

「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」 報告書

「信州食品事業者連携協議会」

2022 年 1 月

はじめに	2
(1) 「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」の結果概要	2
—1) 「ライス」類の出数実績	2
—2) 「ライス」類のサイズ別の出数実績（信州大学）	4
—3) ライス一体化型メニューの出数実績（信州大学）	5
—4) 利用学生の声	8
(2) 「信州食品事業者連携協議会」および参加企業	9
—1) 「信州食品事業者連携協議会」	9
—2) 参加企業の主たる事業内容	10
—3) 参加企業の「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」での主な役割	11
(3) 大学食堂側の事情	13
おわりに	14
〔資料編〕	15
(1) 「2021 松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」実施概要	16
(2) 「信州食品事業者連携協議会」概要	17
(3) 「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」ポスター（信州大学）	18
(4) 「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」ポスター（松本大学・松商短期大学部）	19
(5) 〔新聞〕（2021 年 11 月 30 日（火）朝刊）	
『読売新聞』／『中日新聞』／『信濃毎日新聞』／『市民タイムス』	20～23

はじめに

「信州食品事業者連携協議会」は、「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」と銘打って、2021（令和 3）年 11 月 29 日（月）より 12 月 3 日（金）の 5 日間にわたり、信州大学および松本大学・松商短期大学部（以下松本大学）の協力のもとに、両大学の学生食堂で地元産米（「風さやか」）の炊き上げた「ライス」を無料で提供した。

信州大学松本キャンパスでは 3 学生食堂、松本大学では 2 学生食堂があるが、この 5 食堂のすべてで、同期間中来店する学生は、「ライス」を無料で食することができた。何度でも何杯でも無料である。ライス一体型の「丼」ものや「カレーライス」類は、通常価格より一律 100 円引きで提供された。（これら以外のメニューは通常の価格である。）

この間の学生食堂での「ライス」メニューの出数（食数）はあわせて計で 9,853 食であった。前週のそれは 5,737 食であったので、71.7%増である。また、信州大学での実績値であるが「ライス」の盛り付けの標準「中」サイズ 200 g 換算でみると、前週 4,965 食であり、実施週は 10,227 食であるので 106.0%増、すなわち「ライス」の量ではほぼ 2 倍である。（データの詳細がとれない松本大学でも同様と思われる。）

この事業は、これまで 2 年間近くにわたりコロナ禍で虐げられてきた学生たちに少しでも励みになるように地域からの応援メッセージとして企画され実施されたものであり、新聞やテレビなどマスコミの関心も高く、学生たちにとっても大いに歓迎される取り組みであったことが伝えられている。（注 1）

本稿では以下、この取り組みの企画から実行までの顛末を主に主催者サイドからみて叙述しようというものである。（執筆者（茂木）は「信州食品事業者連携協議会」の発足当初より陪席してアドバイザーを務める。）

（1）「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」の結果概要

ー1）「ライス」類の出数実績

2021（令和 3）年度の後期学事日程は、信州大学は 9 月 27 日（月）からはじまるが、コロナ禍対応のためリモート授業形式（学生は登校しない）ではじまり、2 週間経った 10 月 11 日（月）から原則学生が登校しての対面授業となった。松本大学は 9 月 24 日（金）から後期日程がはじまったが、同様に 10 月 8 日（金）から対面授業となった。

「信州食品事業者連携協議会協議会」はこの機を捉えて両大学と協議しつつ、学生食堂側との実務的な検討など準備を具体化し、2021（令和 3）年 11 月 29 日（月）より 12 月 3 日（金）の 5 日間「松本市学生応援 1 万食プロジェクト」を実施した。

学生食堂は、信州大学で 3 食堂、松本大学で 2 食堂あり、これら 5 食堂は通常通りの時間で営業した。なお、信州大学の学生食堂運営事業者は 3 食堂とも信州大学生生活協同組合であり、松本大学のそれは松本大学生生活協同組合と「シダックス」である。5 食堂の営業時間は表 1 の通りである。

表1 信州大学（松本キャンパス）および松本大学の学生食堂

大学	信州大学松本キャンパス			松本大学	
在学生数	5,743 人（うち院生 784 人）			2,242 名（院生含む）	
食堂	あづみホール食堂	経法ラウンジ	旭会館食堂	9 号館 学生レストラン	3 号館 カフェテリア食堂
運営	大学生生活協同組合			シダックス	大学生生活協同組合
営業時間	11：30～13：30	11：30～13：30	11：30～13：30 16：30～19：00	11：30～14：00	11：30～13：45

