

解決「食物浪費問題」：以校內餐車提供格外品蔬菜

學校(学校) | 龍谷大學(龍谷大学)作者(著者) | 龍谷大學校長室（宣傳）(龍谷大學學長室（広報）)
2144 閱讀數(閱讀)



由七名龍谷大學學生組成的團體「NiChiBle」與深草校區近郊的農家合作，推出採用格外品蔬菜的菜單，以餐車服務提供給學生。另外「NiChiBle」也進駐尤努斯社會企業研究中心（Yunus Social Business Research Center）的共享辦公室「創業支援空間」，在調整開店時間等方面獲得協助。本次訪談就企畫宗旨、開店經過及感想，訪問了負責，辻優力同學（管理學院／三年級）、副負責人兼主廚高岸武美同學（國際學院／三年級），以及負責財務的藤原直樹同學（管理學院／二年級）。

造訪深草校區近郊農家，了解格外品蔬菜現況



圖：負責人，辻優力同學（管理學院／三年級）

「在探索環境問題的課程中，我們得知格外品蔬菜、食物里程、食物浪費等問題的存在，便開始思考學生能做些什麼來解決。我們想了解農業、食品領域的現況，並希望能主動解決問題，開發利用格外品蔬菜的菜單。在諮詢尤努斯社會企業研究中心，並向校長、副校長傳達意圖後，最終獲得了開店的許可。透過網路找尋合作農家。在查找深草校區週邊農家的聯絡方式後，透過電話、電子郵件聯絡了伏見、久御山、城陽及淀站週邊的七間農家，獲得『非常樂意支持』的回覆，其中一家農場是由龍谷大學校友所經營，他們甚至慨然表示：『讓我們一起尋找新型態的農業吧。』（辻同學）

目前為止所提供、採購的蔬菜有胡蘿蔔 6 公斤、馬鈴薯 8 公斤、地瓜 5 公斤、青椒 2 公斤、青花菜 3 公斤、茄子 5 公斤共計六種，總重達 29 公斤。



圖：格外品蔬菜購自深草校區近郊的農家

「原本蔬菜若不符合規格大小、重量，就無法進入市場流通，此時會被作為醬汁等二次加工品使用，或是丟棄。如果農家成立法人、擁有自家工廠，便能夠進行二次加工，但若為個人經營，在流通蔬菜的栽培及收穫上便已分身乏術，沒有勞力或時間處理格外品蔬菜。我們曾造訪農地，看到的格外品中有許多蔬菜外觀完整漂亮，無法理解為何要丟棄。」（辻同學）



圖：負責財務的藤原直樹同學（管理學院／二年級）

「我在暑假期間參加了北海道馬鈴薯農場的研習，學到曬太陽後變色或過大的馬鈴薯不會在市場流通這件事，這些格外品馬鈴薯會被加工成澱粉或變成肥料。然而在我們造訪的京都農場，這些格外品蔬菜卻直接被丟棄，讓我感到非常可惜。」（藤原同學）

重視味道與份量，拯救蔬菜攝取不足的學生。

「我的老家位於靜岡縣濱松市，是一個自然環境豐富的地區，雖然當地有許多大規模農場，但卻存在著勞動力不足、接班人缺乏等各種問題。但是為了我們的健康，蔬菜是不可或缺的食物，而種植蔬菜的農家也是不可少的存在。我從幼稚園到高中都在踢足球，對我而言食物的份量比品質或味道更重要，而我周遭的朋友則有各種不同想法，有人跟我同樣注重份量而非品質，也有人希望將錢用在衣服、遊戲等興趣上，只要便宜吃什麼都好，不過也有願意付稍高價位吃到美味食物的人，每個人都有自己的價值觀很好，不過儘管如此，我仍然認為盡量多吃蔬菜是比較好的選擇。」（藤原同學）



「詢問朋友後，我知道許多獨居男學生到為了節省餐費經常吃杯麵、義大利麵，但是如此一來蔬菜攝取不足，對健康不利。在這些幾乎不吃蔬菜的朋友中，有因此瘦得很不健康的人，也有人精神狀態變得脆弱。」（高岸同學）

希望藉由食用格外品蔬菜，學生思考食物浪費問題



圖：左方）蛤蜊濃湯丼飯（500 日圓）。以洋蔥、胡蘿蔔、馬鈴薯、菠菜、蛤蜊、培根多種食材製作而成。 右方）燉菜丼飯（500 日圓）。以茄子、洋蔥、青椒、胡蘿蔔、青花菜、地瓜、番茄等大份量蔬菜製作而成。裡面還有培根。

「為了在冬季進行餐車販售，我們從暑假後半便開始不斷試作，試作地點位於深草校區成就館內，一處稱為「宣傳廣場」的廚房，去年在另一個企畫販售麵包時，超過九成客戶都是女性，但這次我們希望男女都能充分吃到蔬菜，因此準備了女性喜歡的蛤蜊濃湯丼飯，以及男性也能滿足的燉菜丼飯這兩種料理。食材雖以格外品蔬菜為主，當中也搭配市售蔬菜，兩種料理都同時講究了味道與份量」（高岸同學）



餐車是向滋賀縣栗東市一間提供學生優惠價的餐車公司承租；企畫也取得食品製造、販售的營業許可。

在深草校區的首日開店為 2022 年 12 月 6 日，原本計劃在 12 月舉行三次活動，但其中一天下雨，最後只舉行了兩次，兩次活動都迅速售罄。12 月中旬時，我們還參加了在滋賀縣湖南市、由龍谷大學學生經營的耶誕節節慶。



圖：在長袖制服襯衫上印有團體名稱跟口號

團體名稱「NiCHiBle」是結合了意味著獨特、奇特、狂熱、生存環境的「NiCHi」，以及意味著「能夠」的英文「BLE」、「蔬菜」的「BLE」所創的新詞；另一方面也是希望我們所創作的料理、想法能夠融入許多人的「日（Ni）」常生活中。口號是「今天也在京都愛上蔬菜」，我們希望龍谷大學的學生在京都度過的這一，能夠因為享受到蔬菜而感覺幸福。

「NiCHiBle」的目的是透過採用格外品蔬菜的料理，讓人們將食品浪費等農業、食品相關問題視為一己之事，認真思考。

「『很高興看到我們當成自己孩子般珍惜栽培的蔬菜有了使用價值，也很開心能讓學生們笑容滿面。』這是來自農家的回饋；品嚐過料理的學生也表示：『雖說是格外品，但吃起來一點問題也沒有，讓我非常驚訝。』然而在過去的三次活動中，可能沒有完全傳達出我們的想法，蔬菜因為外觀不佳而被當作「無法使用」處理，如果把蔬菜置換為人，這就像人因為外貌或個性不同而被排斥是同樣的現象，我相信一定有人因為與眾不同而感到生活不易。為了讓學生們也能思考社會問題，從春天起團隊會提出彼此想法，研究後再次開店。（辻同學）