

事業実績報告書

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

講座番号	B-47	講座名	「おかえりやさい」を知って学んで味わって楽しもう！
記載日	31.3.29	団体名・企業名	おかえりやさいプロジェクト
<p>〈講座全体の概要〉(300字程度)</p> <p>おかえりやさいは、名古屋市内の学校給食やスーパー、レストランから出た生ごみを堆肥にリサイクルして、その堆肥を使って育てられた野菜のことです。おかえりやさいプロジェクトは、このような生ごみ資源循環の取組について消費者である市民に知ってもらうことを目的として、講座を開講しました。</p> <p>本年度は、生ごみ循環の環をめぐる見学会、おかえりやさいを使った料理をホテルでいただくランチ会、収穫体験、おかえりやさいの歌のコンサート、エコクッキング講座といった内容で、楽しく学べる体験型講座を4回開講しました。</p>			
<p>〈写真添付スペース(1~2点)〉</p>			
			
<p>※写真1の説明</p> <p>おかえりやさいを使ったホテルランチ。メニューの説明をシェフから受けている。</p>		<p>※写真2の説明</p> <p>クッキング講座でつくった料理を楽しむ。今回は白菜料理4品。</p>	
<p>〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)</p> <p>バスツアーは、生ごみの発生とおかえりやさいの販売・提供を行うスーパーの見学からスタート。覚王山フロンテやコープ大高インター店の店頭のおかえりやさいと、バックヤードでたまった生ごみをパッカー車に入れるまでを見学。ホテルランチは、名古屋観光ホテルでの開催。素晴らしい野菜料理に舌鼓を打ちました。収穫体験は、天気にもめぐまれ、大型野菜を7品も収穫してまさに大収穫。雁道コンサートは、昨年おかえりやさいの歌をつくったメンバーが、ボーカリストとピアニストを東京から招いて開催。喫茶店でのおかえり人參サンドイッチも好評でした。クッキング講座は、「SDGsと食品ロス」ミニ講座に続いて、白菜料理4品をつくって食べました。大型野菜の料理レパートリーを増やして、食材を余らせずに使い切ってもらえたらと思います。</p>			
<p>〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3~5点、計350字程度)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スタッフの皆様お疲れ様でした。会場アクセスもよく、良い学びの機会でした。 ・いい話を聞き日常生活のプラスに、そして一歩踏み出す歌も素敵でした。 ・友人4人と初めて参加し、見て食べて体験でき、とてもいい勉強になりました。 ・おかえりやさいの事をもう少し勉強したいと思った。今まで知らなかったことがいろいろ知れてとても勉強になった。 			