



vegefarmのメンバー

vegefarm

学生

地域貢献事業

第10回

養成分などを調べたことをきっかけに発足した。

豊川市の大葉を他県のものと比較したところ、味、香り、見た目でいい結果が出たという。詳しい

栄養成分のデータをまとめたパンフレットを作成し、他産地との差別化を図っていく。

現在は大葉を使ったメニュー開発が活動の軸。インスタライブで調理風景を配信したり、レシピ

開発の様子をSNSで発信したりしている。「おかず系はおいしいけれど、大葉が脇役になってしま

う。インパクトのあるものを作りたい」と、愛知大学の学祭ではスイーツ作り、見事完売した。

「大葉レモンスカッシュ」は、大葉の爽やかな風味を生かした。大葉を乾燥させて粉末状にしたクツ

キーは、3Dプリンターで大葉形のクッキーの型を作るほど見た目にもこだわった。

協役ならではのよさもある。大葉を加えることでよりおいしくなり、主役を引き立たせられる。ただ、冷蔵庫の中で使い切れずになびてしまったという経験のある人も多いだろう。破棄される大葉

大葉料理を作る学生たち



を減らすために、大量に消費できるようなレシピを考案して、消費拡大につなげることで、食品ロスの問題にも取り組む。

さらに、β・カロテンの含有量は野菜の中でトップクラスの大葉は、健康や美容にもいい。「加熱しても栄養が損なわれないようなメニューの開発もしていきたい」と、代表の3年、村井美月さんは意気込む。

村井さんは「子どもがいる家庭でも大葉を食べてもらいたいので、子どもも食べやすいレシピを考えています。地域のものを食べることで地産地消に興味を持ってほしいです。豊川市は「大葉というイメージはあまりないと思うので、豊川と言ったら大葉という消費者のイメージをつくっていきたい」と話している。

豊川産の大葉をPRメニュー開発

※協力・愛知大学 (飯塚雪)

※協力・愛知大学