

持続可能な農業をやってみよう 【食育】プロジェクトチーム

(東海学院大学)

岐阜県
活動期間：9年

地域特産野菜「各務原（かかみがはら）にんじん」を主軸に多様な主体が連携し、
地域のすべての世代に広がる食育の輪！

4人の大学生がはじめた小さな食育活動から広がった 食育の輪

2016年、4人の学生が食品残渣を堆肥化し、食品ロス削減に取り組始めたことをきっかけに、この活動は次第に農業関係者、教育関係者、行政、商工会、企業、福祉施設など多様な主体が相互に連携する形で広がりました。こうして、地産野菜を主軸に地域全体で取り組む大規模な食育活動へと発展しました。



学内で生じる食品残渣の堆肥化



耕作放棄地を活用した有機栽培



各務原にんじんで食育活動



キッチンカーで食育活動

規格外『各務原にんじん』を主軸に、 全てのライフステージで取り組む食育活動

規格外の地産野菜である『各務原にんじん』を主軸に、消費者庁食品ロス削減推進サポーターでもあるプロジェクトメンバーが、食品ロス削減を基盤としながら、専門の栄養学の知識を活かしたライフステージ別の食育活動を展開しています。この活動は、農業関係者や行政、教育機関、福祉施設など多様な主体と連携して行われており、年間1万人以上の方々に対して実施されています。



こども食堂



食品ロス削減料理教室



フレイル予防料理教室

『各務原にんじん』に徹底的にこだわった食育活動 ～歌・体操・動画・本～

『各務原にんじん』をテーマとした食育活動に関心を持っていたため、にんじんの歌や幼児向け体操、フレイル予防体操、アニメーション、料理動画、レシピ本、食品ロス削減料理本などを継続的に制作しています。これらの取組により、地域の皆さまに親近感や安心感を感じていただき、積極的な参加を促しています。



各務原にんじん料理動画を月1回配信



各務原にんじんレシピ本（第4版）



食育講座・各務原にんじん体操の指導



各務原にんじんアニメーション



持続可能な農業に取り組む【食育】プロジェクトチームは、初代の先輩たちの思いを受け継ぎ、「Think Globally, Act Locally」を合言葉に掲げ、地域の皆さまと連携・協働しながら自分たちができることを実践しています。このたび、このような栄えある賞を受賞できたことを大変光栄に思います。これからもZ世代ならではの視点を活かし、「にんじん愛」を胸に活動を続けてまいります。

東海学院大学管理栄養学科
持続可能な農業をやってみよう【食育】プロジェクトチーム