産ほだか麦を100%使用

・ひしお

国内産のはだか麦・小麦・炒り大豆で麴を作り、
醤油に漬け込み醸成



出典：会社概要 - 伊予みそ・麦みそ・愛媛のみそはギノーみそ株式会社 (gino-miso.co.jp)

義農みそでの流れ



・味噌づくり体験

約15分

・ビデオ視聴
(工場見学の説明)

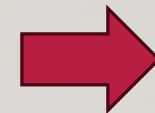
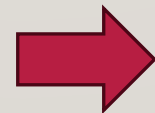
約15分

・工場見学、説明

約40分

・試食（味噌汁）

約30分



義農みそ みそづくり 体験



麦には「こうじ菌」といっておみそを作る魔法の粉がかかっているよ!

2 入れ物の中で「麦」と「塩」を混ぜるよ。



3 大豆を入れるよ。



大豆は少し硬いからほくしてまぜてね!

4 水を入れるよ。



水を入れたらやわらかくなってくるよ。よくこねてね!

5 お団子にするよ。できたお団子は袋に入れてね。



義農みそ 工場見学

みその製造過程を見学



愛媛県産のはだか麦の活用方法を伝えることで、はだか麦の汎用性をアピールできる



出典：会社概要 - 伊予みそ・麦みそ・愛媛のみそはギノ一みそ株式会社 (gino-miso.co.jp)

まさき村

はだか麦コーナー

はだか麦コーナー

・ 松前町にてはだか麦に関する
お土産の購入



マイキムチ&
コリアンデリ ハンアリ



はだか麦料理認定店

はだか麦のサムジャン

所在地：愛媛県伊予郡松前町
大字筒井685-5



出典：MENU | マイキムチ&コリアンデリ ハンアリ (shopinfo.jp)

食べる - 松前町公式ホームページ | 四国・愛媛 まさき
(town.masaki.ehime.jp)

魅力

「はだか麦の認知度向上」

- ・ 愛媛が誇るはだか麦の特徴、魅力を食べ歩きながら
体験
- ・ はだか麦の生産～加工までの過程を一つのツアーに
- ・ はだか麦を使った地域活性化を考えるきっかけに

概要

開催時期

・ 4/25(金)

各所で黄金色のはだか麦畑を
見ることができる

ターゲット層

・ 四国4県の誰でも【10~12人】
(特にシニア世代、健康志向の方)

考察

- 愛媛大学とJR四国が社会課題の解決に向けて取り組むことで社会的責任を果たすことができる。
- 愛媛県の地域資源の発掘活用と再評価
- 学生の内から組織的、戦略的、且つ社会的な活動を能動的に行う
- 地域に人を誘引し、消費活動を活発化させるモデルケースとしての役割を果たす

販売価格・費用

・マイクロバス1台

▷66,000円(6,600円/人)

・食事代 1,500円/人~

・お土産代 486円/人~

・味噌づくり 1,000円/人~

・ガイド料 30,000円

○販売価格
17,500円/人

○最大人数12名
最少人数10名

○利益率 6%程度

※他のお土産代は個人負担

PR

～開催時期～

- 4/25 (金)
- 価格
- 17,500円
- 申し込み時期
- 2/26(水)にプレスリリース
- 2/27(木)に発売開始予定

愛媛大学 はだか麦班
風薫る 伊予の恵み・
はだか麦 日帰り

★ 地域観光
チャレンジ
銅賞

全国唯一全粒を挽かない「はだか麦」を味わってませんか。
まずは、はだか麦を生産している「シェイウィングファーム」で、はだか麦の産地を巡る。
自分の食糧の姿をお楽しみください。ツアーの最後には「ギノメ」で
愛媛の高支度でも楽しめる焼酎作り体験します。嬉しい焼酎を味わって、
夕陽が沈んだ土佐から再び春の風をこぼれさせてください。

1 シェイウィングファーム
2 イタリアンスタンド
3 ギノメ

出発日 2025年4月25日

おとなお一人様あたり 17,500円

地域観光 チャレンジツアー
Chiki-Kankou Challenge Tour

四国の4つの国立大学の学生が企画した
各地域の歴史・文化・食の魅力を満喫のツアー

おとなお一人様あたり 17,500円