

学生の柔軟な発想で食品ロス問題を市民に呼び掛ける活動を展開

(松本大学 地域づくり考房『ゆめ』◎いただきます！！プロジェクト)

食品ロス削減につなげるレシピ集の作成、料理実習や試食会を通じた地域との交流で、食品ロス削減の活動を展開。2008年発足当初から、延べ100名以上の学生がプロジェクトに参加。

- 長野県松本市と協働で、もったいないクッキング「サックスレシピ集」を作成、発行。

〈サックスレシピ集〉→
↓〈プロジェクトのメンバー〉



- 地域の小学校に出向き、指導者役になって、児童と調理実習を実施。



※調理実習を通して、食品ロスを考え、地域の小学5・6年生に、残り物や野菜をまるごと使った料理を教える。

- 第1回食品ロス削減全国大会プレイベントで、試食会を実施。

余った料理をアレンジしたリメイク料理・野菜を丸ごと使った料理のレシピ考案をしているプロジェクトの活動紹介や、食品ロスを減らす工夫をした料理を披露。

〈プレイベントの試食会の様子〉