注）信州大学同キャンパス内には附属病院があり食堂もあるが、ここは対象外としている。

さて学生食堂で、5 日間にわたり「ライス」を無料提供し、ライス一体型メニュー（「丼」ものと「カレーライス」類）の価格を 100 円引きとすることで、どのくらいの学生にこれらが行き渡ったのであろうか。

表 2 がその全体結果である。

メニューとしての「ライス」は、量目別に 5 サイズ（一部食堂は 3 サイズ）あり、「丼」ものと「カレーライス」では 3 サイズある。

これらをあわせて「ライス」類として出数実績を数えると、信州大学では 5 日間で 8,498 食、松本大学で 1,355 食、計 9,853 食であった。前週の 5 日間（火曜日が祝日であるので前々週火曜日で代位）では、信州大学 4,768 食、松本大学 969 食、計 5,737 食であったので、増加率はそれぞれ 78.2%増、39.8%増、71.7%増である。

大雑把な言い方をすると、「ライス」類の出数は、信州大学では約 8 割増え、松本大学では 4 割増え、合計では 7 割の増加であった。また、実数では合計で、6 千食弱であったが、プロジェクト実施週ではほぼ 1 万食であった。

後述するが、“ごはんの相伴”ともいうべき「ふりかけ」（「わさびふりかけ」「野沢菜ふりかけ」）も食堂内に用意して、無料で掛け放題としていたので、「ライス」類出数増加に寄与したと思われる。

なお信州大学分については、それぞれのサイズ別のデータが採れるので、「ライス」の量目を算出することができる。それに基づいて、「ライス」メニューの標準量目である「中」（200 g）換算を施すと、「ライス」類計で、前週が 4,965 食（＝993 kg）にたいして実施週が 10,227.5 食（＝2,045.5 kg）であったので、「ライス」類の重量ベースでの増加率は 106.0%であり、ほぼ 2 倍の量である。

松本大学にもこの傾向を単純にスライドさせると、実施週の「中」（200 g）換算は 1,631 食（＝326 kg）となり、信州大学との合計では 11,858 食（2,372 kg）となる。

以上が、本プロジェクトの全体結果である。

ところで、「ライス」類の前週出数に対する実施週の出数の増加程度が、信州大学では約 8 割増であったが、松本大学では 4 割増程度と両大学でかなりの開きが見られることとなった。この点について解釈（私見）を述べておく。

この違いの大きな理由としては、大学の立地上の相異とそれによる在学生の居住状況の違いによるところと史料する。信州大学は、松本市内の住宅地の中に立地しており、大半の在学生は大学の比較的近くに居住している。学生は徒歩および自転車での通学が多い。バス通学の場合も、市内循環系のバスが 5 分から 10 分を開けない間隔で運行されており条件が良い。鉄道（JR 松本駅）を使用する学生は限られている。

これにたいして、松本大学は、周囲が畑地の田園地帯の中にあり、ほとんどの学生は松本電鉄上高地線（JR 松本駅から接続）を利用し最寄りの「北新・松本大学前」駅を利用している（一部に大雨被災によるバス振り替え代行あり）。自家用車の駐車場もあるが、車通学は限定的である。

こうした大学の立地上の事情で、信州大学では、自分が受講していない曜日でも大学キャンパスに来易い環境である。各食堂も日ごろから営業時間帯以外は学生たちの自由な使用に供せられており、ゼミやサークルなどでの打ち合わせやコミュニケーションの場となっている。食堂での本プロジェクトが学生同士の集まりを誘発することもあったと思われるが、食堂そのものの違い勝手は松本大学も同様であるとしても、信州大学の様にキャンパス外にいる学生がすぐに駆けつけることができるかどうかということでは、条件が異なっている。こうしたことが、プロジェクト実施週の「ライス」類出数実績増加の程度に反映することになったのではないと思われるのである。

表2 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の「ライス」類出数

		「ライス」類出数			同 200 g 換算数		
		実施週	前週*	増加率 (%)	実施週	前週*	増加率 (%)
信州大学		8,498	4,768	78.2	10,227.5	4,965	106.0
	「ライス」類	4,517	2,006	125.2	5,830.3	1,901.5	206.6
	「丼」「カレー」	3,981	2,762	44.1	4,397.2	3,063.5	43.5
松本大学		1,355	969	39.8	—	—	—
計		9,853	5,737	71.7	—	—	—

*前週火曜日は、前々週火曜日で代位する。

ー2)「ライス」類のサイズ別の出数実績（信州大学）

信州大学の学生食堂では、それぞれのメニューの出数データを得ることができる。そこで、ここでは、そうしたデータからこのプロジェクトで「ライス」類のサイズ別の出数にどのような動きが生じたのかを見ておくこととする。（松本大学では券売機設定変更などの事情で同様のデータをとることができない。ただし信州大学のケースと、それなりに似た傾向になることが推測される。）

