

## 地域資源の豊かさが自分たちの幸せに 小高区のブランド野菜『金房ダイコン』を次世代へ みなみそうま健康大学受講生が手引書を作成

文京学院大学は、2017年6月25日(日)から11月26日(日)まで、福島県南相馬市において、65歳以上の方を参加対象とした介護予防プログラム「みなみそうま健康大学」を開催しました。本プログラムに参加した受講生7名が、震災後の人手不足・後継者不足で生産が止まっている小高区ブランド野菜『金房ダイコン』を後世に残したいという思いで、栽培方法・出荷方法やダイコンレシピなどを盛り込んだ手引書を作成しました。

### 「みなみそうま健康大学」の実施概要

「みなみそうま健康大学」は、南相馬市を研究フィールドとし、地域リハビリテーションを専門とする本学の保健医療技術学部作業療法学科の嶋崎寛子助教が、震災後の南相馬市の高齢者の生活再建を支援したいという想いから、2016年に鹿島区、原町区、2017年に小高区で実現したものです。2017年のプログラムは「健康」をテーマに、教養コースと認知症予防コースの2コースで19名の参加者が講師とともに健やかで安心できるシニアライフを一緒に考えました。

### 『金房ダイコン』の手引書作成経緯

教養コースを受講した7名は、これまでの人生を振り返り、「自身の健康にとって、大事なことは何か」を考え、意見を出しあい、生活再建のための戦略を検討しました。今回は、「地域資源の豊かさが自分たちの幸せにつながっていた」との考えから、小高区を代表する特産物である『金房ダイコン』に関する手引書を作成しました。

『金房ダイコン』は小高区の名産品として知られていましたが、震災後は人手や後継者不足、風評被害などによって市場に出回らない状況が続いています。しかし、いつでも生産が再開できるように田畑は丁寧に耕されており、また食べたいと願う住民が多いことから、後世に引き継ぎたい小高区の誇りであると考え、手引書の作成に至りました。手引書では、『金房ダイコン』の作り手の立場から、「土づくりのこだわり」や「種まきから出荷までの予定」、消費者の立場から「放射能検査による安全性」や「地元主婦が勧める大根レシピ」が掲載されています。

今回作成された手引書は、小高生涯学習センターやJAそうま小高総合支店、小高区ふるさと農地復興組合、一部の災害公営住宅掲示板、南相馬市役所等で掲示されています。

### < 文京学院大学について >

1924年、創立者島田依史子が島田裁縫伝習所を文京区に開設。教育理念「自立と共生」を根源とする先進的な教育環境を整備し、現在は、東京都文京区、埼玉県ふじみ野市にキャンパスを置いています。外国語学部、経営学部、人間学部、保健医療技術学部、大学院に約5,000人の学生が在籍する総合大学です。学問に加え、留学や資格取得、インターンシップなど学生の社会人基礎力を高める多彩な教育を地域と連携しながら実践しています。



手引書を作成した受講生と嶋崎先生



『金房ダイコン』手引書(表)