

「アシルルートイタによる心と体に響く

新しい食の価値共創拠点」プロジェクト始動

11月7日（月）室蘭工業大学（空閑良壽学長）は「アシルルートイタによる心と体に響く新しい食の価値共創拠点」のキックオフイベントを、社会福祉センターで開催しました。

室蘭工業大学と本町は、2015年7月6日に包括連携協定を締結。大学は白糠のシソを用いて認知症予防の研究を進めてきました。この事業が拡大し、「アシルルートイタ」による心と体に響く新しい食の価値共創拠点」となったものです。

本プロジェクトは、室蘭工業大学が代表機関となり、本町や北海道白糠高校、白糠アイヌ協会、白糠アイヌ文化保存会のほか、プロジェクトに賛同した総合化学メーカーのナカ株式会社、NTT東日本株式会社など12機関と共同で、農業を『次世代に継がせたい誇れる仕事』として再構築することを目指します。

アシルとは、アイヌ語で「新しい」トイタは「土地を耕す」という意味です。白糠の地は、アイヌの人々が

築いてきた歴史があります。本町は『原点に立ち返り、足元を見つめ、耕し直す』を念頭に、身の丈に合ったまちづくりを進めてきました。このことから、アイヌ民族の知恵と現代科学の知見を融合する新たな農業を『アシルルートイタ』と名付けました。

室蘭工業大学は、白糠町新農業ビジョン推進協議会のもと、2016年にアイヌ伝承有用植物の調査隊を結成。約200種の有用植物の中から、認知症をはじめ、老化に関連するタンパク質変性疾患に効果が期待される植物を探索し、畑作の可能性も見込まれる7種類の植物を確認しました。

こうした高い機能性を持つアイヌ伝承有用植物が見出されつつありますが、一方ではこれらの栽培や加工流通、そして『食』を通じて生産者から消費者までがつながり合う社会をどのように形成するかという課題があります。

本プロジェクトでは、食の機能性

だけではなく、食のあらゆる価値について追及していきます。白糠町特有の気候風土で生産が可能な体に良い「食物」を開発し、合わせて栄養や機能、品質といった情報と「いつ、誰と・どこで食べるのか」などといった情報の中から、物語性やわくわく感など、一人一人の心に響く「食物語」をつくりまします。

「食物」と「食物語」を結び付けた『新しい食の価値』を世界に向けて創出、発信し、町に人を呼び込みます。

『食』を通じて、人々がつながる社会が形成され、本町が『人々が集いたくなる、住みたくなる、豊かな食のまち』となることで、農業は、子どもに継がせたい魅力的で誇れる仕事へと生まれ変わります。

今後、室蘭工業大学は、関連企業と「食物」開発の研究に着手するほか、白糠高校内にサテライトオフィスを設置し、高校生や地域、新規就農者と意見交換などを行う予定です。



「アシルルートイタによる心と体に響く新しい食の価値共創拠点」の始動を祝うプロジェクトメンバー