

響灘菜園では、100tの廃棄トマトが生まれます！ 九州栄養福祉大学学生がSDGsトマトカレーを作り 北九州市の子ども食堂に届けます！

【企画の主旨】

響灘菜園にて毎年発生する”100tのC品トマト”を、**冷凍保存** → **レトルカレー** ⇒ **家庭・子ども食堂等での備蓄食**へ、活用することで、食品ロス削減・調理体験支援防災意識の向上を同時に進めていきたい。

1. 響灘菜園について

大型生産・販売企業（8.5ha栽培、従業員160～200名、保育園併設）



小倉駅→車30分
北九州空港→車50分
福岡市→車75分

※カゴメ園芸用 トマト苗の店頭試食用トマト “ぶるん”も生産

カゴメブランド生食トマトおよびセブンイレブンのサンドイッチ用生食トマト等を年間2,500t生産。 ※福岡県で生産される生鮮トマトの15%

2. 北九州市・NPO法人との取組

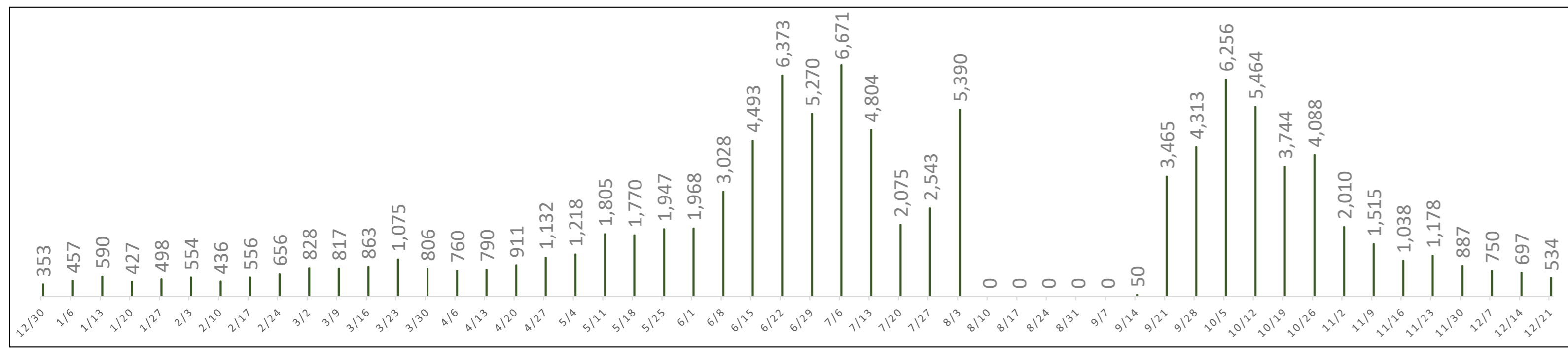
2020年8月
北九州市と子ども食堂支援に関する協定を締結



※販売できないトマト（C品）
くすみ 空洞果 突き刺し

3. 響灘菜園の生鮮トマトロス

・年間2,500tの販売用トマトを生産する一方、販売できないトマトが100t発生。
・一部は、従業員にて家庭内消費しているが、大部分は一般ゴミとして廃棄。



※カゴメ環境マネジメント3ヵ年計画には、廃棄量の15%削減が明記。
※週に、50～6,671kgの販売できないC品トマトが発生

4.資源の有効活用	1) 原料調達から製品流通	原材料・製品の廃棄削減	廃棄量15%削減
	における食品ロスの削減		

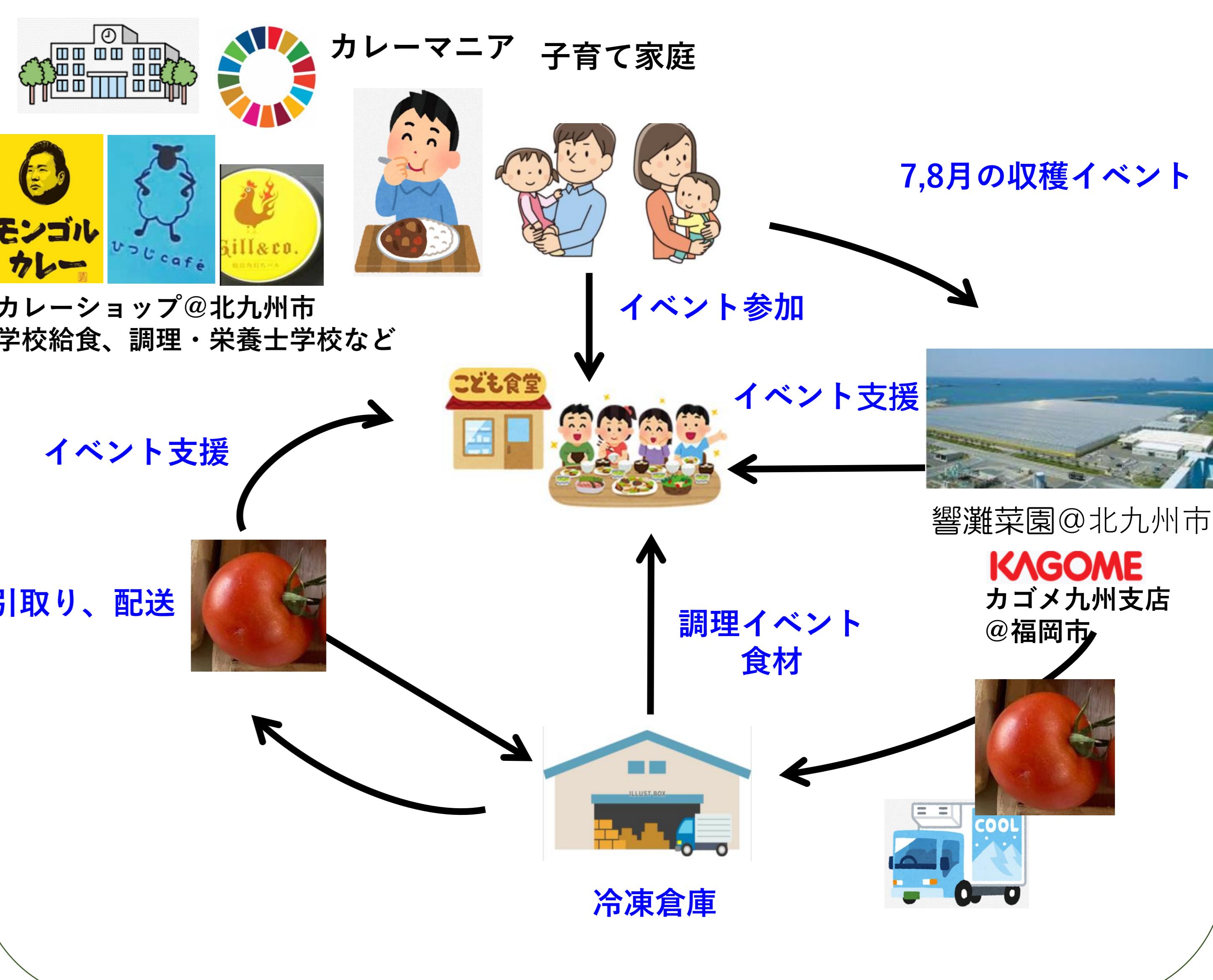
冷凍C品トマトをたっぷり使用した トマトカレーを子ども食堂イベントや大学祭などで提供

