



大妻女子大学 食育ボランティアグループ「ピーチ」 ～食と環境の調和に向けた食育を推進～



栄養士の立場からSDGsに着目した食育に取り組み、人々の食・健康・環境に対する意識の向上を通じて、心身の健康づくりに貢献することを目指しています。

構成メンバーは栄養士を目指す短期大学部家政科食と栄養コースの学生が主ですが、食物系以外の卒業生（児童系・被服系・社会情報系・文系）とも連携して活動していることが特徴です。食品ロス削減に関連した活動の一部をご紹介します。

I) 食品ロス削減レシピ等を考案し、学生食堂や子ども食堂などで提供！授業でも利用！ 規格外の世羅梨（形や低糖度などの理由で廃棄になってしまう世羅梨）を活用

(令和4年1月30日 中国新聞)

世羅町と大妻女子大 連携 梨レシピ開発や学生派遣



大妻女子大学と世羅町が連携し、世羅町の規格外の世羅梨を活用したレシピを開発し、学生食堂で提供している。

低糖度の梨は、料理に活用しやすい！

ポテトサラダとピクルスも学生食堂で提供。

1軒の農家さんで年間10トンの廃棄！

規格外*の世羅梨（新雪梨）

*形や色合い、低糖度、極端な小玉



大妻学院創立者・大妻コタカの出身地
広島県世羅郡世羅町のご紹介

世羅の位置 ～広島県の東部～



「食品加工実習」でのジャム作りにも活用！

世羅町では一年を通して、様々な作物が収穫されます。世羅梨の他、世羅茶、松きのこ、世羅ワインも有名！世羅茶や世羅ワインの製造工程で出る廃棄部分を、染色にも活用しています。下記「III」エコな染色。

学生食堂における世羅梨の提供（第1弾～第4弾）



第1弾：くまさんカレー＆世羅梨と生ハムのサラダ



第2弾：鹿肉タコライス＆世羅梨

千代田区が「2050年脱炭素社会実現に向けた連携協定」を締結している鳥取県智頭町の鹿肉を獣害対策として活用！

エコな和食材である「炒り糠」も活用

ザ・キャピトルホテル東急様考案の「SDGs昆布チップ」→を頂いて活用

石川県六水町の「能登の塩」→をおにぎりに使用

第3弾：ダルマガエル米おにぎり＆世羅梨とB級野菜（赤カブ）の浅付け



←ダルマガエル米とは、絶滅危惧種のダルマガエルを保護しながら、カエルと一緒に無農薬有機で栽培されている世羅米。NHK「ニッポンの里山」の「ダルマガエルがすむ田んぼ」で、井藤氏が行うカエルと一緒にの米作りが紹介されました。

18日(土)のみ 大妻女子大学 食育ボランティアグループ「ピーチ」

アトリウム 11:05 ～ 11:25
「やさしいようせい」クイズ大会



コタカキッチンとのコラボで販売 11:30 ～
食品ロス「野菜たっぷりフロッカッチャ」
削減レシピ！「シャインマスカットチーズタルト」



第4弾：令和7年 大妻祭

II) 世界食糧デー記念「おにぎりアクション」への参加（ダルマガエル米を活用）

ザ・キャピトルホテル東急様考案の「SDGs昆布パウダー」→を頂いて活用！



←ナスのへたの部分をチョッパーで細かく砕いてみりん煮で煮る。味噌とクルミを加えた「ナスへたクルミ味噌」で焼きおにぎりに！

おにぎりの写真1枚が世界の子ども給食5人分への寄付につながります！

椎茸の軸をから炒りした後、鯉節、塩昆布を加えたふりかけ。玄米に混ぜておにぎりに！→

サンチュ粉末は、廃棄されてしまう規格外のサンチュを常温保存可能としたエコな食材です。千葉県旭市の「かまや」さんから頂きました！



←サンチュ粉末と白ごまを加えたおにぎり。桜海老とチリメンジャコをのせました！

III) エコな染色

世羅茶や世羅ワインの製造工程で出る廃棄部分の他、ピーズの皮・リンゴの皮・ミカンの皮、くちなしの実なども染色に活用しています。また、流通にのらない食用バラや畑で落ちてしまうブルーベリーその他、本学ハーブ園で育てているハーブや藍も染色に活用しています。また、千代田区で拾い集めた桜の花びらも染色に活用しています。



藍の葉（神田藍の会様より頂いた種を本学ハーブ園で栽培）

問い合わせ先：「ピーチ」顧問 大妻女子大学短期大学部家政科 堀口美恵子 (peach@ml.otsuma.ac.jp)