「ライス」類のメニューとしては、「ライス」そのものと、ライスイ体型の「丼」ものと「カレーライス」類がある。以下ではまず前者の実績をみて、次に後者の実績を見ていくこととする。

表3に、「ライス」のサイズ別種類数とそれぞれのメニュー価格を掲示した。①「ライス」のサイズは、「特大」（340g、165円）、「大」（270g、132円）、「中」（200g、99円）、「小」（130g、66円）、「ミニ」（100g、55円）の5種類である。

同表の中段には、②今回のプロジェクト週の出数実績と前週のそれを掲示した。③その下の段では、「ライス」全出数に占める各サイズの構成比を掲示した。④最終下段では、各出数のプロジェクト週と前週との差（増減数と増減率）を掲示した。

まず、③通常時前週の「ライス」出数実績のサイズ別構成割合は、「中」（200g）が約4割（41.5%）、「小」（130g）がほぼ3分の1（32.9%）と多く、「中」と「小」とで全出数の4分の3（74.3%）を占めている。

これに対して、「1万食プロジェクト」実施週では、サイズ別出数割合で最も出数の多かったサイズは「特大」（340g）でほぼ3分の1（32.8%）を占め、次は「大」（270g）で4分の1強（27.6%）であった。「特大」と「大」の計で6割である。④それぞれの増加数では「特大」で約28倍（58食→1,481食）、「大」で約4倍（319食→1,245食）というものであった。

また、通常時前週の出数割合③では「小」は3分の1ほど（32.9%）であったが、実施週では7～8分の1（13.3%）

となり、④実数でもマイナス（－8.5％）であった。「ミニ」（100g）に至っては、実数で4割以上（－43.3％）減となった。

要するに、サイズ別の「ライス」出数は、より大きなサイズへと大規模にシフトしたのである。

表3 「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の「ライス」実績（信州大学（3食堂計））

サイズ名		計	特大	大	中	小	ミニ
量目①			340 g	270 g	200 g	130 g	100 g
価格（税込）①			165 円	132 円	99 円	66 円	55 円
食数②	実施週	4,517	1,481	1,245	1,107	603	81
	前週	2,006	53	319	832	659	143
構成比 （％）③	実施週	100.0	32.8	27.6	24.5	13.3	1.8
	前週	100.0	2.6	15.9	41.5	32.9	7.1
増減④	数	2,511	1,428	926	275	－56	－62
	％	125.2	2694.3 (約28倍)	290.2 (約4倍)	33.1	－8.5	－43.3

（注）増減数＝「実施週」－「前週」

ー3）ライスイ体化型メニューの出数実績（信州大学）

続いて、ライスイ体型の「丼」ものと「カレーライス」類はどうであったであろうか。

出数実績の紹介に先立って、これらのメニューの種類とそのメニューでのライスの量目（グラム数）を示す。表4である。

「丼」ものメニューは8種類ある。サイズは「大」、「中」、「小」と3種類あるのものと「中」だけのものがある。

「カレーライス」類は3種類であり、それぞれに「大」、「中」、「小」のサイズがある。両者の「ライス」分量は共通で「大」320グラム、「中」250グラム、「小」180グラムである。（「ライス」メニューの各サイズの分量とは異なっている。）

表5で、これら「丼」もの計と「カレーライス」類計の出数をみる。

「丼」もの計は、前週2,168食であり、実施週は2,972食であり、40.4％増加である。「カレーライス」類計は、前週576食であり、実施週1,009食であり、75.2％増加であった。「丼」もの計よりも「カレーライス」類計の増加率の方が大きい。

ただ興味深いことに、「大」、「中」、「小」のサイズ別出数の構成割合では、前週と実施週とで「丼」ものおよび「カレーライス」類ともにさほどの大きな変化が見られなかったのである。すなわち、「丼」ものも「カレーライス」類も共通に、「大」が3分の1程度、「中」が6割弱、「小」は1割弱であった。

表4 「丼」ものと「カレーライス」類の価格（信州大学）

		大	中	小
ライス分量	丼もの・カレー共通	320 g	250 g	180 g

「丼」もの	チキン竜田丼	594 円	506 円	440 円
	唐揚げ親子丼＊	539 円	451 円	385 円
	スタミナ焼肉丼＊	506 円	418 円	352 円
	辛みそ豚丼 k	506 円	418 円	352 円
	豚塩焼肉丼 k	506 円	418 円	352 円
	ソースカツ丼＊	—	506 円	—
	鮭丼＊	—	506 円	—
	チキンステーキ丼 k	—	451 円	—
「カレーライス」類	カレーライス	374 円	286 円	253 円
	ヒレカツカレー	528 円	440 円	374 円
	唐揚げカレー k	528 円	440 円	374 円

