

各務原にんじん用いた炊き込みご飯

きんぎょめし弁当完成

19日から販売

東海学院大(各務原市那加桐野町)と、スーパーマーケットを展開するマックスバリュ東海(作道政昭社長)が共同開発した弁当が完成した。市特産の各務原にんじんを用いた炊き込みご飯「きんぎょめし」をメインに、豆腐ハンバーグやポテトサラダなど計10品が入った彩り豊かな弁当で、東海地方などのマックスバリュ200店舗で19日から販売を開始する。(織部俊太郎)



各務原にんじんを使った栄養バランスの取れた弁当を開発した学生たち
＝各務原市那加桐野町、市産業文化センター



各務原にんじんを使った彩り豊かな弁当。右と左の角が「きんぎょめし」

新型コロナウイルスの影響で需要が落ち込んだ各務原にんじんの消費喚起やブランドの強化につなげようと、J A全農岐阜の声かけでプロジェクトが始動。同大の管理栄養学科が中心となって開発に取り組んできた。学生たちは80ほどの企画案から4案に絞り

マックスバリュと開発 東海院大生、消費喚起に一役

込んで試作した弁当を同社にプレゼンテーションするなど、商品化に向けて試行錯誤を繰り返してきた。

商品名は「各務原にんじんを食べようー生彩弁当」。郷土料理であるきんぎょめしを主食に栄養バランスの取れた弁当となっており、成人が1日に必要な野菜摂取量(350g)の3分の1以上の野菜を食べられる。同科4年の石川姫菜子さん(21)は「とてもいい弁当ができた。見た目もいいので、おいしく食べてもらえると思う」と胸を張った。10日は各務原市那加桐野町の市産業文化センターで完成報告会を開催。試食した浅野健司市長は「いろんな味、食感が楽しめた」と舌鼓を打ち、「各務原にんじんをより多くの人に知ってもらえるよう、アピールしていきたい」と話した。弁当は、東海4県(岐阜、静岡、愛知、三重)のほか、滋賀、神奈川、山梨県の店頭に並ぶ。販売価格は税込み537円。マックスバリュ各務原店(各務原市蘇原花園町)では、20日午前11時から学生らが弁当の販売をPRするイベントを実施する。