

同志社生協京田辺キャンパス 夏野菜カレー企画

取り組み概要

日時：7/24~7/28
場所：紫苑館食堂・京田辺カフェテリア
参加者数や組合員の反応：1週間で742食の提供があった。ひとことカードには「来年も食べたい」という声があった。

背景や概要：組合員に地場の野菜を知って食べてもらうこと、地産地消を進めることで地域の活性化に貢献する目的があった。



[健康と安全]

地産地消！京田辺限定夏野菜カレー

POINT.1

産地直結！出汁香る夏野菜カレー



夏野菜カレー企画は、夏頃に食堂で京都の農家さんが育てた野菜を使い、京野菜のカレーを提供して地産地消を目指す企画でした。既存のカレーに京田辺周辺で取れる野菜をトッピングする形で提供していました。地域生協との連携や組合員の健康増進に繋がっていました。きっかけは、学生からの「やりたい」という声でした。その声を職員が受け止め、JAさんへの協力依頼や農家さんへの訪問など、様々な立場の人へ協力を促していました。職員と学生が一緒に取り組んだ企画となりました。

POINT.2

農家さんへのインタビュー

夏野菜カレー企画では、農家さんへインタビューを行いました。京田辺学生委員会のメンバーが、実際に「万願寺とうがらし」、「パプリカ」、「茄子」の農家さんに訪問していました。インタビュー後は、内容をポスターにまとめて、組合員に発信していました。生産者の声を発信することで、「産地直結」の強みを最大限に活かすことができていました。また、夏野菜カレー企画は日本農業新聞から取材がありました。JAさんからも「地元農産物に関心をもってもらえて嬉しい、別の季節でも取り組みができれば」という声がありました。



POINT.3

多くの人に関わって作られたカレー



夏野菜カレー企画は4月の新入生歓迎会の時期からコツコツ進めた企画となっています。新入生歓迎会では、夏野菜カレー企画の案を新入生と一緒に考えていました。そして、興味を持った新入生がそのまま学生委員会のメンバーとなり、企画班に加わりました。学生・職員がそれぞれの立場を活かして協力したからこそ、大成功した企画でした。特に学生委員会の中では、自分たちも1人の組合員として「どんなカレーが食べたいか」を話し合っている姿が印象的でした。

つながる元気、ときめきキャンパス。



ご質問や[K's NEWS]で紹介したい活動があれば、ご連絡ください！
ブロック学生事務局 [田中 陽菜]
Tanaka.Hina@univ.coop