

TOKAI ミニコミ

東海学院大学

健康福祉学部 学部長
管理栄養学科 学科長

デュアー 貴子氏



農林水産省 東海農政局

消費・安全部 部長

島村 知亨



～こんな話を聞きました～

- ・学生主導で考え進めるプロジェクト
- ・最初のプロジェクトリーダーはJICAへ
- ・山間で移動フレイル予防Café
- ・食品ロス削減は、楽しみながら始められるよ
- ・かかみがはらにんじんのうた
- ・キッチンカーの学生さんにも聞いてみました

島村：東海農政局は、食に関わる有識者の方などにお話を伺い、意見交換の中でお聞きした幅広い知識・情報を「TOKAI ミニコミ」としてまとめて発信しています。最初に、学科長でもあるデュアー先生から管理栄養学科の取組についてお話をお伺いしたいと思います。



学生主導で考え進めるプロジェクト

デュアー：東海学院大学の管理栄養学科は、全国で唯一「栄養士」「管理栄養士」「臨床検査技師」の3つのライセンスを4年間で同時に目指せる学科です。

専門カリキュラム以外に「多様化した社会を生き抜く力を養う教育」「自分で考え行動できる人間教育」に力を入れています。

平成29（2017）年頃から学生が自主的に学年を超えた様々なプロジェクトを立ち上げ、現在では23プロジェクトチームがあります。学生が自分で考え活動しています。

どのようなプロジェクトがあるのですか。

プロジェクトは、大きく分けると「食・農・環境」「地域特産品の6次産業化と食育」「スポーツ栄養」「食×健康」の4つの取組に分かれています。

具体的な取組事例を教えてください。

一番最初に始まったのが「食・農・環境」プロジェクトです。「世界人口増と環境問題」について学生と話をすることで、「調理実習の野菜クズも食品ロスではないのか、食品ロスから堆肥を作りたい」とプロジェクトに発展しました。

試行錯誤しながら食品ロスで堆肥作りにチャレンジし、次は堆肥で野菜を育てたいと、平成30（2018）年からJAぎふにお力添えいただき、東海学院大学試験圃場にて野菜作りを始めることになりました。

出来栄はどうでしたか。

初めて食品ロスの堆肥で育てた野菜は、細くて出荷できるような野菜ではありませんでした。少し肥料を足して、令和元（2019）年から、地元スーパーマーケットに野菜を出荷できるようになりました。それ以降、定期的に出荷しています。



「東海学院大学ブランド野菜」として出荷する際は、環境配慮行動を促すメッセージラベル、購入した野菜を美味しく健康的に無駄なく召し上がっていただけるように学生考案の野菜摂取量向上や食品ロス削減レシピを付けて出荷しています。

売れ行きはいかがですか？



出荷して1時間で完売してしまうので、幻のブランドと呼ばれてます。実は出荷量が少なからなのですが、サツマイモとトウモロコシが大人気です。

農業は、短時間労働というわけにはいかないので、ボランティアに携わる学生の方も大変ですね。



農業を体験して、農家の方が気候や自然との調和を考えながら大切に苦労して作物を育てていることを知った学生から、**農について学びを深めたい**と要望がでたので、令和4（2022）年度からカリキュラムにアグリビジネスプログラムを導入しました。

他の取組もご紹介いただけますか。



出荷できない規格外野菜の新たな課題が生まれました。大学内にTGUマルシェを開店して安価な価格で販売をしましたが、それでも売り切れずに残ってしまうこともありました。



では、学生は残った規格外野菜をどうされましたか？



規格外野菜で健康的な菓子を製造し、それを販売しながら食品ロス削減の啓発活動を展開したいということになり、TGU菓子工房とキッチンカーの運営を始めました。



最初のプロジェクトリーダーはJICAへ

すべての取組で学生さんの発言をすごく重要視されているなという印象を受けたのですが、学生さんの行動要因はなんですか。



ジェノサイト（大量虐殺）後のルワンダの子ども達の食生活健康調査に取り組んだ学生が、「自分たちも地球のために行動しなければ、何ができるか考えよう」と小さな行動を起こし、仲間を増やしていったことが、ここまで繋がるきっかけになったと思います。

