

東海院大生、各務原にんじん活用

開発弁当4案を発表

新型コロナウイルス感染拡大の影響で消費量が減っている各務原市特産の各務原にんじんを救おうと、弁当開発に取り組んでいる東海学院大(同市那加桐野町)管理栄養学科の学生が、スーパーマーケット「マックスバリュ」を展開するマックスバリュ東海の関係者らに同大でプレゼンテーションを行い、商品化に向けて大きな一歩を踏み出した。

(村井樹)

◆◆◆
各務原にんじんは全国でも珍しい二期作が特徴だが、コロナ禍で飲食店などへの出荷が大きく減少。特産の各務原にんじんを無駄

商品化へ関係者選考会



各務原にんじんを救おうと開発した弁当を紹介する学生＝各務原市那加桐野町、東海学院大

にしないようにと、同社やJA全農岐阜などが新たな活用方法として学生に弁当

開発を依頼していた。弁当は各務原にんじんを使用した炊き込みご飯「き

んぎよめし」と、成人が1日に必要な野菜摂取量の3分の1(120g)以上の野菜を使用していることが条件。開発に先立ち、同科内で選考会を実施し、約80点の応募の中から選ばれた4案が選考会に挑んだ。

弁当は若者に人気の「韓国料理」や、日本各地の郷土料理が楽しめる「日本一周」など、それぞれこだわりのテーマばかり。どれも野菜をふんだんに使っていることで栄養価も高く、試食した同社デリカ部の神尾朗広部長は「工夫を凝らした弁当ばかりで感動した。各務原にんじんも甘くて食べやすかった」と評価した。

「疲労回復」をテーマに、210gもの野菜を使用した弁当を開発した同大4年の保彩花さん(22)は「もし選ばれたら社会人や学生など、忙しい人に食べてもら

いたい」と話した。

今後は同社内での弁当を商品化するか話し合い、11月中の販売開始を目指していく。