



広島文教女子大学食育プロジェクト



KAGOME（株） & 広島市安佐北区 & 文教のコラボレーション事業

～取り組みの目的～

大学生が若者を対象に、地場産物とカゴメ（株）の商品を活用したレシピを開発して、野菜の摂取量の増加を普及啓発することにより、食育の推進を図る。

I. 「文教祭（人間栄養学科学科展）」の調理販売までの流れ

1 キックオフミーティング（4月26日）

カゴメ（株）と広島市安佐北区農林課の方から文教祭でメニュー開発をするにあたり、取り組みや安佐北区の農産物、メニュー開発の進め方などについての講義を受けた。



〈レクチャー風景〉

2 衛生講習会（5月10日）

広島市保健所食品衛生監視員から、大学祭で調理販売する際の「食中毒予防について」講義を受けた。

3 メニュー考案（4月～5月）

学生74人が16班に分かれ一人1品メニューを考案し試作を行った。各班考案したメニューを2品に絞り、合計32品を試作、プレゼンを行った。

4 試作・試食検討会（5月～7月；計3回）

考案した32品を試作後、評価改善しメニューを8品に絞り、さらに試作・検討を行い「イタリアン春巻き&ポテとま餃子」「ほうれんそうのパウンドケーキ」「ごぼういっぱい蒸しパン」の3品にメニューが決定した。



〈試作の様子〉

5 各役割に分かれて作業（7月～10月）

①製造・生産管理 ②販売・接客 ③PR・展示 ④会計・食券の4つに役割分担した。調理販売する3品の更なる試作改善、販売接客マニュアルの作成、栄養展示やPR看板の作成、使用する食材の価格調査や食券の作成等の作業をした。



〈プレゼンの様子〉

6 文教祭で出展（10月8、9日）

文教祭で「野菜で健康!!～スイーツ&惣菜～」を出展した。当日は朝早くから調理や販売の準備を行い、2日間で合計約900食を売り上げることができた。特にお昼時には満席になるほど多くの方がお越しになり、「家でも作ってみたい」、「野菜が苦手な子どもも食べることができた」、「展示内容が野菜で統一しており良かった」などの感想があった。来場者に喜んでいただくメニューとなった。



〈イタリアン春巻き&ポテとま餃子〉



〈ほうれんそうのパウンドケーキ〉



〈人間栄養学科学科展風景〉

Ⅱ. 「ひろしまフードフェスティバル 2017」に出展



1 メニュー考案の工夫点 (7月~9月) 🥕

野菜の摂取量を増やす、実現性がある、カゴメ(株)の商品を生かす、地場産物を使って野菜を多く摂ることができる、子どもからお年寄りまで喜ばれる味とすることを基本とした。

2 試作・試食検討会 (7月~9月; 計3回) 🥕

安佐北区農林課の方と農家さん計6名に参加してもらい、味や見た目などについて提案や評価をもらった。



〈メニュー考案の様子〉

〈試作の様子〉

3 農家視察 (10月14日) 🥕

大玉トマト、葉物野菜、大長なすの農家を見学した。おいしい野菜を栽培するために、土づくり、肥料、水やり、収穫のタイミング、風・雨への備えなど、それらすべてを工夫し、丹精込めた仕事内容に感動した。

4 パネル・媒体作成 (10月) 🥕

文字の大きさや色を考えて、多くの方に興味や関心をもってもらえるように工夫した。



〈大長なす農家視察〉

〈作成した媒体〉

5 「ひろしまフードフェスティバル 2017」安佐北ブースで出展 (10月29日) 🥕

「ひろしまフードフェスティバル 2017」に参加した。安佐北ブースで、「安佐北区の野菜と KAGOME (株) のジュースで元気じゃけんカレー」を100食、調理販売し完売することができた。パネル展示やレシピ配布も行い、野菜を食べることの大切さについてPR活動を行った。



〈当日の調理・販売、普及啓発の様子〉

気づき・今後の課題

- ・家庭で簡単に野菜が摂取できるレシピを配布することで、食育の推進を図った。
- ・産官学で連携することで、事業が広がり、多くの人に興味を持ってもらうことができたので、さらに様々なメニューを開発してみたい。
- ・1回のPR活動で終わるのではなく、継続して野菜を食べることの大切さについてPR活動を行うことが大切だと思った。
- ・フードフェスティバルなど多くの人が集まる場所で、体験型のブースを取り入れて、1日の野菜の摂取量を知ってもらう機会をつくれれば良かった。
- ・野菜の苦手な人が食べやすいメニューを開発し普及することで、野菜の摂取量増加に繋がることが分かった。