

現役ノケジョ（農業系女子大生）が初企画「規格外野菜を使った食品の開発」をネットで開始！

ノケジョの初企画「廃棄野菜が現代人の野菜不足を救う。野菜ピューレ開発」が締め切りより1か月以上前に目標人数を超える

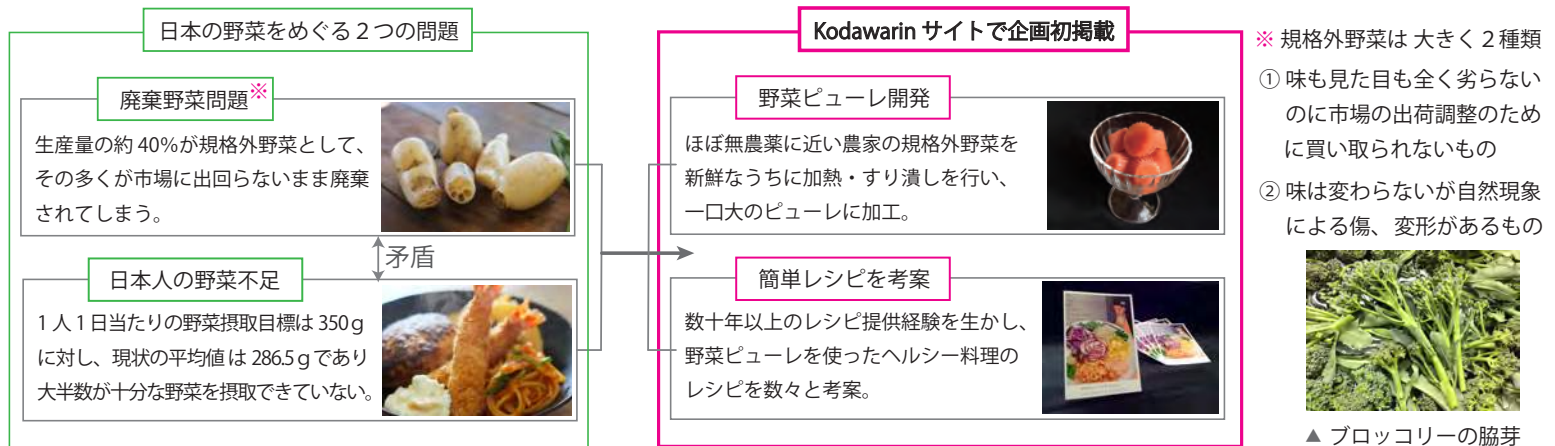
名古屋大学の現役ノケジョ（農業系女子）が、初の企画「規格外野菜の廃棄問題と現代人の野菜不足をつなぐ、野菜ピューレの商品化」を、インターネットサービス「食の物語をまるごと味わうサイト -Kodawarin-」で開始。この企画は、市場流通に乗ることのできない規格外野菜を紹介しながらピューレになる過程を紹介しながら、応援者と一緒に調理しやすい野菜ピューレとレシピを開発する企画です。



5月31日（水）までの期間限定募集のところ、締め切りよりも1か月以上はやく目標の応援者数を超えました。募集締め切り後には、応援者の意見を参考に野菜ピューレが商品化され、応援者には実際のピューレが6～7月頃に届けられます。

○ 野菜を巡る、2つの問題と矛盾

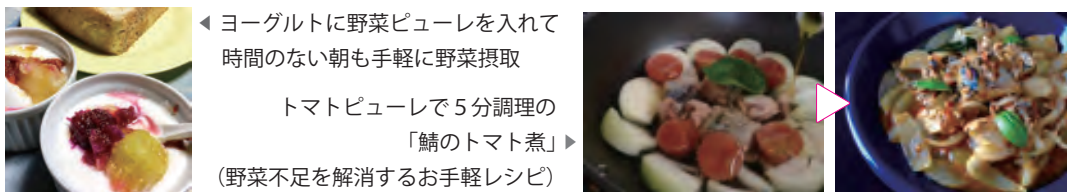
同プロジェクトでは、日本における全野菜生産量の40%にもなるともいわれる規格外野菜の廃棄問題に注目し、規格外野菜でも美味しく味わえる方法として、野菜ピューレの商品化とレシピ開発に挑みます。



今回の開発を手掛けるのは、数十年以上、大手企業にレシピ提供を行っているフードコーディネーター川西智子（K's works 代表）。2年前に一人暮らしの弟を「食生活の偏り」を原因に亡くしたことから、この野菜ピューレの開発を始めました。

○ 野菜ピューレとレシピの特徴

- ✓ 極めて無農薬に近い栽培の規格外野菜で、無添加・無着色、調味料も一切不使用。
- ✓ 調理時間が5分以内のレシピが豊富なほか、ヨーグルトや出来合いのお惣菜などにも万能
- ✓ 冷凍の一口大ピューレで10か月以上長持ち。使いたい時に必要な分だけ使用可能
- ✓ 予めすりつぶしてあるので咀嚼の弱い方や胃腸の弱い方も手軽に野菜を摂取



◀ ヨーグルトに野菜ピューレを入れて時間のない朝も手軽に野菜摂取
トマトピューレで5分調理の「鯖のトマト煮」▶
(野菜不足を解消するお手軽レシピ)



▲(左から) 人参・ブロッコリー・じゃが芋のピューレ



○ 「食の物語をまるごと味わうサイト -Kodawarin-」について

このサイトは、名古屋大学農学部現役女子大生、いわゆる「ノケジョ」の柘植千佳が、一年以上休学して農業をはじめとする食の現場を巡ったことをきっかけに起業したサイトです。「食卓に感動と温もりを」をコンセプトにし、こだわりある食とその背景を楽しみながら食の作り手を応援するコミュニティの場を提供します。

◀(左)川西智子:K's works (右)柘植千佳:Kodawarin サイト運営者

▼ 会社情報

会社名: Lawin 株式会社 設立日: 2016/12/15
資本金: 3,000,000 円 会社 URL: <https://lawin.co.jp>
所在地: 愛知県愛知郡東郷町御岳 2-1-1

< お問い合わせ先 >

担当: 代表取締役 柘植千佳

Mail: info@kodawarin.shop Tel: 090-3557-0773