そのリーダーの方は、もう卒業されていると思うのですが、今何をなさっているのですか？



今はJICA（国際協力機構）で頑張っています。

前述のルワンダの学校では、やっと給食施設の工事が始まったと聞いていますが、コロナ禍の影響も大きく、心配しています。もともとルワンダは豊かな農業国だったのですが、調査を開始した頃は、子ども達は、朝学校に来て、給食がないので、お昼休みに家に帰ってしまうと、家の仕事で学校に戻れないとか、食べる物を探して彷徨っていて、午後学校には誰も戻ってこないという状況が続いていました。体調不良を感じている子どもも多かったです。調査をしているうちに、学生も日本とあまりにも違う状況に驚き、自分に何か出来ることはないかと、JICAで活動が続けています。



ウガリ（穀物（トウモロコシやキャッサバなど）の粉をお湯で練ったもの）。当時、裕福な子どもの家庭では、野菜などのスープに付けて食べる主食のようなものです。

食料安全保障の問題は、まずは途上国で深刻な課題があり、そのことに気づかれ、実践されていることが素晴らしいですね。



学生が広い視野を持ち、気になったことを自分で考え、小さなことからでも行動を起こしてくれたら嬉しいです。

日本は、海外などに、志高く望むような人が、そんなに多くない印象ですが、先生はどうして、グローバルなお考えになったのですか。



高校の恩師が「広い視野で考えなさい」が口癖で、日本学生科学賞など、広い視野で考えることの大切さに気付く多くの学びの機会をいただきました。恩師は「自分がやれることは小さいことでも、常に広い視野でこれが何に役立つのか考えなさい」といつも話していました。恩師の思いを継続したいと考え、高校生を対象とした東海地区理科研究発表会を本学でも7年前から開催しています。



山間で移動フレイル予防Café

なるほど、学生時代の恩師の教えがグローバルな考えに繋がっているんですね。一方で、我が国の中山間地域では、少子化・高齢化が課題となっておりますが、その取組は、ご紹介いただけますか。



高齢者のフレイル予防（フレイルとは健康と要介護の中間の状態であり、加齢に伴う心身の活力が低下している状態のことをいいます）に取り組んでいる学生達がいま

各務原市と連携しフレイル予防料理教室も開催しています。簡単に作れるフレイル予防料理以外に高齢者向けの「各務原にんじんの歌」と「各務原にんじんフレイル予防体操」も考案したので、楽しく覚えていただきながら交流し、よい社会参加の場となっています。料理教室より学生との交流・共食の場を楽しみに参加される高齢者の方も多いです。

コロナが発生し、変化はありましたか？



コロナ禍で対面交流が難しくなりました。「社会参加の場に参加できない方こそ一番フレイル予防が必要なのではなか」という思いが学生に生まれていたこともあり、「じゃあ、私達が行こう」と中山間地域にも「移動フレイル予防Café」としてキッチンカーで出かけ、フレイル予防に役立つたんぱく質やカルシウム豊富なお菓子をを用いた食育活動を展開しています。



また、各務原市内の全介護施設に、各務原にんじん介護食献立を提供し学生が訪問していましたが、コロナ禍のため、レシピなどの資料提供だけを行っています。

コロナ禍での、課題対策はどうされましたか。



学生から「対面で活動できないなら動画にしてSNSで配信したい」と意見がでて、コロナ禍においてはフレイルが一番の課題になると考え、高齢者が簡単に作れるフレイル予防料理の動画等、多くの動画を各務原市や岐阜県と連携して作成しています。現在にはにんじん料理の動画、フレイル予防の料理動画、にんじん体操、幼児体操など、計90本以上の動画を配信しています。またSNS利用が難しい方にはDVDで配布しています。



