

盛岡リモート会議議事録 2023.7.12 AM10:00-

参加者（敬称略）：玉山うるおいいちご園園長菊地、盛岡市玉山総合事務所新井、東洋大学澁澤、澁澤ゼミ

澁澤

お疲れ様です。東洋大学の澁澤です。お忙しい中ありがとうございます。今年度の学生交えての会は初めての開催だと思います。本日は、学生より現状と提案をさせていただき、それについて意見交換をさせていただきたいと思います。ではまず、3年生から発表をお願いします。

増田

本日はお忙しい中、お時間いただきましてありがとうございます。発表に入る前に、5月30日の東洋大学での講演、6月15日・16日の盛岡訪問に際してお世話になりました菊地様、盛岡市職員の皆様にこの場をお借りして御礼申し上げます。それでは、前回に引き続き、第2回盛岡会議を始めさせていただきます。発表は、松尾、江川が担当いたします。よろしく願いいたします。

松尾

目次は以下の通りです。まず今回の提案の前提をお話させていただきます。

これまでのご提案は「文京区学生と創るアグリイノベーション事業」に則り（のっとり）、玉山うるおいイチゴ園様の知名度向上や売上増進を図る提案かつ、学生が直接かかわる事を前提とした提案を行ってまいりました。

しかし事業最終年度となる今年度は、事業が終わった後でも「菊地様が長期的に続けられる」「3年間の集大成となる」事を前提に提案を考えさせていただきました。

事業終了後も玉山うるおいイチゴ園様のますますのご発展をお祈り申し上げるとともに発表に入らせていただきます。

まずは廃棄草花の利活用の取り組みとして、廃棄草花をウサギのおやつにするプロジェクトです。背景を説明させていただきます。3月に行われました第一回もりおか会議にて、すずあかねや草花を食べたコオロギの昆虫食を提案し、「SDGsなイチゴ園」の展開を目指しました。しかし皆様もご存知の通り、世間的にコオロギの昆虫食への逆風が強くなり、プロジェクト自体、頓挫することとなりました。そこで私たちは何かできないだろうかと考え、廃棄されていた草花に着目致しました。玉山うるおいイチゴ園様では大量の葉・茎・花が廃棄されています。その廃棄を利活用することができればと思い、廃棄されていた乾燥草花をウサギのおやつにする事の提案をさせていただきました。

こちらがすずあかねの葉・花・茎10gを菊地様に乾燥していただいたものになります。その節は誠にありがとうございました。そもそも乾燥させたすずあかねの草花をうさぎは食

べるのか、そして食品上、安全性は大丈夫なのかという2点に疑問が湧きました。そこで澁澤ゼミナール学生の1人がうさぎを飼い始め確認致しました。右の写真がそのうさぎになります。また名前は「ケンちゃん」、こちらは日頃からお世話になっています、澁澤先生のお名前、ケンタロウから命名させていただきました。話を戻しますが、実際食べるのかという疑問においては餌というよりもおやつ程度に食したことがわかりました。また安全性においては特に体調が悪くなることもなく、現在も元気しておりますので問題ないと判断させていただきました。

また今回菊地様のご好意で商品の命名権をいただきました。そして、商品名は『もりびよんはっば』に決定しました。命名理由としては、ユニークかつポップに聞こえること、一目見て商品内容がわかることを意識して命名させていただきました。また、『もりびよんはっば』の「もり」は命名させていただいた学生の名前もりやの「もり」と盛岡市の「もり」をかけたものになっているのも一つのポイントです。

こちらがパッケージのデザイン案になります。縦5cm×横5cmのサイズとなっており、目にした時にわかりやすく可愛いデザインにしました。また下記にあります、QRコードからは農園の紹介やすずあかねの紹介、『もりびよんはっば』の概要などをみることができます。こちらは先程のQRコードから見られるページになります。玉山うるおいイチゴ園様の詳細や菊地様の情報、『もりびよんはっば』のできた経緯などが1～4ページでみることができます。

