

東海学院大学発、各務原にんじん使用のお弁当を発売

# おいしいSDGs、始まります！

最近、耳にする機会が多いSDGs。持続可能な社会の実現に向けて、私たち一人ひとりができることを考えるきっかけとなっています。

そんななか、活発にその回答を示し続けているのが各務原に根付く東海学院大学・管理栄養学科。その活動内容に迫りました。

## 未来の地球を担う大学生のSDGs実践への挑戦

今年3月から農林水産省の先導で始まった、環境負荷低減の「見える化」。店頭で販売される野菜やフルーツについて、その育成手法などに応じて、1から3の星の数で温室効果ガスの削減率を表記する取り組みです。消費者がより環境配慮型の農産物を消費する新たな基準になるのではと期待されています。いっぽうで、「持続可能な生産」とも呼ばれるこうした取り組みは、どうしても

難しく捉えられがち。私たちとは縁遠い存在のように感じてしまうことも、しばしばです。

そうした生産者と消費者をつなぐべく立ち上がったのが、各務原市にキャンパスを置く東海学院大学です。長年にわたり各務原にんじんのPRに精力的に取り組んできた同大学は、2016年度から食・農・環境を意識した「環境マインド育成プログラム」を導入し、学生の自主的なプロジェクトチームにより運営しています。さらに翌年には、1000平方mにおよぶ耕作放棄地をJAぎふの

協力の下、大学試験会場として整備し、JAぎふ・岐阜農林事務所へ指導を受け、年間20種類の野菜を栽培しています。

ただ学ぶのではなく、食を起点に資源のサイクルを意識できるように、食と農をコーディネートしてほしい。そんなJAぎふと各務原市の想いも乗せて、管理栄養学科の学生たちは汗を流しています。



令和6年4月から、新しい「見える化ラベル」で商品販売が開始されました。写真は規格外イチゴのにんじん米粉クレープ



環境配慮の合言葉は「Think Globally, Act Locally」



新商品「CARROT AMAZAKE」を初販売の際には、新しい見える化ラベルを目立つ位置に貼ったことで「このラベルなに？」と声をかけられることも多かったとのこと

規格外の春にんじんを用いた「四代目生彩弁当」ができました！

東海学院大学 管理栄養学科  
管理栄養士や臨床検査技師、栄養士の資格を目指しつつ各分野をバランスよく学んでいる大学生たち。地元・各務原市の健康づくりにもまい進しつつ、弁当や甘酒などの開発を通じて地域貢献を行っています



## 環境に配慮する栽培での特産品も評価取得

同大学が主眼を置いているのは、見える化を通じて、生産者による環境負荷低減への取り組みを、消費者サイドにわかりやすく伝えること。そうしたビジョンゆえに、栽培面でも工夫を凝らしてきました。



農林水産省では環境負荷低減の取組の「見える化」を推進しています

特にその苦勞が垣間見えるのは、生ゴミの堆肥化と、それを活かした食糧生産。調理実習を多くこなす同

学科で必然的に発生する野菜くずをコンポストで堆肥化し、自然のサイクルに則した肥料をつくりあげ、それを肥料として野菜を育成しています。

化学肥料に頼る温室効果ガス排出を廃した白菜、大根、さつまいもなどの日常的な野菜。見える化にかかると、星3つという最高評価です。もちろん、特産となる各務原にんじんについても、最高位を獲得。学生たちと指導にあたった専門家の努力が、実を結んだ瞬間でした。

## 商品化で見えてきた、地元産SDGsのカタチ

こうして高い評価を得られた農産物を生産するだけにとどまらないのが、同大学の真骨頂。食をキーワードとしてさらなる輪を広げるため、調理して消費者に届ける試みにもチ

ヤレンジしています。

これまで開発してきたのは、各務原にんじんの自然な甘さを生かした甘酒「CARROT AMAZAKE」や、「にんじん五平餅」、その他にも、規格外各務原にんじんのロス削減と消費拡大をテーマに3年前からマツクスバリュ東海、JA全農

岐阜、JAぎふ、各務原市と産学官連携で「各務原にんじんを食べよう！生彩弁当」を商品化しています。今年5月には、第4回目が完成

し、販売をスタートさせた同弁当。そのアピールポイントは、しっかりととした食べごたえがありつつも、手軽に野菜が摂れるというカラダへの優しさ。さらに市場に出回らない規格外野菜を利用するためフードロス削減につながる逸品なのです。店頭での試験販売では、消費者から「食品ロス削減につながるうえに野菜がたっぷり摂れるなんて」といった喜びの声もあつたという。持続可能な生産を消費者に確実に伝えたこの取り組みは、昨今叫ばれているSDGsに對する、ひとつの回答ともいえるでしょう。

今後、どのような商品が地元大学から誕生するのでしょうか。食という人に欠かせないテーマから、いきいきとした自然を、畑を想起させる…。そんな東海学院大学のチャレンジは、まだまだ続きます。



東海学院大学 岐阜県各務原市那加桐野町 5-68 ☎058-389-2200



最新の取り組みを CHECK!



管理栄養学科の学生有志が集うプロジェクトチーム。学生が自身でできることにチャレンジしています

