

KaMoSu
カモス

NO.14



胎内産！ イタリア野菜で地域を元気に

—地域の挑戦と、学生が見つけた学び—

胎内市の砂地で育つイタリア野菜を、地域の新たな特産品に。

新潟食料農業大学の研究を起点に、農家や事業者、学校、行政が力を合わせ、栽培から加工、給食や商品開発へと取り組みが広がってきました。

人と人がつながり、食を通して地域を元気にする挑戦が、胎内で続いています。

イタリア野菜プロジェクトのあゆみ

研究から始まった一歩

胎内市の砂地がイタリア野菜の栽培に適していることが分かり、市民からも好意的な声が多かったため、**たいない特産品研究会**が発足。**ロゴ**は新潟食料農業大学の学生がデザイン。



食として展開

収穫した野菜を加工し、市内飲食店や菓子店と連携した**商品開発**を実施。**学校給食**への提供を開始。生産者が『カラー人参麺』を業者に依頼し試作。レシピなどを試作検討。



2022

2023

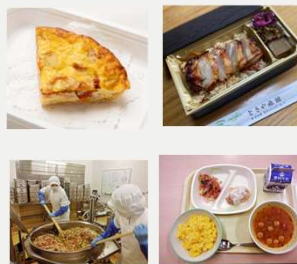
2024

2025



育てて、知ってもらおう
—食べて欲しい野菜がある。

カラーニンジンやイタリアントマトの試験栽培が本格化。**新潟日報社とタイアップした収穫体験会**も開催され、育てる人と食べる人をつなぐ取り組みを実施。



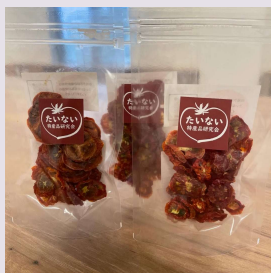
イタリア野菜をもっと身近に

学校給食での活用を継続し、子供たちの認知拡大と生産者拡大に向けた取り組みを進めている。学生主催の収穫体験会も初開催！学生ビジコンに「下越ローカルフードプロジェクト～カラフルニンジンと米粉が紡ぐ、食と福祉の未来～」エントリー！

学生の挑戦 —何か「やってみたい」から始まる—

胎内市を盛り上げるため、イタリア野菜を軸にした多様なプロジェクトが進んでいます。

栽培支援や加工品づくり、イベント参加などに、学生が関心に応じて参加し、「やってみたい」という思いを大切にしながら、地域の方々とともに取り組みを形にしています。



イタリア野菜をドライ化で
長期保存に挑戦！



マルシェで試食販売！
認知拡大に挑戦！



収穫体験会企画に挑戦！



日時：7月12日（土）AM10:00～12:00
場所：新潟食料農業大学胎内キャンパス
対象：胎内市内の5～10歳子供と保護者
服装：汚れて良い服（長袖長ズボン推奨）
申込：025-212-3301（社会連携推進係）
貸出物品：保護者用の長靴・手袋の貸出有
※定員：要予約・参加費は無料です