5ページ目には、『もりびよんはっば』とウサギのケンちゃんをまとめた動画を再生することができます。こちらが動画となっております。

こちらの動画は盛岡市公式ユーチューブ「ウェブモリオカ」での公開をご検討いただきたく存じます。是非よろしくお願い致します。パッケージシールの費用としては、30枚で税込2801円、一枚あたり約93円となっております。

他にも『もりびよんはっば』に関しまして、Tシャツ・ECOバック・キーホルダーなどの商品化も実現性を考え詰めていきたいと考えています。またウサギのケンちゃんと『もりびよんはっば』の写真集の出版なども継続的活動として行っていきたいと考えております。

この『もりびよんはっば』を通して、玉山うるおいイチゴ園様に「廃棄の出ないSDGsなイチゴ園」という付加価値をつけることで、将来的に他のイチゴ園と比較した時に優位性をもち続けることができると確信し、今回のこちら提案とさせていただきます。

## 江川

続いて「ドローン×農業」の取り組みです。今回はドローンを用いた受粉と空撮に挑戦いたしました。まずドローンを用いた受粉です。現状玉山うるおいイチゴ園様では受粉に「クロマルハナバチ」を用いています。すずあかねの花芽（はなめ）が出蕾（しゅつらい）する6月から11月のあいだに1箱あたり30-40匹入りのクロマルハナバチを様子を

見ながら3回ほど交換します。費用としては1箱あたり16,000円が3回で48,000円。ハウスが4棟あるので×4で192,000円、税込みで211,200円。クロマルハナバチを受粉に使用する場合最低で211,200円かかります。一方ドローンの場合セット1式をそろえて81,070円。適切に使用すれば数年持つことを考えても大幅なコストカットになります。受粉の時間としても蜂の生態（自然）に影響されることなく、農家さんのタイミングでき、人の手で漏れがなくきっちり行うことができます。

また期間中、蜂を取り替える手間や掃除の必要がなく、座ったままで操作可能。1本のバッテリーで18分持つので付属の予備バッテリーを使用すれば充電に追われることもなく作業負担の軽減に大きく貢献します。

ドローンによる受粉は、高齢により農業の負担を苦痛に感じてしまった方や、これまで農業に参入できなかった一部身体障害者等でも作業が可能になるため、玉山うるおいイチゴ園様以外の農業への参入もできます。

ところでそもそもドローンによる受粉は可能なのか。それを確かめるために実際に視察を行い、側風機（そくふうき）を用いて検証をしました。

参考として、イチゴの送風受粉については最低風速10m/s（メートル毎秒）あれば可能という研究結果が出ています。今回ドローンの風速を測風器で測ったところ、翼の下では10m/s（メートル毎秒）を超える風速がしっかり出ており、十分に受粉が可能との結果がでました！

そして今回の視察時に受粉を行ったすずあかねを一部東洋大学・生協にて販売することが決定しました。これにより日本初のドローンとクロマルハナバチのハイブリッド受粉を行ったイチゴの販売となります！

販売にあたりご尽力いただきました澁澤先生、さらに東洋大学生協関係者の皆様、菊地様にこの場をお借りしてお祝いとお礼申し上げます。

こちらがドローンイチゴの商品パッケージ案です。

すずあかねと受粉に使用したドローンのシンプルなデザインに、ハイブリッド受粉であることが書かれています。後ろ面がシールとなっており、簡単に貼り付けることができます。パッと見たときにイチゴとドローンが見え、手に取るとハイブリット受粉であることがわかるデザインとなっております！

こちらは実際に生協で販売されたものです。シールの価格は24枚で5,388円、1枚当たり224円です。今回小ロットで受注している業者に委託したため1枚当たりの価格が少し高くなっております。こちらが販売の様子です。実際に生協前に立ち、声かけをしました。多くの学生に興味を持っていただき、すずあかね周知に関しては大成功でした！2日で50パック完売達成いたしました。

さらに今回すずあかねについて新たな付加価値「日本初のドローンとクロマルハナバチのハイブリット受粉」を発信する取り組みとして2点新たなご提案をさせていただきます。

空撮写真集と空撮動画です。

内容は以下の通りです。(3秒ほど見てもらう)

