



リリース日:2026年7月10日

学生と地域農園が協力して開発した「たまねぎ麴」「カレー麴」 尚絅学院大学×大滝自然農園 地域資源を活用したプロジェクト

報道関係者の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素より本学院の教育へご理解・ご協力いただき、誠にありがとうございます。



*畑での様子



*麴調味料を作っている様子



*5/4 カレー麴で鶏胸肉を漬け込んだ「タンドリーチキン屋」

本学の「尚絅里山商店」(人文社会学群・東愛子ゼミ)は、アキウ・ヒト・ツーリズム※1の一環として、大滝自然農園(仙台市秋保地区)と協力して開発した「たまねぎ麴」と「カレー麴」の販売を開始しました。

本商品は、ヤギ糞と落ち葉の堆肥を活用した大学での野菜づくり、大滝自然農園での麴づくり、商品開発、パッケージデザイン、包装・値付けまでを学生が主体となって取り組み、約1年をかけて完成させた地域協働プロジェクトの成果です。

この取り組みは単なる商品開発ではなく、「秋保大滝エリアへの人の流れを生み出すこと」も目標としています。商品を秋保大滝でのイベントに活用することはもちろん、商品づくりを通して学生と地域事業者が地域づくりの夢やアイデアを話し合う場が形成され、地域資源を活用した次の新たな魅力づくりの挑戦につながっています。尚絅学院大学では、今後も地域資源を活用した実践的な学びを通じて、地域活性化と学生の成長につながる取り組みを推進してまいります。

このたび大学生協の協力により7月17日(金)まで期間限定で学内のみですが販売が実現しました。



【関連情報：大学 HP より】

<https://www.shokei.jp/region/rec/information/detail.php?p=94>

<https://www.shokei.jp/region/rec/information/detail.php?p=98>

<https://www.shokei.jp/region/rec/information/detail.php?p=99>

<https://www.shokei.jp/region/rec/information/detail.php?p=100>

<https://www.shokei.jp/region/rec/information/detail.php?p=103>

※1 アキウ・ヒト・ツーリズムとは

学生や地域事業者等が協働し、秋保地域の魅力創出や地域活性化に取り組む地域連携プロジェクトです。

<本件担当>

尚綱学院大学

社会部門 人文社会学類

准教授 東 愛子

Email:ksien@shokei.ac.jp

<お問い合わせ先>

尚綱学院大学 教育研究支援課

(大学広報室)清野 正恵

TEL:022-381-3501

Email:ksien@shokei.ac.jp