

## 須磨FRSネット「自然環境サミット2013」で寮生が発表

平成25年2月16日(土)に神戸市須磨区の須磨パティオ健康館パティオホールにおいて開催されたFRSネット(注)主催の「自然環境サミット2013」で、学生寮学生運営委員会の役員である2年次生(当時)の田中 美久さん、高木 愛佳さん、上山 咲希さんが「地域・社会と繋がる環境活動」のテーマで発表しました。3人は平成25年3月まで神戸女子大学行幸寮の寮生でした。

平成18年4月、学生寮では社会性を身につけながら健康安全な寮生活の一助になるよう学生の自主的な運営組織として学生寮学生運営委員会が発足しました。それ以来、寮生たちは地域の諸団体とともに地域清掃活動や環境保全活動に参加してきました。

須磨FRSネットでは、自然環境の保全活動・啓発活動推進・情報発信のため、活動事例発表と専門講師による講演会を「自然環境サミット」として開催しています。

今回、神戸女子大学からも地域活動(須磨海岸クリーン作戦、須磨エコアスロン、地域清掃活動、須磨音楽の森・清掃活動)に参加している学生寮の学生が発表することになりました。

発表した寮生たちは日頃の地道な活動を通して、自然環境を美しく保つ活動の重要性はもちろん、ボランティア活動に参加した充実感、地域住民の方々との繋がりが得られる安心感や信頼感、そして、何よりも地域への愛着が増したことを再確認しました。

(注)須磨FRSネットとは、須磨区内の自然を舞台に活動を続けている11団体のネットワーク。FRSは、森(Forest)・川(River)・海(Sea)の頭文字



発表する寮生



寮生の活動の写真を多数紹介



会場で記念撮影

## 地域に溶け込む寮生の活動

平成25年5月18日(土)に神戸市須磨区の神戸市立須磨離宮公園において開催された神戸まつり須磨区協賛会主催の「須磨音楽の森」で、神戸女子大学の行幸寮と天神寮の学生24名が清掃活動や運営補助のボランティア活動を行いました。二つの学生寮は須磨離宮公園に徒歩で行ける距離にあります。

汗ばむような五月晴れのもと、多くの方が須磨離宮公園を訪れ美しく咲き誇ったバラを觀賞し、メインステージで繰り広げられるパフォーマンスやふれあい広場のコーナーの催しを楽しみました。

クリーンボランティアの学生は公園内を歩き回って清掃活動を行い、すぐに一杯になるゴミ箱のゴミを分別して何回も収集所に運びました。東日本大震災の「被災地応援ブース」運営補助担当の学生は、応援メッセージを書き訪れる方々に対応し、集まったメッセージを掲示板に貼り出す作業に専念しました。受付・案内や健康チェックコーナーの学生もそれぞれの役割で活躍しました。ボランティア活動に参加することで、地域の方との絆ができると同時に多くの方に感謝される喜びも経験した一日でした。



ゴミの分別をするクリーンボランティアの学生



被災地応援ブースでメッセージを記入する子どもたちと学生



ボランティア活動を終えて参加学生全員で記念撮影

## 「KOBE“にさんがろく”PROJECT」最優秀賞受賞のふりかけが商品化へ

神戸市産業振興局農政部農水産課主催「KOBE“にさんがろく”PROJECT」(注1)にて最優秀賞を受賞したふりかけが商品化されることになりました。



ふりかけの商品化が決まり記念撮影



ラジオ関西「サンデー神戸」  
パーソナリティー西條遊児氏の取材を受ける学生

### なぜ「ふりかけ」……？

厚生労働省の国民健康・栄養調査(平成23年)によると日本人の野菜や果物の摂取量は10年前に比べると少なくなっています。野菜や果物の摂取は生活習慣病やある種のがんを抑制する効果がある(WHO)としており、一日に野菜を350g以上、果物は200g以上摂取することが推奨されています(厚生労働省など)。

野菜の摂取量を増やす方法として、葉物野菜を乾燥してふりかけにするという案が浮かびました。葉物野菜の乾燥は電子レンジで簡単にでき、乾燥すればいつでもどこでも簡単に食べられることも大きな理由です。神戸市の農水産物の消費につながる、このプロジェクトの目的と材料をむだなく使い切ることに「ふりかけ」が適していると考えました。

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の田中 紀子教授の4年次(当時)のゼミ学生たちが神戸市の農水産物でふりかけを作ることを考案しました。その活動を後輩のゼミ生が引き継ぎ、商品化へ向けて企業と連携してパッケージの作成やネーミングを考えました。「やさしい七変化<sup>しちへんげ</sup>」という名前で発売されます。

このふりかけは神戸産の農水産物の消費拡大につなげることを目的に考えられましたが、管理栄養士を目指す学生のアイデアということで野菜(ホウレンソウ、コマツナ、ミズナ、大根の葉)とイワシチリメン、ノリなどを使いビタミンA、Cや鉄分を多く含んでいる栄養満点のものになりました。

3月24日(日)に神戸市中央区のみなの森公園で開催された「神戸アミュゼ」(注2)で、初めて製品として学生自ら販売を行いました。用意したふりかけ35袋とふりかけで作ったおにぎり350個は好評で、お昼過ぎに完売しました。今後は食品会社により商品化されて販売される予定です。

(注1) KOBE“にさんがろく”PROJECTとは、神戸市の農水産物をトータルにPRするために、若者のアイデアと企業のノウハウを活用した新たな「ものづくり」、神戸市の農漁業者、若者、企業の3者の連携・交流を促進する新たな「ネットワークづくり」の二つの取組みを行う。平成24年に開始された。

(注2) 神戸アミュゼとは、神戸・兵庫の食材の地産地消を推進するために食を通して、地元の生産者・お店・企業を支援し、地域経済を活性化させるとともに、コミュニティの拠り所を提供することを目的に開催されるイベント。



販売ブースの様子



完売を祝って先輩と一緒に記念撮影



神戸アミュゼで販売したおにぎりとふりかけ