また7月に予定している視察時にも空撮を行い、6月との変化を比較できるような内容にしていきます。こちらは6月に記録したものの一部です。受粉の様子や、インタビュー動画になります。発信方法としてはこれまでのようにkindleでの電子出版、盛岡市公式YouTube「ウェブモリオカ」での公開をご検討いただきたく存じます。ぜひよろしく願いいたします。

続いてポイントカードについての説明です。

目的はすずあかねの購入にポイントという目に見える価値を付与することで、継続顧客の獲得を狙うことです。3年目の集大成として、継続して使用可能なものを作成したいと考え、今回の提案に至りました。ポイントの付与方法ですが、私たちが作成したポイントカード・ポイント用シールをすずあかねに同封し販売していただきます。5枚のシールがたまったら、お客様にポイントカードを直売所に直接持参していただくか、郵送していただき、オリジナルグッズ等の賞品と交換するという流れとなっております。商品の受け渡し方法ですが、菊地様が商品を手渡ししていただく、もしくは商品を郵送していただきたいと考えております。こちらにおいてはご了承いただけたらと思います。こちらがデザイン案です。

ポイントカードの特徴として二つ折りにしたときに上のマークが見える。シールを貼った時に見やすくわかりやすいデザインを意識している。お客様満足度アンケートを導入している。背面に玉山うるおいイチゴ園様の情報を載せている。以上が挙げられます。ポイントカードを同封していただく対象のイチゴですが、直売所でのバック、朝市でのバック、ECサイトでのバックを想定しております。こちらのQRコードからアンケートにアクセスすることができます。アンケートの実施により、すずあかねに対するお客様の声により分かるようにしました。

アンケートの特徴として、まず、ECサイト以外のお客様の評価・感想を聞くことができます。アンケートの回答率を上げるために、答えやすい質問となるよう工夫しました。また、自由記載欄を設けることでお客様の潜在的な意見を聞くことが可能となっております。作成したアンケートは、データとしてお客様の回答結果が残るので、今後の経営戦略に役立てていただくことが可能となります。

最後に費用に関してですが、ポイントカードの印刷部数は100部、シールは500枚を想定しており、総費用は3,597円となっております。画面右側はオンライン販売での送付例となっております。

つづいて 電子書籍英訳プロジェクトのご提案です。 最終年という事を踏まえてこれまで作ってきた書籍を英訳し情報発信の幅を広げる活動をさせていただきます。いちごレシピの海外輸出に続き出版物も英訳版を出版することです。あかねの名前が届く範囲を少しでも広げたい、その可能性を残して終わりたいという思いで着手しております。この電子書籍英訳プロジェクトを通して、玉山うるおいイチゴ園様の将来的な展開の幅を広げやすくなるのではないかと考えております。

まとめです。付加価値提案として『SDGs なイチゴ園』と『ハイブリット受粉』の2点、新規提案としてポイントカード・電子書籍英訳プロジェクトの2点を提案させていただきました。ポイントカードに関しては菊地様のご協力が前提のものでございますので、ご意見頂戴したく存じます。中間報告会・最終報告会まで残り限られた期間ではありますが、どうぞよろしくお願ひ致します。これで私たち三年生の発表をおわせていただきます。ありがとうございました。

#### 澁澤

では、今の3年生の発表の中でいくつか提案があったかと思ひます。こうした場を頂戴しておりますので、菊地さんからご意見をいただければと思ひます。よろしくお願ひします。

#### 菊地

発表ありがとうございました。提案の中に、感慨深いものもありましたので、お聞きしたいと思ひます。

まず、うさぎのおやつに関してありがとうございました。けんちゃんが元気で本当によかったなと思ひます。こちらの方は、ご提案いただいたシールを貼って、ECサイトはまだ公開はしていないんですけど、情報はある程度作ってあるので、すぐに公開できる状態にはしております。シールの名前すごくいいですね。一枚の単価が93円と書いてあったと思うんですけど、袋と乾燥剤で代替20円ぐらいなので、合わせて120円弱ほどで、それで850円ぐらいの価格になるかなと。講演の際に、800円ぐらいというお話があったので、それぐらいでもいいのかなと思ひてはいます。最近、生協さんでお出ししたいちごのパックが、こちらからの卸価格がほしい、1パック400円です。昨日近場で1パック350円で販売したので、なかなかいいおやつかなと思ひますね。

