

# PRESS RELEASE



尚綱学院大学

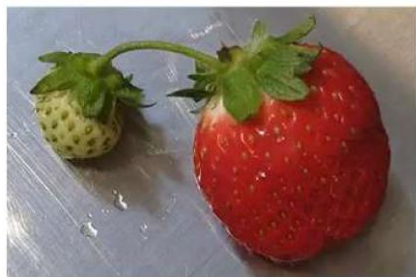
Passion with Mission

熱い心、響かせる

リリース日：2023年9月11日

SDGs 週間 9/16・17

持続可能な食の未来へ 『地元農産物から学ぶ SDGs 』ポスター展示開催



SDGs 週間である9月16、17日の二日間、本学健康栄養学類の地域連携の取り組みから、宮城で育まれた食材を通じ、持続可能な食について考えるをテーマに、山元町の「規格外いちごの活用術」、名取市の「きくらげ知名度向上作戦」と「ビキーニョ栽培&日本人にあったレシピ開発」の取り組みについてポスター展示を開催いたします。

ご多忙の折恐縮ですが、趣旨をご理解いただき、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

## ■ イベント内容

日時：9月16日（土）17日（日） 10：00～16：00

場所：イオンモール名取 専門店街 1F けやきコート

※取材をご希望の場合は、イオンモール名取に事前連絡が必要となります。詳細は教育研究支援課までお問い合わせください



昨年度の展示の様子

<お問い合わせ先>

尚綱学院大学 教育研究支援課

(大学広報室) 清野 正恵

TEL: 022-381-3501

Email: ksien@shokei.ac.jp

<担当お問い合わせ先>

尚綱学院大学 健康栄養学類

教授 木村ふみ子

TEL: 022-381-3351

Email: kikurage@shokei.ac.jp



## <パネル展示内容>

### 1. 不完全な宝石 規格外いちごの活用術

鮮やかな色合いと整った形のいちごは市場で大人気。でも、規格に合わないいちごも、風味の豊さや栄養面では負けません。この規格外いちごのおいしさを引き出す冷凍加工やドライ加工に挑戦し、食品ロス削減と持続可能な食糧生産にとりくんでいる生産農家のコーナーです。大学生が考えた冷凍・ドライいちごの魅力を引き出す活用アイデアを紹介します。この取り組みに触れながら、地域農業の魅力と、磨かれていない原石のようなイチゴの新たな可能性を発見してみませんか？

2-4 持続可能な食料生産の仕組み, 12-3 捨てられる食料を減らす

### 2. 新名物誕生なるか?名取のきくらげ

「きくらげに関する研究調査」は、株式会社一路と本学が名取市応援の下、きくらげに関する名取市植松豊田で栽培しているあらげきくらげの普及・消費拡大を目的とし、加工・調理法の検討、調理法の普及、広告・宣伝等の課題解決にむけて取り組んでいる産学官連携事業です。このコーナーでは昨年度実施した「きくらげ総選挙」結果報告と、きくらげの展示を行います。廃菌床を活かした土で育ったカブトムシの幼虫にも会えるかも？

2-4 持続可能な食料生産の仕組み

12-4 環境に優しい方法で化学物質とすべての廃棄物のライフサイクルを管理

### 3. ビキーニョ栽培&日本人にあったレシピ開発

ブラジル原産のビキーニョは、辛みが少なく甘味があり、フルーティな風味を持つ唐辛子の1種です。名取市の北釜地区で栽培に取り組むブラジル出身者は名取市と協力し、国際交流の促進・被災地の有効活用・特産品の創出を目指した活動をしています。ブラジル料理だけでなく日本の料理にもビキーニョの鮮やかな形や色を活かしたい!見た目も魅力的なレシピの開発に挑む大学生の活動を紹介します。

11-b 都市部とそのまわりの地域と農村部がつながりあう

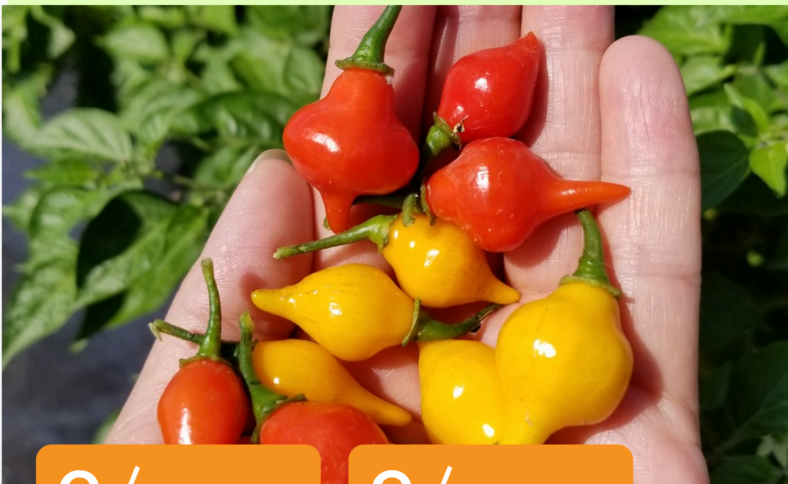




持続可能な食の未来へ

# 地元農産物で学ぶSDGs

尚絅学院大学健康栄養学類ポスター展示



9/  
16

土曜日

9/  
17

日曜日

AM10:00-PM4:00

イオンモール名取専門店街

1Fけやきコート

尚絅学院大学健康栄養学類の地域連携の取り組みから、山元町の「規格外いちごの活用術」、名取市の「きくらげ知名度向上作戦」と「ビッキーニョ栽培&日本人にあったレシピ開発」の取り組みを、ポスターと展示でご紹介します。

宮城で育まれた食材を通じ、持続可能な食について考えてみませんか？

問い合わせ:kikurage@shokei.ac.jp