＊：「旭会館」にて提供／k：「経法ラウンジ」にて提供

表5 「丼」ものと「カレーライス」類の出数実績（信州大学（3 食堂計））

			計	大	中	小
「丼」ものと 「カレーラ イス」類の 計	食数	実施週	3,981	1,285	2,370	326
		前週	2,762	918	1,625	219
	構成比 (%)	実施週	100.0	32.3	59.5	8.2
		前週	100.0	33.2	58.8	7.9
	増減	数	1,219	367	745	107
		率 (%)	44.1	40.0	45.8	48.9
「丼」もの	食数	実施週	2,972	922	1,805	245
		前週	2,186	712	1,303	171
	構成比 (%)	実施週	100.0	31.0	60.7	8.2
		前週	100.0	32.5	59.6	7.8
	増減	数	786	210	502	74
		率 (%)	40.0	29.5	44.7	43.3
「カレーラ イス」類	食数	実施週	1,009	363	565	81
		前週	576	206	322	48
	構成比 (%)	実施週	100.0	36.0	56.0	8.0
		前週	100.0	35.8	55.9	8.3
	増減	数	433	157	243	33
		率 (%)	75.2	76.2	75.5	68.8

こうした結果について、多少分析的な推論を述べておく。

そのためには、表6が必要である。

表6は、「カレーライス」類を、トッピングのない「カレーライス」と、「ヒレカツ」または「唐揚げ」が載った

「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」とを区分して、同様のデータを見たものである。

表6 「カレーライス」類の内訳別出数実績（信州大学（3食堂計））

		「カレーライス」				「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」			
		計	大	中	小	計	大	中	小
食数	実施週	448	133	269	46	561	230	296	35
	前週	316	118	168	30	260	88	154	18
構成比 (%)	実施週	100.0	29.7	60.0	10.3	100.0	41.0	52.8	6.2
	前週	100.0	37.3	53.2	9.5	100.0	33.8	59.2	6.9
増減	数	132	15	101	16	301	142	142	17
	率 (%)	41.8	12.7	60.1	53.3	115.8	161.4	92.2	94.4

まず表6の左側、トッピングのない普通の「カレーライス」であるが、前週出数316食に対して実施週448食であり、増加率は41.8%である。うちサイズ「大」も増えてはいるものの12.7%の増加にとどまった。サイズ「中」の出数では60.1%増、「小」では53.3%の増であったにもかかわらずに。その結果、サイズ別の構成割合で「大」は前週の4割近い(37.3%)ところから3割程度(29.7%)にまで落としてしまった。

続いて同じ表6から右側欄のトッピングのある「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」のデータを見てみる。

全体では、前週出数260食に対して、実施週561食と、2倍以上115.8%増加している。またサイズ別には「大」が2.6倍161.4%増である。「中」(92.2%)も「小」(94.9%)も9割以上の増である。すなわち、「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」では全サイズが大幅な出数増となり、かつまた「大」サイズの増は極めて大きかったのである。

以上から次のことが言えよう。

これらのライス一体型メニューは、プロジェクト実施中は価格が一律100円引き対応であった。

「カレーライス」は「大」374円、「中」286円、「小」253円であり、「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」は、「大」528円、「中」440円、「小」374円である。

そこで、プロジェクト実施中の「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」の価格は、「大」428円、「中」340円、「小」274円となる。通常のトッピングのない普通の「カレーライス」との値段を比較すると、その差は「大」54円、「中」54円、「小」21円となる。であれば、ふだん「カレーライス」を注文していた学生も、心理的には54円ないし21円の追加負担で、これまであまり食べてこなかった「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」を食してみようという気になることはおおいにありえるところであろう。見方言い方を変えれば、54円ないし21円の追加負担で、「カレーライス」の上に乗っかる「ヒレカツ」ないし「唐揚げ」を選んで、いわば「ライス」の上に乗るものを追加して増やしたということである。

「丼」ものよりも「カレーライス」類でより多くの出数増加率があったこと、「カレーライス」類では「カレーライス」よりも「ヒレカツカレー」「唐揚げカレー」でより多くの出数増加率があったことの理由の一つは、以上のようなことであろう。