また、ドローンについてですね。生協さんの方でいちご販売していただいてありがとうございました。パッケージにもシールを貼っていただいてありがとうございました。非常に

雰囲気が出ているもので、よかったかなと思っております。今後も、販売していただけるようであれば、いくらでも出せますので、ハウスも増設しましたし。ちなみに、どなたかいちごを食べた方、問題なかったでしょうか。

森屋

私からお答えさせていただきます。私自身も食べさせていただいで、とても美味しい感じました。様々なお客様だったり、学生のかたにヒアリングをしたところ、とても美味しい、甘酸っぱい、今の暑い日にぴったりだというお声をお聞きしました。だいぶ好評だと思います。

菊地

ありがとうございます。ご感想を聞いて良かったです。このような販売は初めてだったんですけれども、今後東洋大学さん以外での販売もできるのかなと、検討も幅も広がったのかなと思っております。こちらこそ機会をいただいて、ありがとうございました。あとは、ポイントカードについてなんですけれども、プレゼントとかの郵送の方法はどういったものになるのかなと思っております。実際に直売所にいらっしゃった場合はつけられるんですけれども、郵送で受け取る方はポイントカードの枚数で合算ということになるのでしょうか。

森屋

こちら私からお答えさせていただきます。お手数をおかけしてしまうところではあるんですが、ECサイトで販売をして、オンラインで郵送していただくいちごに、ポイントカードとこちらに貼るシールを一枚同封して販売していただくという形で考えております。シールが5枚溜まりましたら、そちらを郵送していただいて、何かプレゼントなりをお渡しするという形をイメージしております。

菊地

なるほど。ということは、直売所に来られない方には郵送するという形でしょうか。

森屋

はい。さようです。お手数をおかけしてしまうのですが。

菊地

例えばですけど、ポイントが足りませんでしたよというような連絡が取れる手段はわかった方がよいですね。それこそ、名前の書く欄があれば、個人情報を書いてくださいとはなかなかハードルが上がるかなとは思いますが、そういったことはした方が良いでしょう。

ないですね。そこらへんのやり取りは想定しておかなければならぬような感じはしますね。

森屋

こちらの方でも、色々考えながら検討させていただきたいと思います。よろしくお願いたします。

菊地

ポイントカードの一枚の単価は、いちご自体の単価に加えて考えなければならないのかともどうなのでしょうね。

森屋

そちらの方も検討させていただきます。ありがとうございます。

澁澤

菊地さんありがとうございました。それでは、2年生からも発表がございますので、お願いたしたいと思います。

石口

これから私たちの発表を始めさせていただきます。発表は、私石口功士が担当させていただきます。よろしくお願いたします。

目次はこのようになっております。初めに今提案につきまして、私たちが作成したレシピ動画を盛岡市公式 YouTube に掲載していただく提案が、先生のお力添えを頂き、採用されましたことをご報告いたします。

概要は、すずあかねを使ったレシピコンテストにおける作品を動画にし、PRするというものになっております。さらに玉山うるおいいちご園様の SNS を活用させていただけないかと考えております。ご検討して頂けたら幸いです。

次にもう一つの新商品の提案に移らせて頂きます。案は全部で三つ用意しております。

まずはこちらです。商品名は「グラニュー糖」！

内容は、グラニュー糖に苺のドライフルーツを砕いて、混ぜたものになっております。製造過程はシンプルで、いちごを天日干しとオーブンを駆使し、極限までフリーズドライに近づけたドライフルーツ状の苺をすりつぶし、グラニュー糖と組み合わせ、瓶に詰めて完成です。水分を完全に除去しないことを考慮し、小瓶を3瓶用意した形で製作いたしました。さらに小瓶にすることで、映えの効果も期待できると考えております。こちらの商品の用途は多種多様で、こちらは私が実際に試した例となっており、左から紅茶・ホットミルク・トーストに使用したものになります。トーストとの相性が特によかったことが印象的でした。販売想定は、こちらの茶封筒に中型瓶を3瓶か小型瓶6瓶といたしまし

