

東海学院大（各務原市那加桐野町）健康福祉学部医療栄養学科の学生が、市特産の春夏ニンジンを使った弁当を開発した。今回が第6弾で、9品を詰め合わせ、成人の1日に必要な野菜摂取量350gの3分の1以上を取れる。17日からマックスバリュで販売される。

（野田祐治）

ニンジン弁当 栄養ぎっしり

東海院大生、特産品活用第6弾



各務原市産の規格外のニンジンを使った弁当＝同市役所

規格外となったニンジンを活用しようと、2022年から春と秋に実施している取り組み。学生たちは、全国農業協同組合連合会県本部（JA全農岐阜）などの協力を得て、マックスバリュ東海（浜松市）と「生彩弁当」を共同開発している。

「トマトクリームペンネ」新たに考案

減に取り組みながら自分たちで栽培したニンジンをつくねに練り込み、進化させた。

新たに加えたのは副菜の「トマトクリームペンネ」。「鶏のソテー」の下に置き、アクセントとなるよう濃いめの味に仕上げた。

15日に市役所で完成報告会があり、4年生6人が弁当を浅野健司市長にPRした。清水尚輝さん（21）は「規格外野菜をおいしく使っている。広い年齢層に楽しんでもらえる味付けになっている」と話した。

弁当は17日から1カ月間、岐阜、静岡、愛知など7県のマックスバリュ全242店舗で販売。価格は645円。マックスバリュ東海によると、昨秋の第5弾は1万8900食が売れ、今回は2万食を目標にする。