

ねらい

広島県産の野菜への理解を深めるため生産者との交流を図り、かつ、旬の食材を活かしたレシピを考案し、レシピに基づいて調理した料理を提供しながら、その食材のPR活動を行う。これらの活動を通して、県産物を積極的にとり入れるきっかけを作ることをねらいとした。

広島県産の野菜への理解を深める - 農家見学 -

北広島町芸北地域で栽培が盛んな“芸北トマト”への理解を深めるために、市原農園、芸北町農協トマト選果場の見学を行った（2017年9月）。見学を通して、2017年7月の集中豪雨でトマトが水浸しになり、膨大な被害を受けたことで、例年の2倍も廃棄処分されたことを知り、食品ロスの問題と直面した。廃棄されているトマトは商品として販売できないものの、傷んだ部分を取り除けば、美味しく食べることができる。そこで、廃棄トマトを再利用する方法を考えることにした。

学内・地域での廃棄トマト料理の試食提供と食育活動

大学祭（2017年11月）と東区農業祭（2017年11月）では、芸北廃棄トマトを使用した「トマトケチャップ」「トマトソース」を試食提供し、廃棄トマトを使った新しい料理の可能性を伝えた。試食提供時にアンケート調査も行った（結果は図1,2に示す）。

【農家見学の様子】

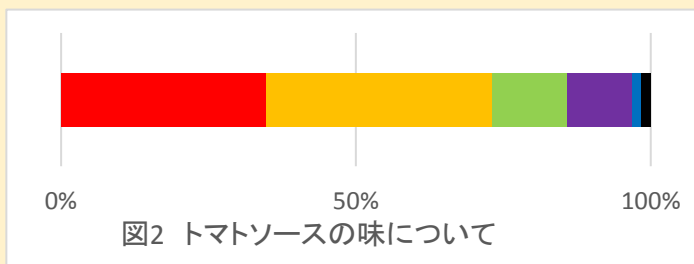
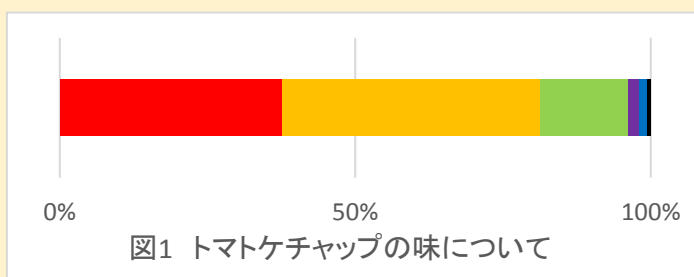


【活動の様子】



学内や地域での食育活動（廃棄トマト料理の試食提供）の様子

●アンケート結果



■ とても美味しい ■ 美味しい ■ 普通
■ あまり美味しくない ■ 美味しくない
■ 無回答

試食時のアンケート結果より

トマトケチャップ、トマトソースの味はともに概ね良好な評価を得た（図1、2）。どちらも若年者から年配者までのどの年代でも好まれる傾向があった。

試食時の意見より

試食時には、「廃棄トマトだとは思えない」「いろんな料理にアレンジができそう」などの意見をいただき、廃棄トマトのPRができたと思われる。しかし、「わざわざ家で一から作らない」という意見もあり、多くの人に手にとってもらうためには、商品化などの検討も必要であると思った。

学食での食育活動

●ベジフルメニューの提供

学食での提供開始から7年目となるベジフルメニュー(1日に摂取すべき望ましい野菜1/3量を使用する週替わり定食)の提供を今年度も実施した。また、献立表を用い、広島県の旬の野菜について情報発信を行った。

●野菜クイズの開始

2017年9月から、広島県で栽培が盛んな野菜を用いた「野菜クイズ」を実施した。楽しみながら広島の野菜を知ることのねらいとした新たな取り組みである。同時に、アンケート調査も行った(図3)。

【ベジフルランチ】

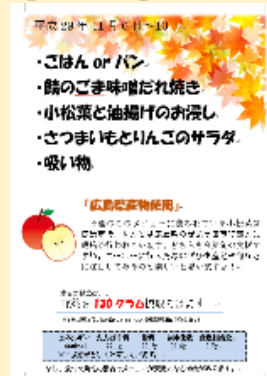


(春) 鯖、菜の花 等



(秋) 鮭、きのこ

【献立表】



【野菜クイズ】



●アンケート結果

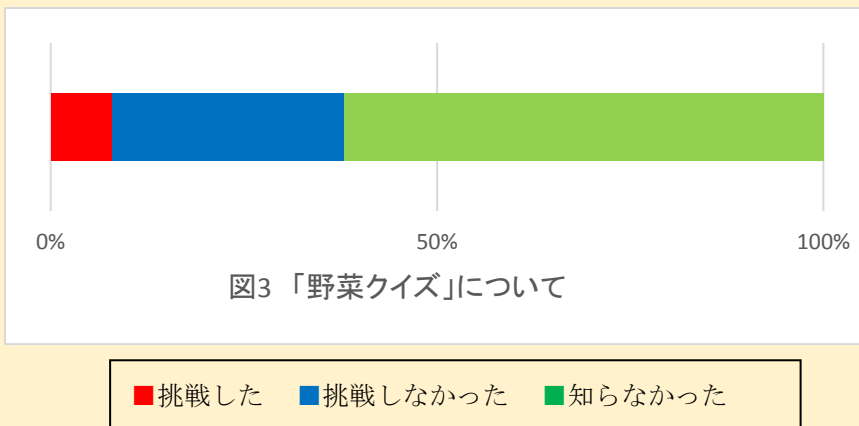


図3 「野菜クイズ」について

■挑戦した ■挑戦しなかった ■知らなかった

アンケート結果より

3割の学生がクイズを「挑戦しなかった」と回答。ベジフルランチと連動させるなど、学生が興味を引きやすいクイズ作成の必要性を感じた。また、6割の学生がクイズ自体を「知らなかった」と回答。学生目につく設置場所の検討が必要だと感じた。

挑戦した人の意見より

「広島の野菜や産地を知れてよかった」「毎週楽しみだった」という意見もあり、一部の学生には良い影響を与えていたことが分かった。

今後の計画

- ・廃棄トマトケチャップ、トマトソースの商品化の検討する。これらを使用したアレンジレシピの試作を行う。地域での食育活動を通し、廃棄トマトの現状を広くPRする。
- ・ベジフルメニューの喫食者の嗜好を考慮しつつ、地元野菜を使用しながら新しいメニューを考案する。
- ・献立表、クイズ、媒体等を用い、食堂での食育啓発活動を継続する。