

大学生と農山漁村との連携事例



藍野大学

実施主体名: 藍野大学食品ロス削減プロジェクト

担当窓口

法人事務局 総務センター

URL

<https://univ.aino.ac.jp/about/sdgs/>



活動内容

食品ロス削減の一環として、学生食堂からどうしても発生する食べ残しや調理くずを資源と捉え、バイオ式生ごみ処理機により液体堆肥に変え、それを活用した水耕栽培を行っている。育てた野菜は、学生食堂に提供することで学内の食品廃棄ゼロエリア化を推進している。水耕栽培は学生食堂内で行い、利用者に資源循環サイクルの“見える化”を図るとともに、学生に野菜を生産（種まき～収穫）する機会を提供することで医療大学では体験できない農業を身近なものにしている。



きっかけ

食べ残すことは「もったいない」ということは言うまでもないが、人々の生命を支える「食」を守る大切な役割を担ってくれている農業への親しみや、農家さんの苦勞を感じてもらうために、学生が「食」に接する学生食堂内で野菜の生産（農業）を実際に見て、体験できる機会をつくることとした。



展望

本活動は今後も継続し、お米や野菜をはじめとする食品を食することができる有り難さを学生間で継承していく風土を育む。また地域の農家さんと連携し、規格外や期限の迫った食材を使って料理をつくり、学生や地域住民の方々に食してもらいたいと考えている。これを通して、「料理に使っている食材は本来なら廃棄されており、もったいない!!」、「農家さんや動物たちへの感謝」ということを皆に実感してもらいたい。



（種植作業）



（定植作業）



（収穫作業）



（収穫した野菜を試食）