

各務原にんじんを使った幅広い世代に向けた食育活動の取組

とうかい
東海学院大学（岐阜県）

東海学院大学では、有志の学生により、地域特産の「各務原にんじん」を使用した、ライフステージ別の様々な食育活動を実施しています。

平成29（2017）年から、各務原にんじんのブランド化を目指し、各務原市、JAぎふ、各務原商工会議所で産学官連携協定を締結しました。その後、企業や福祉施設等、多様な主体と連携して各務原にんじんを使用した商品開発、レシピの考案、料理教室、食育講座を実施するのみならず、学生自らも各務原にんじんの栽培等を行っています。

商品開発では、生産過程で生じる出荷できない規格外の各務原にんじんを使って、栄養バランスに配慮したお弁当を産学官で共同開発し、手軽に栄養バランスに配慮した食事が提供できるよう、スーパーマーケットで販売しました。

ライフステージ別の食育としては、高齢者や食生活改善推進員を対象に、学生が各務原にんじんを使ったオリジナルレシピでフレイル¹予防料理教室を開催し、オリジナルのフレイル予防体操も一緒に行っています。そのほか、乳幼児期の子供の親を対象にした離乳食講座や、保育所・幼稚園での給食献立考案、小学生から大学生まで様々な世代に向けた食育講座や料理教室の実施、こども食堂の開催等、各務原にんじんを使って世代に応じた食育課題にアプローチしています。

さらに、学内の食品残さ^{ざん}を堆肥化し、耕作放棄地を活用して学生自らも各務原にんじんを栽培しています。収穫量の約4割が規格外にんじんだったため、学生自らが規格外のにんじんの活用方法を考案し、菓子や飲料を開発・販売したり、食育講座や料理教室等の食育活動に使用したりするなど、食品ロスの削減に向けた取組も行っており、生産から消費に至る一連の流れを、実際に実地にて学んでいます。

イベント参加者のアンケート結果では、イベント開催以降、食品ロス削減に取り組んでいる人の割合や、産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選ぶように意識する人が年々増加しています。また、活動を通して、食の大切さや世代ごとの課題を学ぶのみならず、発信する取組を行うことにより学生自身にとっても食生活を見直すきっかけになっています。

今後も引き続き、多様な主体と連携し、各務原にんじんを使って幅広い世代に向けた食育活動に取り組んでいきます。

1 加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能等）が低下し、生活機能障害、要介護状態、そして死亡などの危険性が高くなった状態



産学官で共同開発した
規格外にんじんを使用した
栄養バランスに配慮したお弁当



フレイル予防料理教室の様子



学生が栽培している
各務原にんじんの収穫の様子