

れんげプロジェクト

進捗状況

自己紹介

木谷 昌経

中央市 政策秘書課 市政戦略担当



- x 福井県小浜市出身
- x 福井県の高校を卒業後、山梨大学へ進学
- x 大学院修了後、中央市役所に就職
- x 趣味はカメラ

- 自治労 写真コンクール2018 全国1位
- 自治労 写真コンクール2020 全国1位
- 自治労 写真コンクール2022 全国1位

れんげプロジェクトとは

令和3年度からスタートした、
中央市のSDGs推進活動の
1つです。

市の花が「れんげ草」なの
で、テーマに選びました。



CHUO CITY
SDGs **RENGE**
PROJECT

れんげプロジェクトの
ロゴマーク(作 木谷)



れんげ草の効果①

れんげ草は根に窒素分を蓄える

→緑肥として活用できる

→化学肥料の使用量の削減



農業法人たどみ農園株式会社
井上社長(左)、村松さん(右)

れんげ草の効果②

れんげの花にミツバチがくる

→ ミツバチの数が増える

→ 森が元気になる



採蜜する二ホンミツバチ
令和4年4月(木谷撮影)

れんげ草の効果③

4月後半(ゴールデンウィーク頃)に花が咲く

→ 景観が良くなる

→ 散歩が気持ちいい



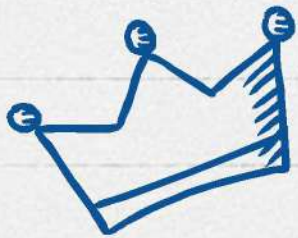
令和4年4月(撮影 木谷)



れんげのかんむりの作り方



・
・
・



今、こっそり
進めていること



山梨大学 ワイン科学研究センターの
柳田教授と学生のみなさん



れんげ草から

・酵母

・乳酸菌

を抽出





酵母の抽出



酵母が抽出できると

→ ワイン醸造に使える

→ パン製造に使える



山梨大学生命環境学部
地域食物科学科 長倉 脩斗 さん

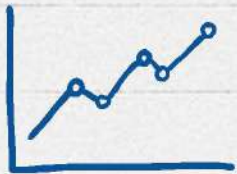
乳酸菌の抽出



乳酸菌が抽出できると

→ ヨーグルト、キムチ、

乳酸飲料に使える



山梨大学生命環境学部
地域食物科学科 博林 泰佑 さん

Roadmap

【令和 5 年度】

酵母・乳酸菌
抽出完了

【令和 7 年度】

市政施行20周年イベントで
新特産品をお披露目

【令和 6 年度】

酵母・乳酸菌
を使った特産品開発

【令和 8 年度】

ふるさと納税返礼品
として販売開始

れんげから抽出した酵母・乳酸菌を使った新たな特産品開発

ワイン、パン、以外に

何か面白いことに使えないですか？

みなさんのアイデアをお待ちしています！！