



「広報かがみがはら」に本学の取り組みが紹介されました

各務原にんじん×UHA 味覚糖 コロロとコラボレーション



UHA 味覚糖の人気商品のグミ「コロロ」に、「かかみがはらにんじんスムージー」が新たに登場。各務原にんじんに、4つの果物を合わせた、風味豊かな味わいが特徴です。さらに、パッケージは、東海学院大学の学生がデザイン。産学官連携によって誕生した、オリジナル商品を、この機会にぜひご賞味ください。

楽しんでもらえるデザインに/

パッケージのデザインは、同じ学科の学生で考えました。デザインを考える上で意識したのは、お客さんが商品を手にとって楽しんでいただけるような「キャラクターの明るい笑顔」です。また、背景は、各務原台地の特徴である黒ぼく土壌をイメージしながらも、カラフルに仕上げるなど、試行錯誤して完成させました。これを機に、各務原にんじんのおいしさを、たくさんの人に知ってもらいたいです。



管理栄養学科3年 小栗涼志さん

農家の方にインタビュー

妻と2人で、農業を営んでいます。カブやスイートコーンなど、4品目を育てていますが、「各務原にんじん」は栽培面積の7割を占めます。農業の使用を控えて、体に優しい野菜作りを目指しています。

天候によって出来が左右されることには苦労しますが、「いいにんじんができた」と実感したときの喜びは大きいです。各務原台地の水はけのよい黒ぼく土壌で育つ各務原にんじんは、「味・色・つや」の良さがバツグン。全国的にも、とてもおいしいと評価されるニンジンです。今後「各務原にんじん大収穫祭」を通して、地域の皆さんだけでなく、全国にそのおいしさが広まってほしいです。



JA ぎふ、各務原市青年部長 高橋満雄さん

今号の広報紙と一緒に回覧するチラシでは、さまざまな取組を紹介しています。ぜひ、ご覧ください。



各務原にんじん×市健康福祉部 子どもから高齢者まで

ニンジンに触れる・遊ぶ・調理する。子どもから高齢者までを対象にした取組を紹介します。



にんじん介護食を召し上がれ!

東海学院大学の学生が考案した「各務原にんじん介護食の献立」を、市内の介護施設で提供します。



詳細 介護保険課 ☎ 058-383-1778

各務原にんじんを食べよう、遊ぼう

市内保育所などで、各務原にんじんを使った給食の提供や、東海学院大学の学生が考案した「にんじん体操」などを通じた、子どもたちと学生とのふれあいがあります。

詳細 子育て支援課 ☎ 058-383-7263

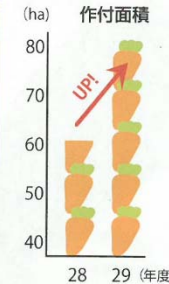
認知症カフェに通う皆さんに！収穫体験

鵜沼地区の認知症カフェに参加する方を対象に、にんじんの収穫を体験します。

詳細 高齢福祉課 ☎ 058-383-7258

産学官が連携

昨年4月には、市・ぎふ農業協同組合・各務原商工会議所・東海学院大学が、各務原にんじんのブランド化を目指して、産学官連携協定を締結。「いいにんじん」の語呂合わせで、11月24日を「各務原にんじんの日」としました。



昨年3月、鵜沼羽場町に「JA ぎふ各務原にんじん選果場」が完成しました。これまで個々の農家で行っていた、洗浄から箱詰めまでの作業を集約して行うことで、出荷にかかる時間を短縮。農家の負担が軽減され、作付面積が増えました。

旬の季節、始まりです
鵜沼地域に広がる黒ぼく土壌で栽培される「各務原にんじん」。全国的にも珍しい二期作で、11月中旬に、冬ニンジンの収穫時期を迎えます。

ニンジンの収穫量アップ

しさを地域の皆さんに知っていただくために、地域ぐるみでさまざまな活動を行っています。

イベント盛りだくさん!

昨年について、東海学院大学の生のアイデアから、市内の飲食店・販売店が各務原にんじんを使った商品を開発しました。今年は商品の開発に携わったお店や商品が増加。そのお店ならではの味をお楽しみいただけます。



さらに、イオンモール各務原やアピタ各務原店でイベントが行われるほか、「各務原にんじんレシピ集」が作成されます。今年の冬は、皆さんで「各務原にんじん大収穫祭」を楽しみましょう。



詳細については、ウェブマガジン11月特集「各務原にんじん大収穫祭」(下記QRコード)に掲載しています。お見逃しなく!

11月24日は「各務原にんじん」の日

各務原にんじん 大収穫祭

色鮮やかなオレンジ色をした、甘くておいしい「各務原にんじん」は市の特産品。そのブランド化を目指して、産学官連携で地産地消の拡大に取り組んでいます。

今年は「各務原にんじん大収穫祭」と称して、市内各地でイベントが盛りだくさん! その一部を紹介します。

詳細 農政課 ☎ 058-383-1130