



地元野菜たっぷり

東京都市大 環境配慮も

横浜市は知る人ぞ知ったことでもある。都
る農産地。コマツナの 筑区でそのコマツナな
収穫量が全国で1位に どり約60項目を生産する



おからの入ったメニューを紹介する(左から)小林
加奈さん、片野紗恵さん、榎田朋彦さん、飯田康平
さんと4人で考案した「横浜市都筑区で

都筑ファームが取れた
ての野菜を運ぶ先が、
5キロほど離れた東京都
市大・横浜キャンパス
の学食だ。加藤之弘代
表は「地元の学生に新
鮮な野菜を味わって
もらってほしい」と目
を細める。

学食ではこの地元産
野菜を使って、学生と
大学職員が共同で「地
産地消メニュー」を考
案している。昨年11、
12月はコマツナ、ダイ
コンなどを使ったつけ

メニューは「生産者の顔が見え
て安心」という狙いだ
けではないという。メ
ニューを考案した環境
学部4年の下出明花さ
んのひとメディア情報
学部3年の松田怡さん

メモ

横浜市都筑区牛久保西3。市営
地下鉄中川駅徒歩5分。学食は一
般に開放され、営業は平日は午前11時～午
後3時、土曜は午前11時～午後1時半。問
い合わせは横浜キャンパス(045・91
0・0104)。

「産地が遠けれ
ば遠いほど、輸送の際
の二酸化炭素の排出量
が多くなる」と強調。
環境への配慮もあるこ
とを明かした。

1月に入り、学生の
考えた「おからフロジ
ェクト」も新たに動き
始めた。おからは大豆
から豆腐を製造する過
程で豆乳を絞った際に
出る搾りかす。産業廃
棄物として処分されて
いることを知った学生

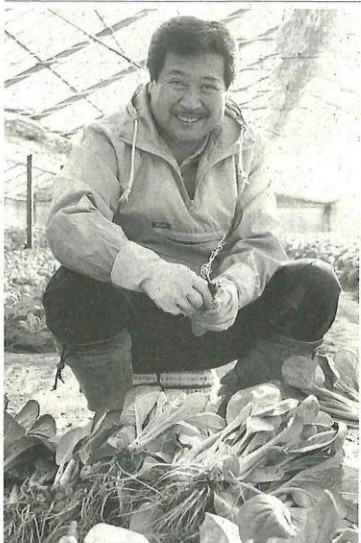
がムダをなくすため、
学食のメニューへの活
用を提案し、中華あん
かけに入れるチゲット
の材料などとして採用
された。

メディア情報学部1
年の榎田朋彦さん(19)
は「学食で食品の廃棄
について考えてもらう
きっかけづくりができ
たと手応えを語る。
80円で販売されたド
ーナツは栄養素が高く、
価格が安い」と好評。

今後、都筑区産のコマ
ツナをヒューにして
混ぜ合わせることで、
地産地消との融合など
も検討されている。

【水戸健一】

「安い」「多い」の
イメージだった大学の
学食が、近年は特色あ
るメニューづくりなど
で個性化を進めてい
る。県内の学食をめぐ
り、それぞれの特徴や
秘話を紹介する。



東京都市大横浜キャンパスに新鮮な野菜
を届ける都筑ファームの加藤之弘代表

●この記事・写真等は毎日新聞社の許諾を得て転載しています。
無断で複製等、著作権を侵害する一切の行為を禁止します。