

# 信州大学サポーターズクラブメルマガ第75号 2019年12月27日

信州大学サポーターズクラブ

メ | ー | ル | マ | ガ | ジ | ン | 第 7 5 号 |

信州大学サポーターズクラブ事務局

2019年12月27日

-----毎月月末に配信しています-----

## 【 INDEX 】

---

シンダイ百科

---

信大からのお知らせ

---

信大ランチ

---

## ■■■■■■■■ 【 シンダイ百科 】 ■■■■■■

### 結屋学生チーム

今回は、伊那谷の食の魅力を広めるため設立された地域会社(株)結屋でインターンシップというかたちで参加している信州大学農学部の学生「結屋学生チーム」を代表して岩本啓己さん、坂田章太郎さん、一丸恭子さんにお話を伺いました。インタビューでは(株)結屋の取り組み、活動してみての感想などのお話をお聞きしましたのでご覧ください。

○詳細は次ページ以降をご覧ください。

## ■■■■■■■■ 【 信大からのお知らせ 】 ■■■■■■

---

2019年度

第4回「冬の子どもキャンプ教室」受講申込について

---

冬の大自然を活用した様々な自然体験活動やキャンプでの共同生活を通して、感性を高め、自然への理解を深めるとともに、自主性、創造性などの「生きる力」を育ててみませんか？

日 程 : 令和2年2月22日(土)～24日(月)  
2泊3日

場 所 : 国立妙高青少年自然の家

対 象 : 長野県内の小学校5・6年生 25名

参加費 : 18,000円

申込期間 : 令和元年12月23日(月)12:00～  
令和2年1月6日(月)12:00

○詳細はこちらをご覧ください↓

<https://www.shinshu-u.ac.jp/faculty/education/event/open/12232019-4.php>

## ■=====【 信大ランチ 】=====■

「kurabe CONTINENTAL DELICATESSEN」

今回は(株)結屋のメンバーであり、「パスタ概論」の講師を務められた渡邊竜朗シェフが営むお店「kurabe CONTINENTAL DELICATESSEN」に行ってきました。結屋学生チームおすすめの野菜をたっぷり使用したパスタをご紹介します。

シェフの渡邊さんに伊那谷野菜や、結屋学生チームの活動についてのお話もお伺いしましたのでご覧ください。

○詳細は次ページ以降をご覧ください。

---

メルマガのバックナンバーはこちらから  
<http://koyukai.shinshu-u.ac.jp/mail/>

---

メルマガ配信停止ご希望の方は、  
(koyukai@shinshu-u.ac.jp) までご返信ください。

---

『信州大学サポーターズクラブメールマガジン』  
編集・発行/信州大学サポーターズクラブ事務局  
長野県松本市旭3-1-1

---

【 Mail 】 koyukai@shinshu-u.ac.jp

【 H P 】 <http://koyukai.shinshu-u.ac.jp/>

【 F B 】 <https://www.facebook.com/shindai.koyukai>

---

2019.12.27



## 信州大学サポーターズクラブ【シンダイ百科】第75号

今回は結屋学生チームの岩本啓己さん、坂田章太郎さん、一丸恭子さんにお話を伺いました。

㈱結屋とは伊那谷の食の魅力を広めるため農業と飲食店を発展させたいという思いから設立された地域会社で、地元の農家さんの野菜を飲食店向けに販売する仲介や、伊那谷でとれた野菜のおいしさを伝える広報活動等を行っています。現在この㈱結屋にインターンシップというかたちで信州大学農学部の学生7名が「結屋学生チーム」として参加し、野菜販売のHPの管理や、農家さんの野菜の集荷、飲食店への配送業務などに携わっています。また、伊那谷の野菜の魅力を広めるため、伊那谷の野菜を使用した商品企画を行い、農学部の生協で販売しています。今までに販売した商品は「伊那谷野菜のサラダ」や、塩を使ったケーキ「ケーキサレ」、「蕪のバーニャカウダ」です。現在は「ケーキサレ（リンゴ・ナズナ）」、「蕪のバーニャカウダ」のみが販売されています。



