



HOME > 新着情報 > 【メディア掲載】健康栄養学部仁科ゼミの取り組みが中日新聞で紹介されました

2026.08.21 お知らせ

【メディア掲載】健康栄養学部仁科ゼミの取り組みが中日新聞で紹介されました

2026年08月20日 中日新聞 13頁

SDGs 大学生 取り組み発表 名古屋 規格外野菜の加工など



規格外野菜の活用について話す東海学園大学の学生＝名古屋・名駅のウイングあいいちで

国連が掲げる持続可能な開発目標（SDGs）への理解を深める「中日SDGsフェア」（中日新聞社主催）が19日、名古屋・名駅のウイングあいいちであり、県内6大学の学生らが日ごろの取り組みを発表した。東海学園大4年の石川結愛さん、いずれも3年の大川芽生さん、広中音夢さん、横山優也さん、山本慎聖さんの5人は、名古屋市農業センター「delaふぁーむ」で取れた規格外野菜を使った活動を発表した。グループは譲り受けたトマトを粉末に加工して製

した「トマトエビパン」を開発。食品ロスを減らすだけでなく、廃棄するより加工した方が二酸化炭素の排出量が減るといった試算も示し、「規格外野菜を単なる廃棄物として見るのではなく、地域資源として活用したい」と語った。このほか、教育格差の是正や同郷市の放蕩竹林の活用などをテーマにした発表があった。会場ではチラシを提督刺で輪状に固めた「ペーパービーズ」を使ったプレスレットの制作体験なども展開した。（加藤壮一郎）

(c) 中日新聞社 無断転載、複製、頒布は著作権法により禁止されています

中日新聞 2026.08.20 【掲載許諾番号】00000000000000

2026年8月19日（水）、ウイングあいいち（名古屋・名駅）で開催された「中日SDGsフェア」にて、本学健康栄養学部仁科ゼミの3年生が取り組みを発表し、その様子が中日新聞で紹介されました。

仁科ゼミでは、名古屋市農業センター「delaふぁーむ」で収穫された規格外野菜を活用し、粉末加工して生地に練り込んだ「トマトエビパン」を開発しました。今回の発表では、この取り組みについて紹介しました。

詳しくは、中日新聞の記事をご覧ください。

■詳細
中日新聞
2026年8月20日朝刊 13頁ページ
記事はこちらからご覧ください

新着情報一覧へ戻る