

# 環境に配慮したお弁当が地域をつなぐ — 学生の野菜 × 企業の力でつくるサステナブル循環型フード —

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校・お弁当班

## 1 みどり戦略との関連性

みどりの食料システム戦略が掲げる「環境負荷低減型農業」「資源循環の強化」「消費者理解の向上」と密接に関連している。校内で栽培した野菜を活用し、生産から加工・消費までの過程全体で環境負荷を抑えたサステナブルな仕組みを取り入れたお弁当を企画した。また、残渣のコンポスト化や生分解性容器の検討など、資源循環の観点を組み込んでおり、みどり戦略が求める「持続可能な食のあり方」を実践的に学ぶ取り組みとなっている。

## 2 目的・背景

近年、食品ロス、プラスチックごみ、環境負荷の高い生産体制など、食に関する社会課題が増えている。一方で、消費者や若い世代が環境と食のつながりを学ぶ機会は多くない。

そこで、学生が自分たちで育てた野菜を活用し、企業と連携して環境に配慮したお弁当を開発することを目的とした。生産・加工・販売までの一連の流れを体験することで、農業の価値、地域食品企業の役割、環境配慮型の食の実践方法を学ぶ機会をつくることが背景にある。

## 3 取組内容

本取組では、学校で栽培したバターナッツ・コールラビ・コマツナを活用し、眞野屋の惣菜担当者と連携して「環境に配慮したお弁当」の共同開発を行った。学生は、栽培管理・収穫・洗浄・選別・納品までを担当し、農産物が商品として扱われる際に必要とされる品質基準や鮮度管理について実践的に学ぶ機会となった。

メニュー開発では、惣菜担当者と共に、各野菜の特徴や調理適性を確認しながら構成を検討し、食品ロス削減・地産地消・野菜の使い切りを意識したレシピを作成した。また、販売に向けた準備として、学生自身がPOP作成を担当し、消費者に取り組みの背景を届ける情報発信も行った。

### ※図2：コラボ弁当の写真

〈コラボ弁当のメニュー内容〉（図2）

- ・バターナッツコロッケ  
滑らかな甘みを活かした主菜。
- ・コールラビのソテー  
コールラビのシャキッとした食感を残しつつ、食べやすく仕上げた副菜。
- ・コマツナのニンニク炒め  
コマツナをシンプルなガーリック風味で炒めた。



図1 栽培風景



図2 完成したお弁当

## 4 結果

本コラボ弁当は、2025年11月15日～11月24日の期間限定・数量限定で眞野屋店舗にて販売を行った。お客様は、学生が育てた野菜を使用している点や、地域と学校が連携した取り組みである点が注目を集めた。11月17日には学生が店頭に立ち、取り組みの説明や食材の特徴を直接伝えながら販売を行い、消費者との交流を通じてリアルな声を収集することができた。

購入者からは、

「バターナッツのコロッケがおいしかった」

「とてもおいしかった。また食べたい」

など、具体的で前向きな感想が多く寄せられた。

また、店頭での会話を通して、食べ方の提案や家庭での野菜の活用方法について質問される場面もあり、学生にとって消費者のニーズを知る貴重な経験となった。

企業側と協働した経験により、農産物が“商品”になる際に必要な視点（味・見た目・扱いやすさ・加工適性）を理解することができた。

今回の取り組みにより、学生は栽培・納品・メニュー開発・販売・消費者との対話・振り返りの一連の流れを体験し、食と農をつなぐ役割を実感する機会となった。また、消費者から得られた声は、今後のメニュー開発や育てる作物の選定に活かすことができ、次年度以降の取り組みへの改善点や方向性が明確になった。



図3 販売会用のお弁当



図4 販売会でお客様に紹介

## 4 考察・まとめ

生産・加工・販売のすべてに学生が関わることで、環境配慮型の食のあり方を学ぶ実践的な取り組みとなった。特に、地元企業と連携した点は、地域農業と食品産業を結びつける新たな教育モデルとして有用であることが示唆された。

今後は、コンポストを実際に活用した完全循環型のメニュー開発、地産地消食材のさらなる拡大、オーガニック野菜の比率向上などを進めることで、より持続可能なコラボ弁当の実現が期待される。