た。デザインは、玉山うるおいイチゴ園様のアイコンを採用したパッケージを提案いたします。加工品のパッケージにつきましては、浅草橋のシモジマで購入したものを採用しております。

次は、ドライ苺の琥珀糖です。こちらは、琥珀糖という和菓子の中にいちごを加えた商品となっております。製造方法は以下の通りで、水で溶かした粉寒天にグラニュー糖を入れ、冷やし、少し固まってきた時にいちごを加え、完全に固まらせます。最後に再度グラニュー糖もしくはザラメを表面にまぶして乾燥させて完成となります。この商品の魅力は、美しい見た目にあります。そのためこちらも“映え”効果が期待できる商品だと考えております。販売想定は、こちらの大型の瓶に琥珀糖 10 個をいれ、それを 1 セットといたしました。デザインは中身を見せられるように、大きな瓶を用いる形としました。

最後に、ドライ苺の飴を紹介いたします。製造方法は飴の中にドライ苺のかけらを入れた商品となっております。こちらは飴に大きさがあるため、中瓶に 2 個の飴を入れ、それを先ほどの茶封筒に二つ入れる販売想定をいたしました。飴の中の、わずかなフルーツ感が魅力の一品となっております。こちらは各商品の費用になります。カッコ内の数字はイチゴを含まない商品にかかった費用、下は市場で実際に販売されている価格の一例となっております。飴の例はありませんでした。ここで実際に私たちが試作として作ってきました商品を紹介致します。こちらがグラニューいちご、こちらが琥珀糖、こちらがいちご飴となります。是非ご覧ください。以上が新商品の概要となります。

次に商品の利点を説明いたします。まず、菊地様のいちご栽培期間外の時間を活用し、簡単に製作できることがあげられます。菊地様の公演から、さまざまなことをやりながらと、お忙しい中製作されることを踏まえ、手間のかからないものを意識した提案とさせて頂きました。またドライ苺について、水分を極限まで取り除くことでカビや菌の繁殖を抑制し、長期間の保存を可能としました。それによりオンライン等を活用し、海外への販売も視野に入れることができると考えています。また付加価値がつくという利点もあげられます。

最後に、商品の販売場所と宣伝方法について提案させて頂きます。販売方法は直売とオンライン販売を、宣伝方法はイラストなどを用いたポスターを菊地様に提供し、活用していただければと考えております。写真でご覧いただいているのは、私たちが作成したポスターのサンプルです。左はオンラインのサイト用、右二つが直売所に貼るなどを想定したサンプルとなっております。また玉山うるおいイチゴ園様の Instagram・Facebook などの SNS を活用し、商品の魅力や特徴を発信することで広く知っていただけるのではないかと考えております。

以上が私たちの事業提案となります。ご清聴ありがとうございました。

澁澤

はい、では今の発表についてまたご意見いただければと思います。

菊地さん

はい、ありがとうございました。

まず、レシピの動画に関してですが、インスタなどのリールに載せるようなイメージでしょうか。

渡辺

そのご理解で大丈夫です。

菊地さん

その動画自体は、そちらで作成していただいて、何かしらの形で共有していただいて、SNSに載せる感じでしょうか。

渡辺

はい。ただいま作成しており、盛岡市のユーチューブに載せるようなものは1週間ほどで完成する予定です。

菊地

承知しました。それであれば、問題ないかと思っております。

あと、商品開発も部分ですが、前職はサラダファームというところでいちごの修行をしていたんですが、その際にもドライパウダーという話は出ていました。ただ、一度作ったらいちごの風味が飛んじゃって、色だけしか残らないよねという感じだったんですけれども、実際に作ってみてどうでした。

石口

ドライパウダーほど細かく砕いていなくて、ドライパウダーは完全に水分が飛んでしまっていると解釈しており、風味などが飛んでしまうと思います。ですが、私たちが作った自家用でできる限界まで水分を抜いているものでして、風味は案外残っていました。