4. イベントに向けた取組

・週50kg以上発生する生鮮トマトを冷凍保管しレトルトカレーの作成
・各カレーショップが作る “トマトの恩返しカレー” の販売（消費）を促進する。



5. 継続的な食品ロスへの取組



九州栄養福祉大学 サークル活動紹介 SDGsトマトカレー商品化への道のり

北九州市の大学・企業とコラボしています！

九州栄養福祉大学 Kyushu Nutrition Welfare University

西日本工業大学

響灘菜園

株式会社マル商

子ども食堂 ネットワーク北九州

岡崎デザイン

～トマトカレーの概要～

年間100トンの廃棄トマトを使用して、カレーの開発に取り組みました。北九州市の大学・企業が協力して開発されたトマトカレーはレトルト化され、市内の子ども食堂で提供されます。さらに商品化も目指しており、年末に北橋市長にお披露目してきました。

響灘菜園さんより、廃棄トマトを使用したレシピを開発の依頼があり、本学で活動がスタートしました。コロナ禍のため、各自家で試作し、週1でオンラインミーティングを行いレシピを作りあげました。
1人1個(100g)のトマトを使用し、酸味を抑えるためにさつまいもを利用し甘味があるカレーに仕上げました。

完成したトマトカレーは、食でつながるフェスタや出張!! 子ども食堂で、実際に子どもたちに食べてもらいました。子どもたちから大好評で、「おいしい」「トマト嫌いだけど食べれた」という声も数多く上がりました。本学と西工大の大学祭で、たくさんの方にカレーを提供し、トマトカレーの名前候補の中から一つ選んでもらい廃棄されるはずのトマトが活用されることから【**トマトの恩返しカレー**】と命名されました。

西工大や企業さんと打ち合わせを何回も行き、パッケージのデザインの候補が決まりました。北橋市長に【**トマトの恩返しカレー**】を試食してもらい、お墨付きを頂きました。今後は北九州市の子ども食堂で提供し、今年の春、販売開始の予定です。

トマトカレーレシピ

トマトにはリコピン豊富でビタミンもたっぷり！

☆材料(1人前)

・冷凍トマト	100g	・トマトケチャップ	1g
・合い挽き肉	30g	・旨口醤油	1g
・にんにく	1g	・中濃ソース	1g
・さつまいも	30g	・水	30g
・人参	10g	・ローリエ	1/6枚
・しょうが	1g	・サラダ油	1g
・玉ねぎ	30g	・はちみつ	2.5g
・しめじ	10g	・ドライパセリ	0.3g
・カレールウ(甘口)	11g		
・カレールウ(中辛)	4g		

☆作り方

ステップ1 材料をカット！

- ①しょうが・にんにく・人参・玉ねぎはみじん切りにする。
- ②さつまいもは土を落とし、皮ごと1cm角程度に切る。
- ③しめじは軸を落として、1cmくらいに切る。
- ④冷凍トマトは1cm角のざく切りに切る。

ステップ2 炒める！

- ⑤フライパンにサラダ油をひき、しょうがとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めた後、玉ねぎを加えて炒める。色が変わってきたら、ひき肉を加えて炒める。
- ⑥ひき肉に軽く焼き色が付いたら、ローリエを加えてしっかり炒め、人参、しめじを加えて火を通す。
- ⑦トマトを潰しながら加え、炒め煮する。煮立ってきたら水を入れて中火で煮込む。時々アクを取る。さつまいもを加える。

ステップ3 味付け！

- ⑧さつまいもと人参に火が通ったことを確認して、一度火を止め、カレールウを加えかき混ぜる。10分程度弱火で煮込む。
- ⑨最後にケチャップ、旨口醤油、中濃ソース、はちみつを加える。

レシピ開発

子どもたちへ喫食 名前選定

市長にお披露目 商品化

九州栄養福祉大学のInstagramです！ぜひ、のぞいてみてください！

