



熊本県立大学 学生生活動報告

SalVage

～規格外野菜を救い隊～

1. 活動の目的

- ・ 熊本県内の規格外野菜について調査し、その内容について私たち学生と同世代の方々に知ってもらおうこと
- ・ 様々な地域の方への取材を通じた地域理解と地域創生

2. 活動内容

Salvage

～規格外野菜を救い隊～

食べたら笑顔になるようなニンジンを作ることを目指されています。従業員の方々が働きやすいようにと、職場の雰囲気作りも工夫していらっしゃいました。



傷やまがりのある規格外のニンジンは、ジュース用として販売！

しかし、収穫時に折れてしまったものなどは畑にそのまま残されていました。これらのニンジンも味は規格のものとは変わりませんが、どうにかしたいものですね。

ニンジンが苦手な方こそおいしいニンジンを生で食べるのがオススメとか！

TwitterやInstagramで、活動を紹介しています。興味のある方はぜひフォローしてください！



HENDAI.SALVAGE



荒尾市 クルノウエンさん



無農薬は「楽」 畑を発酵の場にして循環を

人間が腐ったものを食べたらお腹を壊してしまうのと同じように、野菜も畑が腐敗していたら、まずいものが出来てしまう。人間が発酵食品（チーズや納豆など）を美味しくいただくように、畑も発酵の場にしてしまえば、自然と美味しいものができる。それには微生物の働きが重要で、微生物が食べる有機物が必要。地域で出るキノコのおがくずやわらを使用して、微生物の働きを助けてあげる。畑は約2メートルほどずっと棒が入るくらい柔らかい。玉ねぎの写真で根っこが白いのは、この土のおかげ。



クルノウエン
〒864-0015
熊本県荒尾市平山

熊本県立大学から車で約1時間15分



HENDAI.SALVAGE

記事作成：SalVage～規格外野菜を救い隊～

②. SNSでの発信

- SNSを通じて県内外の同じような活動をする学生や農家さんとの繋がりができた
- SNSを通じて県内外の学生から問い合わせ
- 学生からの注目度の高さを感させた



③. 学食での提供 (食育の日)

- 食育推進室と協力し規格外野菜を使用したお弁当のメニューを提供
- 規格外野菜のお土産も一緒に配布
- 実際に調理した写真をSNS通じて送られてきたりしたので好評だったようだ
- 野菜染めのポスターを飾り野菜の魅力が伝わるように



④. マルシェへの参加



⑤. 規格外の花を飾る

- コロナ禍でなかなか歓迎式がない新入生のために新入生歓迎の規格外のお花を学内に飾った
- 花の規格外品というものの存在も知ってもらえたのではないかな
- 持ち帰り用のお花も準備することで花育の一面も



新成人対象フラワーアレンジメント教室

20歳からの花贈り 参加者募集

新成人を迎えるあなたから、ご家族や恩師へ感謝の言葉を添えて手作りのフラワーアレンジメントを贈りませんか？
参加費は無料。
アレンジメント講師が直接指導し、材料も全て主催者から提供します。

主催 肥後花市場 × 熊本県立大学後援会自主研究Gr「Salvage」

日時 2021年11月10日（水） 14:40～16:10

場所 学内の教室（後日連絡します）

対象者 熊本県立大学の学生で、本年度に新成人を迎える方

参加費 無料

申込方法 右のQRコード、または、WEBサイト「地域プラトリー」の申込フォームからお申し込みください。

申込締切 2021年11月3日（水）
但し、多数のご応募をいただいた場合、早めに締め切らせていただく場合もありますので、ご了承ください。

全て ¥0



県産の花 アレンジメント
肥後花市場 制作体験教室

肥後花市場（熊本県）は、10日、熊本県東区東立町の県立大で県産の花を使ったフラワーアレンジメント制作体験教室を開いた。

花弁の国内消費拡大を図る農林水産省「ジャパンプラワー強化プロジェクト推進事業」の一環。花で大切

肥後花市場（熊本県）は、10日、熊本県東区東立町の県立大で県産の花を使ったフラワーアレンジメント制作体験教室を開いた。

花弁の国内消費拡大を図る農林水産省「ジャパンプラワー強化プロジェクト推進事業」の一環。花で大切

肥後花市場が開いた制作体験教室で、県産の花をアレンジメントに仕上げている県立大の学生。10日、熊本県東区

店の店主や生産者に花の切りそろえやデザインのコンを教わり、県産のバラやカーネーション、トルコギキョウなどを卒業に押しつけていた。

探検生学部2年の本田典子（19）は「制作は難しかったけれど、きれいな花にもよされた。家族に贈り感謝の気持ちを伝える」とほほ笑んだ。

（清水映彩）

2021年11月11日 熊本日日新聞朝刊掲載
（この記事の掲載については許可を得ています）

⑥. 農家さんのお手伝い

- 東海大学援農サークルと農家さん手伝い
- 東海大生とつながることで農家さんや農業についての情報交換
- 実際に収穫体験をしてみることで規格外野菜について理解を深めた
- 規格外野菜以外にも廃棄野菜の存在を認識
- 出荷できるものは収穫量の半分以下のことが多かった



⑦. 動画作成

- 「規格外野菜を切ってみた」という動画は規格外品でも食べられることをアピール
- 小さな子にも見てもらえるような工夫
- シリーズ化し県外の学生ともコラボも実施



3. 活動を通して分かったこと

- 規格外野菜の量は農家さんによっても、野菜の種類によっても異なる

- 規格外野菜以外にも廃棄野菜の存在がある

- 規格外野菜は直売所で販売されていたり、ジュース用・加工用・冷凍用・パウダー用として利用されている

- 規格外野菜は収穫が追いつかないことが原因の一つ

（収穫が追いつかない理由：異常気象、人手不足、人手を増やすと利益がでない等）

- 規格外野菜の方が消費者のニーズに合っている場合がある

（現在の規格についての疑問を感じる農家さんも）

