

千葉商科大学 プレスリリース

食品ロス対策&災害時の防災食に活用 学食で「レトルトカレー」を開発 SDGs推進に向けた新たな取り組み

千葉商科大学(学長:原科幸彦)の学生食堂「The University DINING」では、「DINING SERVICE DESIGN LAB」(※1)とサービス創造学部(学部長:今井重男)の「THE UD・プロジェクト」(※2)(担当教員:西尾淳教授)を受講している学生が協同で開発した、食品ロス対策や災害時の防災食として活用できる、レトルトカレー「トリさんのカレー カツオだしの香るキーマカレー」の販売、提供を11月3日(日)から開始します。

※1「DINING SERVICE DESIGN LAB」…「The University DINING」の運営、「The University DINING」を舞台に、学生の感性や行動力、発想力などを育むワークショップや地域に開かれた学食をめざしたイベントなどを企画・実施する活動機関。

※2「THE UD・プロジェクト」…本学サービス創造学部の正課授業の1つ。SDGsをテーマに、ロスにならないフードメニューの開発に取り組むなど、「The University DINING」を活用してさまざまな活動を行うプロジェクト。

◆「トリさんのカレー カツオだしの香るキーマカレー」開発の概要

- ・同食堂では、食品ロスにならずに、ランチタイム以外でも食べられるメニューの開発・提供が必要だった。SDGsに向き合う学食としてメニュー開発する上で、ロスにならず、地産地消に寄与し、有事の際の防災食の役割も兼ねるという条件を満たすのがレトルトカレーだった。

- ・「DINING SERVICE DESIGN LAB」のメンバーでもあり、フードディレクターの浅本充(株式会社ユニテ代表)のディレクションの下、学生とともに企画立案から何度も試作、試食を重ね、学生の意見を反映させたカレーを完成させた。(初回1,400食を生産)

- ・日本人が慣れ親しんだ出汁の味で、それに合うようスパイスを配合した。材料はすべて国産で、生産者の顔や生産環境の見えるものを選択。地元に還元するよう、鶏肉(総州古白鶏)と落花生ペーストは千葉県産を使用している。

- ・パッケージは、目を引くようなデザインで後にキャラクター化することも視野に入れて学生の案を基に制作。袋の素材は食品ロス対策と防災食としての活用をふまえ、より賞味期限を長く保てるものにした。

- ・このカレーをきっかけに、学生や地域住民に、SDGsに対する意識を持ってもらい、身近なことから自分ごととして考えてもらいたいという、SDGsの啓発効果も想定している。



【品名】トリさんのカレー カツオだしの香るキーマカレー

【内容量】200g

【価格】イートイン(カレーライスとして提供)…400円(税込)
販売用(レトルトカレー1食)…400円(税込)



本学では、教育研究及び事業活動において、国連が提唱する国際的な枠組みであるSDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献する行動を推進しています。同学食では、レトルトカレーの開発以外にも、エシカル消費促進やプラスチックごみ削減などさまざまな取り組みをしています。⇒取り組みの詳細は2枚目をご覧ください。

▼本取り組みに関する写真は以下のURLよりダウンロード可能です。ご自由にご使用ください。

<https://bit.ly/2BRgZ0E>

有効期限: 2019年11月11日(月)23:59 ※ダウンロードできない場合は、お手数ですが問い合わせ先へご連絡ください。

<プレスリリースに関するお問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター

〒272-8512 千葉県市川市国府台1-3-1 [Tel] 047-373-9968 [E-mail] p-info@cuc.ac.jp

CUC 千葉商科大学
Chiba University of Commerce

www.cuc.ac.jp

「The University DINING」SDGs 推進の取り組み

●生ごみ処理機導入

学生食堂「The University DINING」で出た生ごみを肥料に変え、キャンパス内にある畑で活用しています。また、肥料はイベント開催時など、地域の方々や近隣の農家にも配布予定です。



●フェアトレード認証コーヒーの導入

有機栽培で大切に育てられ、完熟した実を丁寧にローストして生まれた、香り豊かでマイルドなおいしいフェアトレード認証コーヒーを提供しています。

●フェアトレード認証、オーガニックドリンクの導入

フェアトレード認証オーガニック:紅茶(アールグレイ、イングリッシュ ブレックファスト)、ハーブティー(カモミール)、グリーンティー/オーガニック:フルーツジュース(オレンジ、アップル、グレープ、ミックス)、ソイドリンク(チョコレート、バナナ、ストロベリー)/フェアトレード認証:チョコレートドリンクを販売中です。

●プラスチックストロー廃止

プラスチックストローを廃止し、コーヒーカスからできたコンポストابلストローを提供しています。ストローとカップのふたは消費者が使用を選択できるようにしています。



●イラストカードの配布

「The University DINING」で行っているSDGsの取り組みをポップなイラストで分かりやすく紹介するイラストカードを設置しており、第1弾ではフェアトレードの仕組みを紹介しています。第2弾以降も制作予定で、全部集めると1冊の冊子ができあがります。

今後の予定

- ・イートインのアイスドリンクを使い捨てのプラスチックカップではなくリユースカップで提供予定です。
- ・マイボトルを持参した人にポイントを付与し、ポイントたまったらエコバッグをプレゼントする「マイボトルキャンペーン」を実施予定です。(エコグッズ販売予定)
- ・生ごみ処理機でつくった肥料を活用した畑で取れた農作物を、同食堂で使用予定です。