最近では「食品ロスリメイクレシピ」の動画を各務原市と作成し配信しています。



各務原市 環境政策課 × 東海学院大学 管理栄養学科



食品ロス削減は、楽しみながら始められるよ

他に食品ロス対策の取組はありますか。



消費者庁に創設された食品ロス削減推進サポーターに学生約50名が登録しています。

栄養バランスを考慮したローリングストック法の提案や、エシカル消費の普及啓発、フードドライブなども学生が行っています。先日はサルベージパーティー（使い切れない食材を持ち寄って料理をすること）を開いて、「食品ロス削減は誰でも楽しみながら始められるよ」ということを広めていきたいと話しています。



地域特産品を活用された取組もされているとお伺いしましたがご紹介いただけますか。



各務原市、JAぎふ、各務原商工会議所と特産の各務原にんじんのブランド化、6次産業化を目的に商品化に取り組んでいます。現在までに約40種類を商品化し、全国販売された商品もあります。

学生が考えたレシピが商品化されているんですね。



地域特産野菜のブランド化に少しでも貢献できればうれしいですね。



最近は専門性を活かし商品化に取り組んでいます。災害時に1食分に必要な栄養が摂れ、離乳食や介護食にも展開できる防災パンなども開発しました。

最新で商品化されたものをご紹介いただけますか。



最新では、いいにんじんの日（11月24日）にマックスバリュ東海のご協力で一日の野菜摂取量の1/3が摂れる各務原市の郷土料理きんぎょ飯を取り入れたお弁当が商品化されます。

12 食育を推進しよう



かかみがはらにんじんのうた



各務原にんじんの6次産業化に取り組む中で、学生から「各務原にんじんを使って食育に取り組みたい」という意見ができました。

各務原にんじんは、地元の方にとって郷土の愛着のある野菜です。身土不二という食養の言葉もありますが、地域食材である各務原にんじんを主軸に食育活動を展開することで、地域の方に郷土愛と親しみを持って参加してもらえる食育活動が展開できるのではないかと考えました。乳幼児期、学童期、思春期、青年期、成人期、高齢期のライフステージ別に各務原にんじんで食育活動を展開しています。各ライフステージに合わせたレシピ開発やにんじんの歌、体操も作りました。今では市内の小中学生のほとんどが歌えて踊れると思いますよ。

かかみがはらにんじんのうた



また、子ども向けアニメーション制作や規格外野菜を利用し子ども食堂も実施しています。子ども食堂は、子ども、高齢者、外国人など地域の世代間交流、国際交流を目的とした共食の場として学生が運営しています。

最後に、農政局にご要望などありますか。



こういった若い世代の取組を紹介していただくことで、持続可能な社会のために、自分にできることから行動する方が増えれば嬉しいと思います。



〈対談及び撮影〉令和4年8月26日 東海学院大学にて



キッチンカーの学生さんにも聞いてみました



商品開発の時に、大事にしていることは何ですか。



学生：SNSのツールを使って、食材、食品や食事の情報をゲットすることが多いんですけど、やっぱりそういったときに一番、目を引くのが、彩りですね。料理の見た目が綺麗だったり、彩りが豊かだったりするとそれだけでも目を引きます。それで商品を作る際は、基本的にフレイル予防のお菓子をつくることが多いんですけど、第1印象が結構大事かなというふうには考えています。

彩りを良くするためにどのようにされていますか。



そうですね。ただ、彩りが良いとなると野菜の彩り、例えばパプリカだったら緑、赤、黄色が有りますし、野菜だけでも十分、いろいろな色を使えるカラフルな料理にはなります。

それでもやっぱり野菜が苦手な人もたくさんいると思うのですが？



そうですね、にんじんをよく扱うんですけど、小さなお子さんで、にんじん嫌いの方は沢山いらっしゃると思うので、食べやすいようににんじんのクッキーやブラウニーなどのお菓子にすることで、興味を持ってもらって、そこから、サラダなども食べられるようになったらいいなと考えています。

東海学院大学 健康福祉学部 管理栄養学科
デュアー 貴子（でゅあー たかこ）教授
プロフィール〈インタビュー時〉

〈学位〉博士（薬学）

〈役職〉健康福祉学部 学部長
管理栄養学科 学科長