徳島大学×キッチンカープロジェクト

～徳島県の特産物や廃棄食材を活用したSDG’sアイディア料理～

◆概要

　徳島大学との共同事業の一環として学生がSDG’sに関連して考案したアイディア料理と地元の特産品を使用した商品の販売を開始します。
販売する商品は、**「小松島ハモとタルタルの揚げたい焼き」**と**「阿波尾鳥と人参のカレー揚げピザ」**です。

◆商品説明

・**「小松島ハモとタルタルの揚げたい焼き」**はハモを食べる機会の少ない若者層をターゲットとしており、キャッチフレーズは「夏の風物詩であるハモを手軽に美味しく食べよう！」です。
・**「阿波尾鳥と人参のカレー揚げピザ」**は徳島の特産品である阿波尾鳥と人参を使用しています。
地元の特産品を新しいかたちで提供し、地元の方へ特産品の新たな魅力を発信します。

◆販売価格

「小松島ハモとタルタルの揚げたい焼き」　700円

「阿波尾鳥と人参のカレー揚げピザ」　400円

※写真はイメージです。

令和３年度インターンシップ代替措置の課題

令和３年７月６日

道の駅いたのにおけるアイディア料理を通じた SDGs 教育プロジェクト

１．本プロジェクトの概要と目的

（株）プロジェクト白馬グループ（約 10 年間に渡り長野県白馬村を中心に全国４か所でアウトドア活動を活用した子供向けの体験教育プログラム＆SDGs 教育を実践している）および（株）千成屋（イチゴを代表とする国産の果物を栽培・販売している）は、徳島大学生物資源産業学部の宇都義浩教授および宮脇克行准教授と、「いちごの品種改良を通じたスマート農業＆SDGs 教育の創成」という題目で共同研究を締結しており、この共同研究の一環として道の駅いたのと連携して SDGs 教育を実施する計画を立てました。

具体的には、7 月 17 日から 9 月 30 日（予定）の期間、キッチンカーを道の駅いたのに設置し、徳島県の特産品を用いた数々の料理（別紙参照）を販売することで、徳島の海と陸の豊かさを守り、徳島県の生産者と料理人をつなぐ SDGs 活動を行います。また、徳島大学生物資源産業学部・インターンシップ委員長の宇都義浩教授の指導の下、同学部の学生に対して徳島県の特産品や廃棄食材を活用した SDGs 料理アイディアコンテストを実施し、選考の結果選出された各料理はプロジェクト白馬グループの料理人「中山裕朗氏」（神戸のジャン・ムーランや帝国ホテル東京、ラ ターブル ドゥ ジョエル ロブション、オテル ドゥ・ミクニ、等の料理人を歴任）が実際に料理を作ってキッチンカーで宣伝・販売し、実践的な SDGs 教育を実施します。

プロジェクト白馬グループと千成屋は、この取り組みを通じて徳島大学や徳島県内の市町村と提携し、地方創生を目指した公的、官民、市民社会のパートナーシップを奨励・推進し、SDGs の目標である「１７．パートナーシップで目標を達成しよう」を達成することを最終目標としています。

２．SDGs 料理アイディアの募集内容

本プロジェクトでは、生物資源産業学部のインターンシップを履修している学生を対象に、徳島県の特産品や廃棄食材を活用した SDGs 料理アイディアを募集します。規定の企画書に、氏名、学生番号、顔写真（任意）、徳島の特産品や廃棄食材および SDGs に関する説明、商品の概要および商品名（参考資料５の料理から選択して中身をアレンジして下さい）、商品広告、を記載して下さい。その他自由記述も可です。企画書（PDF ファイル）は uto.yoshihiro@tokushima-u.ac.jp まで送って下さい。応募期間は７月５日から８月 31 日までで、受理した企画書から順番に審査し、採用された商品は実際に試作して道の駅いたののキッチンカーにおいて期間限定で販売します。また、売上の上位者は後日表彰します。

３．レポートの提出

課題レポートとして、企画書、料理の写真、道の駅いたのでの販売風景と購入者の感想や売上、等を記載して提出して下さい（採用されなかった場合は企画書と審査結果をまとめて提出すること）。締切は他のインターンシップと同様で 10 月 29 日です。

４．問い合わせ先

宇都義浩
徳島大学・社会産業理工学研究部・生物資源産業学域
常三島キャンパス・機械棟 8 階 821 室
088-656-7514
uto.yoshihiro@tokushima-u.ac.jp

５．参考資料

道の駅いたのの情報およびキッチンカーで販売する料理（案）を添付しますので参考にして下さい。なお、商品名は仮称なので自由にアレンジして構いません。

＊道の駅「いたの」（徳島県板野郡板野町川端字中手崎 39-5）は、次世代エネルギーを備えた未来志向型道の駅として、また防災拠点となる道の駅として整備したものです。施設は、特産物直売所、レストラン及び軽飲食コーナーや農業支援研修室、地域情報コーナーのほか、トイレ、足湯、ドッグラン、レンタサイクル、EV 急速充電器などを整備し、全国初となる道の駅併設の移動式水素ステーションも整備します。大規模災害に備えるため道の駅構内にヘリポート、耐震性貯水槽、避難所兼備蓄倉庫の施設も備えています。

道の駅 いたの 御中

徳島特産品を使用したフードメニューのご提案

四国・徳島の海と陸の豊かさを守り、特産品で生産者と料理人をつなぐ…

提供メニュー　一覧

揚げたい焼き	鳴門揚げ	オリエンタルカレー	揚げピッツァ	チキン南蛮	スムージー
鳴門金時のクワトロチーズ マルゲリータ 鯛グラタン	レンコン 椎茸 鳴門鯛のすり身	地元野菜 鯛のフリッター	鳴門金時のクワトロチーズ マルゲリータ 鯛グラタン	阿波尾鶏 自家製タルタル	国産いちご パイナップル 牛乳
3分	3分	3分	3分	5分	3分
冷凍庫 フライヤー	冷凍庫 フライヤー	保温機 フライヤー	冷凍庫 フライヤー	冷凍庫 フライヤー	冷蔵庫 冷凍庫
300円	150円	500円	350円		800円

＊特に、素材や盛り付けをアレンジしてみて下さい。

＊チキン南蛮は 500 円です。

令和３年度インターンシップ代替措置の課題

令和３年８月６日

徳島県の特産品や廃棄食材を活用した SDGs 料理アイディア企画書

１．学年，氏名：４年，合田萌々花

２．学生番号：7018010019

３．顔写真（任意）

なし

４．徳島の特産品や廃棄食材および SDGs に関する説明

徳島の特産品（廃棄食材）の「規格外の B 級品の小松島のハモを用いたハモのフリットとタルタル入り揚げたいやき」を提案します。この料理は、「SDGs の 12: 持続可能な生産消費形態を確保する」に該当し、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を解決できる可能性があります。

５．商品の概要および商品名

「小松島のハモを用いたハモのフリットとタルタル入り揚げたいやき」料理の概要は、参考資料の揚げたいやきの中身をハモのフリットとタルタル和えに変えたものです。また、商品名は「小松島ハモとタルタルの揚げたいやき」です。

６．商品広告

「小松島ハモとタルタルの揚げたいやき」のキャッチフレーズは「夏の風物詩であるハモを手軽に美味しく食べよう！」で、主にハモを食べる機会の少ない若者層をターゲットとしています。