

2013年10月10日
JA草津市
JAおうみ富士
立命館生活協同組合
立命館大学

「食育実践事業」について

1 目的

本事業の目的は、立命館大学びわこ・くさつキャンパス（BKC）における学生の食生活改善をはかることにある。

BKCには17,000名余りの学生が教育研究活動を行っているが、地元産農産物に対する認知度が低く、地元産農産物の消費量はきわめて少ないのが現状である。本事業では、BKCにおける学生・院生・教職員の地元産農産物に対する認知度を高め、消費を促すことにより、一人暮らしの学生で不足がちとされる野菜の摂取増進をはかる。立命館グローバル・イノベーション研究機構（R-GIRO）食料研究拠点、立命館生活協同組合（以下、立命館生協）およびJA草津市、JAおうみ富士が協力して、学生の地元産農産物に対する認知度向上と消費拡大をはかる。本方策の前と後に学生の食生活調査を行い、地元産農産物に対する認知度と消費の変化を検証する。

2 事業内容

1) 地元野菜のソフトクリーム販売（プレ事業として実施済：2013年7月1日～5日）

本事業のトライアル方策として、7月にJAが提供する地元野菜をベースに学生自身のアイデアでソフトクリームをプロデュースし、生協食堂等で提供するとともに、食堂利用者の意識調査を実施した。

2) 学生の意識調査（2013年9月末～10月初旬）

本事業を取組むにあたって、9月末～10月初旬に約200人の学生を対象に、地元産農産物に対する意識や食習慣に関する調査を実施する。同様の調査を以下の一連の事業実施後の1月に再度実施し、学生の意識や食習慣がどう変化したかを検証する。

3) 鍋畑プロジェクト（2013年10月～12月）

JAおうみ富士、JA草津市の協力によって、鍋料理を作るのに必要な白菜や大根などの野菜を1箇所栽培する「鍋畑」を作る。この「鍋畑」を学生に広く広報し、植え付け体験、収穫体験に参加する学生を募集し、収穫した野菜で作った「鍋」（または野菜を主体としたメニュー）を学内で提供する。その結果、学生たちの地元産農産物に対する意識がどのように変化したかを調査する。これらの取り組みを活性化させるために学生と連携し、パ

ンフレットや掲示物、ツイッター、FacebookなどのSNSなどを通して、学生の手による情報発信を促す。

10月12日 JA草津市 愛彩菜、ネギ等の植え付け体験

10月13日 JAおうみ富士 白菜、大根等の土寄せ、追肥体験

11月23日 JAおうみ富士 収穫体験と「鍋」

12月7日 JA草津市 収穫体験と「鍋」

4)ライスボウル・セミナー(2013年10月)

学生たちを対象に昼休みにおにぎり(ライスボウル)を食べながら、農業生産者やR-GIRO食料研究拠点の研究者を招いてのセミナーを開催する。場所は、びわこ・くさつキャンパス プリズムハウス1階P110教室で全回を実施予定。セミナーには一般の方にも無料でご参加いただけます

<<テーマ：地産地消と食育を考える>>

第1回：10月8日(火) 12:15~12:50

イントロダクション 佐藤 由紀(立命館生協常務理事)

「食材提供の場を通じた食育実践活動事業について」

若手研修者の発表 向 真樹(総合科学技術研究機構研究員 / 第1グループ所属)

「SOFIXと『なばな』栽培」

現場の声 林 浩太郎氏、三品 誠氏(なばなおうみの会)

「伝統野菜『なばな』を現代に生かす」

『なばな』のおにぎりの提供があります

第2回：10月15日(火) 12:15~12:50

イントロダクション 天野 耕二(理工学部教授 / R-GIRO グループリーダー)

「都市における生産者・消費者協調型食システムの構築」

若手研究者の発表1 吉川 直樹(理工学部特任助教 / 第3グループ所属)

「環境負荷の『見える化』を通じた食の低炭素化」

若手研究者の発表2 松本 和晃(R-GIRO 専門研究員 / 第3グループ所属)

「食材購入行動に影響を与える要因の解明」

第3回：10月22日(火) 12:15~12:50

現場の声 中島 春樹氏(愛彩菜生産農家)

「愛彩菜を草津の新たな名産品へ」

若手研究者の発表 中野 謙(R-GIRO 専門研究員 / 第5グループ所属)

「規格外の野菜の商品化へ」

近江米の新品種『みずかがみ』を使った愛彩菜おにぎりの提供があります

第4回：10月29日（火） 12:15～12:50

イントロダクション 海老 久美子（スポーツ健康科学部教授 / R-GIRO グループリーダー）

「中高一貫校の特性を活かした食育プログラムの開発」

若手研究者の発表 海崎 彩（R-GIRO 協力研究員 / 第4グループ所属）

「開発に向けた調査報告（立命館守山中学高等学校を例に）」

5) 生協ショップでの地元農産物・食品の販売（2013年11月～）

生協ユニオンショップ等の店舗で、地元農産物を使った商品、食品等を順次販売していく。

その一環として、11月14日に草津名産の野菜である愛彩菜を使った「スムージー」の実演セミナーを実施する。

6) 加工品づくり（2013年12月10日）

学生が地元野菜をつかった新商品を開発し、生協に提案する力を養成するため、12月10日に地元野菜（柿）をつかった加工品づくりのセミナーを実施する。

7) スローフード・シンポジウム（2013年12月）

スローフードの教育・研究を実施しているイタリアの食科学大学の研究者を招いて、伝統的な食品やその生産者を守り、味覚を大事にする取り組みについてのセミナーを開催する。シンポジウムには一般の方も無料でご参加いただけます

8) 報告書作成（2014年2月）

本事業の成果を報告書として取りまとめ、広く配布する。また、R-GIRO 食料研究拠点のホームページでも情報発信する。

以上