

SDGs 活動で注目を集める神奈川大学サッカー部と、 地産地消をすすめるレストランがタッグを組んで、SDGs の実現へ。

～ 学生たちが約 600 坪の休耕地を利用して作ったこだわり野菜メニューが誕生 ～



本件のポイント

- 神奈川大学サッカー部の学生が、横浜市内の休耕地を利用してつくる野菜を、地産地消をすすめるレストラン「ユニバーサルダイニング ONE」に年間を通して提供が決定。SDGs オリジナルメニューも誕生
- 「農家の高齢化問題や後継者不足による休耕地問題」「地産地消による地球環境負荷の軽減」に、神奈川大学サッカー部、サッカーJ3所属の Y.S.C.C.横浜、ユニバーサルダイニング ONE の3者が連携し、SDGs の実現へ

神奈川大学（横浜市神奈川区／学長：小熊 誠）では、サッカー部が、築 50 年の竹山団地（横浜市緑区）を部員の寮として活用し、竹山団地自治会や県住宅供給公社と連携して、周辺地域の活性化や地域コミュニティの課題解決に繋がる SDGs 活動「竹山団地プロジェクト」を展開しています。

その一環として、農家の高齢化問題や後継者不足による休耕地問題などの課題解決につなげるべく、今年春から、横浜市緑区の休耕地約 600 坪の畑を借り受け、以前より農業事業に参入し横浜市緑区で所属選手による農業を行っているサッカーJ3所属の「Y.S.C.C.横浜」と連携して、選手やコーチが耕作する「Y.S.K.U.ファーム」をスタートさせました。

このファームでは、農林水産省が設けている特別栽培農産物の栽培基準よりも厳しい基準を設定し、有機肥料率 70%以上、農薬使用回数 70%以上削減を目指して、畑の耕作に取り組み、様々な野菜を育てています。

そして、この度、地元神奈川県産の野菜や魚、肉などにこだわって地産地消の料理を提供している「ユニバーサルダイニング ONE」（横浜市中区本町 6-50-10 ラクシスフロント 2F-1）に、年間を通してファームの野菜を提供することが決定しました。「ユニバーサルダイニング ONE」では、ファームの野菜を使った地産地消料理を考案。そのフラッグシップとして今年の 8 月より、「SDGs-YOKOHAMA コース」の提供を開始します。地産地消を進めることは、フードマイレージ（食品輸送距離）を減らすことに繋がり、輸送に伴うエネルギーや CO2 を減らし、地球環境への負荷の軽減につながるものであり、本学サッカー部が行っている SDGs 活動「竹山団地プロジェクト」の理念に合致するものです。

また、神奈川大学サッカー部が育てた野菜は、今後横浜市内で開催されるマルシェ等でも販売する予定です。

■神奈川大学「竹山団地プロジェクト」：https://www.kanagawa-u.ac.jp/news/details_20809.html

■Y.S.C.C.横浜の農業の取組：<https://yscc1986.net/info/club/20210817002/>

■「ユニバーサルダイニング ONE」：<http://ud-one.jp/>

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ

●神奈川大学 広報部 電話：(045)481-5661(代表) / Mail：kohou-info@kanagawa-u.ac.jp