

各務原にんじんふんだん

東海院大生 弁当第8弾開発

来月6日発売

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ニンジンを使って開発した「生彩弁当」の第8弾が、6月6日から県内外のマックスバリュで販売される。プロジェクトリーダーの4年澤木愛虹さん(21)は「ニンジンがたくさん使い、彩りも良い」とアピールする。規格外となったニンジンを活用しようと、2022

年から春と秋に開発している。取り組みは2月、農林水産省の「第2回みどり戦略学生チャレンジ全国大会」で最高位の農林水産大臣賞に輝いた。

今回のテーマは昨年に引き続き「大人の食育」。ほぼ全ての品にニンジンが使われており、成人の1日に必要な野菜摂取量350gの3分の1を取れる。主食の「キンパ」「金魚飯」「ひ

じきご飯」に各務原にんじんを混ぜ込み、主菜の「鶏むね肉のソテー」には鮮やかなオレンジ色のニンジンソースを添えた。

同市那加校町の市産業文化センターで完成報告会があり、浅野健司市長や全国農業協同組合連合会県本部(JA全農岐阜)の関係者が試食した。

弁当は6月6日から約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。(野田祐治)



各務原市特産のニンジンをつんだんに使った生彩弁当
「同市那加校町市産業文化センター」