

横浜キャベツの普及を目指した
キャベツのレシピ開発プロジェクト



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

横浜といえばみなとみらいや元町など、都会のイメージですが、実は農業も盛んで、市内では、野菜を中心に多くの農産物が生産されています。中でもキャベツは横浜市の特産のひとつで、生産量(全国九位)においても品質においても横浜を代表する農産物です。しかし、残念ながら、その魅力が十分に知られているとは言えません。

そこで、本学では、横浜農業協同組合(JA横浜)との連携により、生産者や料理人、横浜市の協力も得て、横浜キャベツの普及促進を目指して、横浜キャベツのレシピ開発に取り組みました。本学生活デザイン学科の授業「調理と素材」を履修した学生たちが、参加し、生産者やJA横浜、横浜市など関係者による事前講義や現地視察を経てレシピ開発を行いました。



イベントでの試食提供を通じた普及活動

本プロジェクトではレシピの作成にとどまらず、イベント等を通じて横浜キャベツの普及を行っています。十一月には、横浜市のみなとみらい地区で開催された「よこはま食と農の祭典2014」と「JA横浜農産物直売所「ハマッ子」メルカートかながわ店 2周年イベント」に参加し、「キャベツジャム」、「キャベツまん」、「キャベツカレー」等、キャベツレシピの試食を提供し、活動の紹介を行いました。多くの来場者に関心をもっていただきました。

プロジェクト概要

- テーマ
横浜キャベツを用いたレシピ開発を行い、横浜キャベツの普及促進を目指す。
- パートナー
横浜農業協同組合(横浜市)
- 担当教員
小口 悦子 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月