



2020年12月8日

報道関係各位

## 農福連携による「えごま製品」の販売について(案)

拝啓 師走の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、松本大学 総合経営学部 観光ホスピタリティ学科 中澤研究室では、昨年2019年度より新村地区の農事組合アグリ中郷の栽培品目「えごま」に関し、地域連携による特産品販売に取り組んでいます。活動の背景には、地区に点在する小規模農地は持ち主が耕作困難となっても借り手が見つからず、優良農地として後世に残したい思いから、アグリ中郷の有志会員が付加価値作物の栽培を始めたという背景があります。販売に際し、JA青年部と縁のあった松本大学観光ホスピタリティ学科に販売ラベルのデザインが依頼されました。大学では昨年度、学生たちが教育農場にてえごまの試験栽培と収穫、試食を行い、その価値を実証した上で「えごまの実」の袋詰めと「えごま油」の瓶の2種のラベルをデザインしました。「花の村新村」をモチーフにした、丁寧なデッサンによるオリジナルデザインです。さらに加工の過程で、搾油の残渣が良品でありながらも廃棄されることが分かり、食品ロス・経営・農福連携の観点も踏まえ、市内の社会福祉法人 アルプス福祉会 コムハウスと共に「えごまパウダー」を使った「えごまクッキー」を開発しました。各々の取り組みもさることながら、連携して進めることにより、地域ビジネスだけの視点では解決しにくい、やりがいと相互交流が生まれ、各関係組織の活性化に貢献しています。

関連商品は製造量が少ないため、直売所や取扱施設を中心とした売り切りの販売となります。また、クッキーは期間限定で季節に合わせた特別パッケージとし、第一弾となる年末年始バージョンは新春のデザインを予定しています。つきましては、報道関係各社を通して地域の皆様に広くご紹介いただきたく、告知及び取材をよろしくお願いいたします。

敬具

### 記

#### ■商品と販売所、発売時期の詳細

##### 1、えごまの実…「正直なえごま」、200g、無肥料・無農薬栽培で健全な土壌で育てました。

12月8日(火)より、松本市内 JA 直売所にて販売開始(ファーマーズガーデンうちだ、やまがた、あかしな、やまべ、きろろ波田)

##### 2、えごまクッキー…コムハウスで製造・販売。6枚入り、プレーン、塩の2種類があります。

12月21日(月)頃より、ファーマーズガーデンうちだ・やまがた・やまべ・きろろ波田 協立病院売店・合同庁舎売店・アルプス市場・コムハウスにて販売開始

##### 2、えごま油…「正直なえごま油」150ml、低温圧搾法により純度の高い油に仕上げました。

1月より、松本市内 JA 直売所にて販売開始予定(ファーマーズガーデンうちだ、やまがた、あかしな、やまべ、きろろ波田)

#### ■本件に関するお問合せ先

松本大学 観光ホスピタリティ学科/中澤朋代

TEL 0263-48-7233(直通) Email tomoyo.nakazawa@t.matsu.ac.jp



学校法人松本大学  
**松本大学**

**PRESS RELEASE**

【発信】松本大学入試広報室

〒390-1295 長野県松本市新村 2095-1

TEL0263-48-7201 FAX0263-48-7291

<http://www.matsumoto-u.ac.jp>

2020年12月8日から販売の「えごまの実」



■本件に関するお問合せ先

松本大学 観光ホスピタリティ学科／中澤朋代

TEL 0263-48-7233(直通) Email [tomoyo.nakazawa@t.matsu.ac.jp](mailto:tomoyo.nakazawa@t.matsu.ac.jp)