菊地

ちなみにそれはすずあかねをつかってつくったんですか。

石口

すずあかねを入手できず、ほかの夏いちごの酸っぱさで対応させていただきました。

菊地

すずあかねって結構中の方が白い品種なんですけど、その作った時のイチゴは結構赤みが出

てたんでしょうか。なんていう品種でしたか。

石口

そうですね。赤みは出てました。すみません、品種までは覚えておりません。

菊地

最後の方に、冬場に簡単につくれるということだったんですけれども。これはいちご自体はオンシーズンに制作しておかなければならないということですよ。

石口

そうですね。冬場という説明をさせていただいたんですが、栽培期間外の活動ということで提案させていただきました。

菊地

冷蔵免許などは必要となってくるのでしょうか。

渡辺

提案させていただいた商品を作るにあたって、菊地様には、食品衛生責任者と食品衛生法に基づく営業許可を取得していただく必要があります。食品衛生責任者に関しては、講習会に参加することで取得可能となっております。岩手県では受講料が1万円からとなっております。また、食品衛生法に基づく営業許可は、保健所と協力して進めていただくこととなります。参考に、新規手数料として盛岡市では1万6000円の費用がかかります。

菊地

まあそうですね、資格を色々ととらないといけないところで、要検討かなと思います。まあ、玉山地域にも加工のプロフェッショナルがいるので、手っ取り早いといったらなんですけど、そちらに頼むのもいいのかなと思いますね。

渡辺

ありがとうございます。こちらのほうでも検討させていただきたいと思います。

澁澤

大変細かいご指摘ありがとうございました。実際には提案してもらったものに関しては、原価などが高くなってしまふことがありますので、考えていく必要があると思います。ですが、この成果は明確に表れていると思います。大変立派なビニールハウルを見させていただきました。最初は2棟でしたので、倍になったと。そういうことを含めて、色々学

生が考えてくれたもので難しいものに関しては、これから意見交換をさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

菊地さん

パックで販売してみるとかに関しては、業務の延長線上でできるもので非常にやりやすかったですね。何回かミーティングを重ねて、実現できるようになればいいかなと思います。

澁澤

それでは、私の方から質問をしたい点もあるのですが、せっかくなので他のメンバーから質問があればしていただければと思います。

小笠原

澁澤ゼミ3年の小笠原です。私から2つご質問をさせていただきます。まず、ドローンについてです。発表にあったように、先月ドローンを使った受粉を行ったと思いますが、こちらは操縦者が常に必要なものでした。つまり、菊地さんが常にビニールハウスにいなければなりません。次のステップとしてご提案させていただきたいのは、自立走行型のドローン活用です。こちらは、あらかじめプログラミングしておいたドローンを独りで飛行させるというものです。こちらのドローンを活用することで、受粉を行っている間、菊地さんが他の作業をすることができると考えられます。今季の受粉の時期は終わってしまいましたが、収穫を終えて落ち着きましたら、一通りの流れを行うことができれば、来期の受粉シーズンに活用できることの証明になると考えております。免許についてですが、目視外飛行となるので、ドローン検定2級が必要となります。こちらについては、すでに3級の免許を取得しておりますので、責任をもって2級の免許を取りに行こうと思っております。

もう一点ですが、いちごの葉の販売です。私は、昆虫食での廃棄活用を主体となって取り組んできました。しかし、断念せざる負えなくなりました。しかし、諦めたくないという思いがあり、他の提案としていちごの葉の販売をご提案できればと思います。調べた中で、いちごの葉には栄養素が多く含まれていることが確認できました。実際に調理例も見受けられたので、生でも調理してでも食べられると思います。それを実際に確かめたいという思いから、最初は少量でも構いませんので、ECサイトなどでいちごの葉の販売を行っていただけないかなと思っております。すべて責任をもって私が買いますので、最初はそのような形でよろしければ行っていただきたいと思います。

以上2点が私からの提案です。菊地さんにも金銭面でもご負担がかかることですので、市役所の方にもご協力いただければと思います。ご意見を頂戴したいです。よろしく願いいたします。