<ケーキサレ（リンゴ）>



<蕪のバーニャカウダ>

商品企画の際は毎回工夫するポイントを考えているようで、前期に販売した「伊那谷野菜のサラダ」では商品の見せ方を工夫し、現在販売中の「蕪のバーニャカウダ」では蕪の種類の説明や手書きのメッセージカードをつけて商品を購入した人が伊那谷の野菜に興味を持ちやすいように工夫したそうです。ほかにもイベント活動として今年の6月下旬には農学部で「パスタ概論」を開催しました。講師には(株)結屋のメンバーで飲食店を営む渡邊竜朗シェフをお招きし、座学・料理教室を開催しました。学生に興味を持ってもらえるように工夫したチラシを学内に掲示して宣伝を行い、イベント当日は30人程の参加者が集まったそうです。



<6月に開始された「パスタ概論」の様子>

結屋学生チームの活動を通じて、植物、土、料理のことなど農学部の自分の専門分野に凝り固まらずに学ぶことができていると話す岩本さんは、「野菜を育てている農家さんのことを知れば知るほど農家さんの努力を大事にしたいと強く思うようになり、安易に野菜を安売りするのではなく、野菜の価値をしっかりと伝えることが重要だということに気づいた。今後も野菜の価値を伝え続ける努力をしたい」と語ってくれました。

(株)結屋のメンバーである渡邊シェフの料理を食べて、料理を身近な人、周りの人に伝えたい、もっと渡邊シェフと学生が関わる機会を増やせればと思ったことをきっかけに活動に参加した坂田さんは、「自ら企画した「パスタ概論」に現在のメンバーである一丸さんが参加し、パスタや、渡邊シェフの講義に感動し、その感動や、料理のおいしさを周りの人に伝えてくれたように、「パスタ概論」を通じて次々と「和」が広がったことは嬉しく感じた」と話してくれました。



<今回取材にご協力いただいた坂田章太郎さん（左）、岩本啓己さん（中央）、一丸恭子さん（右）>

結屋学生チームが企画した「パスタ概論」に参加し、伊那のことをもっと深く知りたい、農学部で勉強していることを生かしてみんなで伊那の農業を盛り上げたいという思いから活動に加わった一丸さんは、「結屋学生チームの活動のようにお互いの考えをみんなで共有できる場があることは恵まれている。卒業後は伊那にとどまるかはまだわからないが、場所が変わっても結屋学生チームのメンバーが伊那で学んだことを生かして、それぞれの場所で同じような活動ができれば」と話してくれました。

結屋学生チームのほとんどのメンバーが来年の春に卒業となります。インタビュー中には(株)結屋や結屋学生チームの今後の活動についてアイデアを出し合っている場面もあり、在学中に少しでも多くのものを残したいという思いが伝わってきました。卒業まで残りわずかですが、結屋学生チームとしての活動を精一杯頑張ってください。

## 信州大学サポーターズクラブメルマガ【信大ランチ】第75号

今回は、(株)結屋のメンバーであり、「パスタ概論」の講師を務められたシェフの渡邊竜朗さんが営む「kurabe CONTINENTAL DELICATESSEN」に行ってみました。

こちらのお店では伊那谷野菜をたっぷり使ったパスタを味わうことができます。

場所は伊那市駅から車で5分ほどです。



店内にはパスタのほかにテイクアウト用のお惣菜やケーキもありました。

結屋学生チームおすすめの伊那谷の野菜を使ったペペロンチーノ、秋刀魚を使ったパスタをいただきました。



<伊那谷野菜を使ったペペロンチーノ>



<秋刀魚とトマトのバターソース・パッパルデッレ>

どちらもパスタが隠れるほど野菜がたっぷり入っていてしっかりと野菜を味わうことができました。秋刀魚は骨までカリッとフライされていてとてもおいしかったです。

伊那出身でありながら小さい頃は野菜の魅力に気付かなかったと話すシェフの渡邊さんは、県外出身の方が伊那谷の野菜の魅力を教えてくれたこと、料理人になって伊那谷には良いものがたくさんあることに気づいたそうです。結屋学生チームについて「県外から信州大学農学部に学びに来た学生が伊那谷に愛着を持ち、伊那谷の野菜の魅力を伝えるために取り組んでいる活動を応援したい」と話し、渡邊さんは学生に対して野菜を販売する際は消費者が農家さんについて興味を持てるような接点を探ることが重要であることや、学生らしさが表現できる SNS を利用しての PR 方法を取り入れるなどのアドバイスを行われたそうです。「今の伊那谷では昔では考えもつかなかった野菜ができるようになっている。アルプスのギフト、伊那谷の宝を学生に伝えてもらいたい」と話していました。

皆さんも伊那谷野菜をたっぷり使用したパスタを是非味わってみてください。