



廃棄野菜で 新料理が入賞

兵庫大生が考案

SDGsアイデアコンテスト 食品ロス削減に工夫

「SDGs(エス・ディー・ジーズ、持続可能な開発目標)」の浸透を目的に開かれたアイデアコンテストで、兵庫大(加古川市平岡町新在家)栄養マネジメント学科の卒業生たちによるアイデアが入賞した。地元農家で規格外や不要な部分として廃棄予定だった野菜を、予想される収穫の時期や量を事前に聞き取り、引き取って多彩な料理に変貌させるという内容。実際に作ったメニューも評価された。

(千葉翔大)

SDGsは、国際社会が2030年までに達成すべきだとして国連が定めた。高校生や大学生らに身近に感じてもらうと、関西圏の企業や大学などでつくる「関西SDGsプラットフォーム」が、「関西SDGsユース・アイデアコンテスト」と題して昨年10月、今年1月にアイデアを募った。

同学科4年生だった学生5人のアイデアは、応募のあった計285件のうち、七つのアイデアが選ばれる「企業賞(コップこうべ賞)」に輝いた。コンテストの開催趣旨に賛同した生活協同組合コップこうべ(神戸市東灘区)が審査員として、具体的な計画性と実現性に着目。「にんじんまるごとチーズケーキ」、大根の葉を使った「大根葉のじゃこ煮」など、実際に廃棄されるはずだった野菜を使ったメニューも評価し、受賞につながったという。

同学科の嶋津裕子准教授が今月7日、既に卒業した学生たちの代わりに受賞。賞金5万円は後輩たちの活動に使われるという。アイデアを考えた中心メンバーで、現在は管理栄養士として働く大下愛永さん(23)は「今後も社会人として、食品ロスの削減を意識していきたい」と喜んでいる。

同学科4年生だった学生5人のアイデアは、応募のあった計285件のうち、七つのアイデアが選ばれる「企業賞(コップこうべ賞)」に輝いた。コンテストの開催趣旨に賛同した生活協同組合コップこうべ(神戸市東灘区)が審査員として、具体的な計画性と実現性に着目。「にんじんまるごとチーズケーキ」、大根の葉

- ① にんじんまるごとチーズケーキ
 - ② 大根葉のじゃこ煮
- いずれも兵庫大栄養マネジメント学科提供



コップこうべの担当者(左)から学生の代わりに受賞する嶋津裕子准教授＝兵庫大