菊地

自立のドローンについては、澁澤先生と増田さんがいらしたときに少しお話を聞いたんですが、自立でやってくれたらいいなという所で、盛岡市さんと頑張っていきたいなと思っております。いろいろと考えていかなければというところですね。ドローンの免許は冬場にでも挑戦したいと思っていて、色々といちご以外にも使い道があると思うので、ミーハーな感じですが、取得したいと思っております。受粉の時期については、3.5回受粉の機会がありますので、活用できるかと思えますね。

いちごの葉に栄養があることについては、初めて聞いたのでびっくりしたんですけども、乾燥した葉っぱにしたりとか、色々検討はできるのかなと思っております。ただ、虫とかの問題にはなるので、そういったところをどうケアしていくのかっていう問題にはなってくるかなと思えます。提案してくれたものとしては、廃棄されたものに値段がつくという意味ですごい良いかなと思えます。

小笠原

ご意見ありがとうございます。受粉の時期について、把握しておらず申し訳ございません。ありがとうございます。

澁澤

菊地さんありがとうございます。僕の方から質問させていただくと、自立型については以前お話したと思うのですが、2級がないとだめなんですね。僕は2級を持っていて、9月に1級を受けますので、あともうだけあればよくて、東洋大学に自立型のモデルを買ってくれるようにお願いしております。それを持って受粉のシーズンに自立走行型をやるっていったら日本で最初ですよ。それを今年やるつもりです。やれるようなことで準備していますので、またご相談してやらせていただければと思います。

菊地さん

ちなみに、興味本位で聞くんですけども、薬剤の運搬とかまではできないんですか。

澁澤

いえ、薬剤の運搬もできます。ただ、いちごの場合ビニールハウスに入るとなると小型でないといけないので、薬剤を運べて薬剤を撒くのが少量になってしまうんですね。ビニールハウス内でできる範囲内の薬剤になると思います。もちろん自立型になると、この場合は2級の免許が要ります。見ている範囲だったら3級でもできます。

菊地

それが自動でできたらそれはそれで面白いかなと思えますね。

澁澤

自動走行ができれば、一日操縦している必要がないんですね。設定だけで行きますから。これは飛ぶ距離の問題がありますけれども、だいたい一時間ぐらい飛ぶものもありますから、かなり可能性がある面白い話なのかなと思います。現実にはできますから、よろしくお願いいたします。

葉っぱの話に関してですが、SDGsの観点からしてやるべきだと思います。これはやっている例がありますから、サンプルでも出してもらって提案した学生が買い取るという形でいいと思います。最初は澁澤ゼミ限定でお願いします。

前向きな話かなと思っておりますので、今後また詰めて進めていければと思います。ありがとうございます。

菊地さん

盛岡市で最初のことになりますね。

澁澤

そうですね、初のことになりますね。

では、他に2年生の方で聞きたいことがあれば。

岩瀬

2年の岩瀬と申します。1つだけ質問させていただきます。あとでデータとして送らせていただくんですが、第二弾のいちごのパッケージを作成いたしました。こちら上がいちごのへたを食べているウサギであったり、ドローンを掲載し、真ん中に穴をあけてずずあかねが見えるデザインにしております。とてもかわいいデザインにしました。こちらを20~30枚ほど郵送か、盛岡市への訪問の際にお渡しできればと思っております。そこで、1つ、菊地さんの中でデザインのこだわりとかございますか？

菊地

まあ、親しみやすいというか、アイコンが自分で言うのもなんですがかわいらしいものですので、そういったイメージの方向性が統一されていけば問題ないのかなと思います。

澁澤

だいぶ時間もきておりますので、とりまとめに入りたいと思います。

まず、レシピコンテストで5名選抜をされまして、林さん審査の方急いでいただいてありがとうございます。本学と盛岡市さんの方で計6人の方が審査にあたってですね、5名が選出されました。そして、今回の提案に関してのやりとりは、またメールという形でさ

せていただきたいと思います。7月24日には、何人かで参りますので、その際はよろしく  
お願いいたします。

菊地

ありがとうございます。お待ちしております。

澁澤

それでは、リモート会議を終了したいと思います。長時間にわたって本日はありがとうございました。