

環境にやさしい定食考案



メニユー考案者(左から)岩手大農学部2年生の猪俣花さん、同2年生の横山芽月さん、同2年生の猪俣花さん、同2年生の横山芽月さん、同2年生の猪俣花さん、同2年生の横山芽月さん、同2年生の猪俣花さん。

畜産による環境負荷の削減とSDG達成を目指して、岩手大(盛岡市)の有志の学生7人が考案した動物性食品不使用のメニユー「豆乳トマトパンネセット」が、24日から同大の各館で提供されている。各食卓1日40食限定で、最終日の27日は農学部昼食(午後5時から、理工学部昼食(同6時から)提供する。1食0円(税込)。一般の方も注文できる。

岩手大生有志7人

メニユーを手掛けたのは、半年以上かけがトマトの酸味と豆乳のは前田航希さん(農学部4年)、岡本侑花さん(農学部3年)、大野航さん(同)、佐々木春花さん(同)、前田恵花さん(同)、猪俣花さん(同)、横山芽月さん(農学部2年)の7人。

食用肉生産による環境への影響を配慮しつつ、肉食の文化を伝統可能なものにするため、肉を食べない「ベジタリアン」の日の設定を提案。生活での



動物性食品不使用の「豆乳トマトパンネセット」

動物性食品不使用「ペンネセット」

農&理工学部で提供、一般の注文も可

「豆乳トマトパンネ。副産物にレモン風味のサラダとタンパク質を補う豆腐を添えた。デザートはフルーツポンチ付。動物性食品を一切使わないよう工夫を凝らした。」
横山さんは「コンセットの作り合わせやメニユー開発に苦戦したが、このメニユーを通じて、自分が食べているものについてそれなれが考えられるようになった」と話した。
また、「畜産や食に関する知識を増やして、次のメニユーも開発していきたい」と展望している。
この取り組みは、今年1月に再編した次世代アクティブ・ベジタリアン・リサーチセンター(ベジタール)の二環、同センター長・下野裕之農学部教授の「次世代アクティブ・ベジタリアン」で同大生を対象に実施した、グローバルな課題の解決につながるプロジェクトをサポートしている。

※盛岡タイムス
令和年10月27日付/7面

※この記事は盛岡タイムス社の
の許諾を得て転載しています。