

「嵐電エコスイーツ:SDGs と規格外野菜から生まれる平安の味わい」

京都先端科学大学 人文学部 心理学科
教授 上松 幸一

1,事業概要

嵐電嵐山駅の臨時売店で7月から期間限定(2024年7月20日(土)～8月4日(日)16日間)で、『枕草子』に登場する「けずり氷」を現代版として再現した商品を提供する。また、SDGsの視点を取り入れた規格外野菜を使った野菜のシロップを用いたかき氷「ベジ氷」(今回は京野菜の聖護院大根と金時人参の2種類を提供)もあわせて販売する。販売促進ツールとして、「けずり氷」の解説カードや嵐電嵐山駅周辺の京都の文化を紹介したマップも作成・配布した。

9月28日(土)に、京都先端科学大学太秦キャンパスにて子ども食堂を開催し、開発した野菜シロップをもとに制作した規格外京野菜ゼリーの試食会を実施した。試食会でいただいたアンケートコメントをもとに、よりよい商品を開発する。

2,事業実績

売上として、土日であれば3時間内で40杯ほど購入していただけたものの、平日は観光客数も少なく、平均して20杯程度にとどまった。7月20日から8月4日までの16日間で約250杯の売り上げとなった。

本イベントについて、7月21日(日)京都新聞の市民総合面に掲載されたほか、Yahoo!ニュースにも地域のニュースとして取材していただいた内容が記事としてアップされた。7月23日火曜日には、KBS京都の夕方のニュース番組「きょうとDays」で放映されほか、7月26日金曜日にはNHK「京いちにち」で本イベントの取り組みについて放映された。メディアに取り上げられた反響は大きく、京都新聞の記事やテレビ放送を見て訪問された方も多数いらした。

9月28日(土)に京都先端科学大学太秦キャンパスにて子ども食堂を開催し、7月に嵐電嵐山駅にて開催したかき氷フェスで使用した規格外京野菜シロップ(聖護院大根・金時人参)を活用して野菜ゼリーに仕上げた。子ども食堂のランチメニューで提供し、試食会を兼ねた。子ども食堂イベントには、地元近隣の小学生とその保護者(39名)・大学生(10名)・高校生(5名)が参加した。



写真1・嵐電 嵐山駅前でチラシを配布し
声掛けする SDGs飯プロジェクトメンバー



写真2・ベジ氷とけずり氷

試食会後に実施したアンケート結果では、野菜ゼリーの味について、「とても美味しかった」(21%)・「美味しかった」(42%)・「普通」(33%)・「美味しくなかった」(4%)と、おおむね好評であった。大根や人参のような野菜を使ったデザートについてどう思うか、の問いについては、「とてもユニークで健康的だと思う」(71%)・「まあまあ良いと思う」(25%)・「普通のデザートの方が良い」(4%)と、規格外野菜を活用した趣旨について一定の理解が得られていることが見て取れた。一方、「またこの規格外京野菜ゼリーを食べたいと思うか」については、「絶対に食べたい」(25%)、「たぶん食べたい」(71%)、「食べたくない」(4%)という結果になり、規格外京野菜ゼリーとしてのコンセプトはよいものの、商品として販売するには、決め手に欠け、もう少し魅力のある工夫をする必要があるといえる結果であった。自由記述欄では、「大人はおいしく食べられましたが、子供には普通のゼリーの方が食べやすいかもしれません。」とか、「凍らせてシャーベットのよう食べたほうが美味しそう。」、「『野菜シロップゼリー』という商品はなかなかないと思うので、かき氷のように期間限定の販売をできる機会があれば素敵だと思います。」という意見が書かれており、ゼリーの販売の仕方なども一定考えていく必要があることがわかった。



写真 3・子ども食堂でだした規格外野菜カレーと規格外京野菜ゼリー



写真 4・子ども食堂のようす

また、今後の活動に繋げるべく、規格外京野菜の現状調査(含む調査栽培)については、附属校生による調査栽培野菜の収穫(協力農家先:向島)を12月8日に、規格外野菜販売や再調査として、12月21日に九条湯マルシェ(※)を訪問、聞き取り等を実施、今後の活動に繋げていくこととした。

※ <https://kujoyu.com/rentalspace/event/%E3%80%90%E6%AF%8E%E6%9C%88%E7%AC%AC%EF%BC%93%E5%9C%9F%E6%9B%9C%E6%97%A5%E3%81%AB%E9%96%8B%E5%82%AC%E3%80%91%E8%A6%8F%E6%A0%BC%E5%A4%96%E9%87%8E%E8%8F%9C%E3%81%AE%E7%9B%B4%E5%A3%B2%E3%80%80-2/>

4,今後の活動について

今年度到手掛けた規格外京野菜を活用した商品の開発・検討を重ねていく。子ども食堂の運営を継続して行っていくので、子どもや地域の方に、地元産京野菜の魅力や規格外野菜を活用するSDGsの視点を取り入れた活動を続けていく。

以上