

東海大学農学部、尚絅大学・尚絅大学短期大学部 共同開発
「野菜たっぷりヘルシー弁当～熊本の魅力詰め込んだばい！～」について

本プロジェクトは尚絅大学・尚絅大学短期大学部と締結した包括協定の一環で、2018 年秋に発足し、学生が主体となり「ヘルシー」をコンセプトに熊本の名産品や隠れた魅力ある食材を伝えるためにはどうしたらいいかを考え、食材をリストアップし、数人のグループに分かれて両大学それぞれでレシピを考案。本学の学生が食品の機能性を調べ、尚絅大学の学生がカロリーや塩分量を調整して、試作や試食会を繰り返しながら 13 種類の料理を完成させました。



グループ毎に組み合わせを考えたお弁当

お弁当には阿蘇実習フィールドの農産加工場で学生たちが製造したポロニアソーセージやこんにゃくのほか、加工実習で製造したブルーベリージャム、農場で栽培した米(白米、玄米)、サツマイモ(ムラサキマサリ、高系 14 号)、ニンジン、ヤーコン、シイタケを使用しており、本学の特色を存分に生かしたお弁当が完成しました。



ソーセージ製造の様子



こんにゃく製造の様子

お弁当は鶴屋百貨店様にて 2019 年 11 月 30 日、12 月 1 日の 2 日間 100 食限定販売を行い、両日とも屋前には売り切れるほどの大盛況となりました。

本プロジェクトでは学生が主体となり食材のリストアップから製造・販売までを経験することができ、今後のキャリア形成においても非常に有益であったと考えます。



販売当日の様子



完成したお弁当