さらに加えて、実際の食堂観察では、これらライス一体型のメニューでは、「丼」もの、「カレーライス」類の注文と同時に「ライス」を追加で注文する利用者を少なからず見かけている。こうした利用者は「カレーライス」類の注文時に特に目に付いた。この場合、「カレー」のルーの分量はそのまま、「ライス」量が極大盛となるという利用者オリジナルの特製メニューといえよう。学生食堂の定番メニューである「カレーライス」は、本プロジェクトの渦中であっては、いろいろな意味で魅力的なメニューとして“活躍”したということができよう。

ー4) 利用学生の声

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の初日11月29日（月）に、信州大学の旭会館食堂にて、信州州大学広報課からの提案で「記者発表（レクチャー付き）」（「記者レク」）をおこなった。会場は、学生食堂の一つ「旭会館」1階食堂前スペース（屋内）である。説明者は、「協議会」代表として「豊炊飯」代表と信大生協専務理事が務め、参加企業も質問などに備え陪席した。

『読売新聞』、『中日新聞』、『信濃毎日新聞』、『市民タイムス』各紙と「NHK」「テレビ信州」（読売テレビ系列）の取材があった。「記者レク」は11:00開始とし、11:30の食堂営業開始時間を挟んで各社とも食事中的学生へのインタビューなども含め1時間以上熱心に取材を続けた。

ここでは、新聞紙面に掲載された本プロジェクトの記事の見出しとそのときに取材を受けた「学生の声」を4紙（写真入り3紙）から引用紹介するとともに、個別に寄せられた学生の声1名を紹介しておく。（新聞はいずれも11月30日（火）朝刊。）（各紙学生氏名は実名であるが、本稿では不記名とした。）

なお、マスコミの取材は新聞社の他にテレビ局2社（「NHK」「テレビ信州」（日本テレビ系列））があった。テレビは当日の夕方から翌日のニュース番組などで繰り返し伝え、「NHK」では、翌11月30日の朝の全国ニュースのなかでも取り上げていた。

本事業を伝えた新聞各紙（2021年11月30日（火）朝刊）の「見出し」

『読売新聞』	「松本の大学生応援 学食のご飯無料に」
『中日新聞』	「苦しむ学生の胃袋を応援」「信州食品事業者連協、3日まで 大学食堂で白米無料」「コロナ禍で収入「助かる」」
『信濃毎日新聞』	「松本の学生に無料で白米を」「食品製造業の協議会 初の試み」 「来月3日まで学食で提供」
『市民タイムス』	「ご飯無料 大学生に笑顔」「コロナ禍の支援 食品事業者協議会が提供」

インタビューを受けた学生の声

『読売新聞』	「ライス3杯を平らげた同大医学部6年生の〇〇〇〇さん（24）は「これで国家試験の勉強にも力が入る」と満足そうに話した。」
『中日新聞』	「医学部6年生の〇〇〇〇さん（24）はカレーライスなどを三杯食べ、「昼からの国家試験の勉強を頑張る」と話した。」
『信濃毎日新聞』	「医学部保健学科3年の男子学生（21）はバイトが減った他、部活動の大会が中止になったといい、支援は「学生としてシンプルにうれしい」と話していた。」
『市民タイムス』	「医学部6年の〇〇〇〇さん（24）は「無料は助かるので、昼も夜も来たい。たくさん食べて勉強を頑張る」と話していた。」

写真のキャプション

『読売新聞』	「信州大学の旭会館食堂で大盛りのカレーライスを食べる学生（29日、松本市で）」
『中日新聞』	「無料で提供されたご飯を頬張る学生たち＝松本市の信州大学松本キャンパス」
『市民タイムス』	「無料のライスを存分に味わう信州大の学生たち」

直接に寄せられた意見として、工学部 1 年生（女子）から、「久しく会っていなかった友人たちと連れ立って食堂に行ったり待ち合わせをしたりして交流ができた」「思いっきり食事ができてとても楽しかった」「ご飯が美味しかった」とあった。

また、テレビのインタビューの中では、医学部保健学科の学生（女子）から、「実習授業を受講していて、アルバイトができないなどの制約があるので、無料でのご飯の提供は経済面でとてもありがたい」という声を伝えていた。

（2）「信州食品事業者連携協議会」および参加企業

ー1）「信州食品事業者連携協議会」

「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」を主催した「信州食品事業者連携協議会」（以下「協議会」）について説明する。

「協議会」は、2021（令和 3）年に入り、「（株）豊炊飯」（松本市・代表小山哲生）と「（株）おむすびころりん本舗」（安曇野市・代表石井斉）が語らって一緒に勉強会を持とうと相談し、事業を通して関係のある「（株）マイパール長野」（安曇野市・代表丸山正道）が加わって発足した任意の会で、同年 9 月より研究会を定例開催している。これをきっかけに合同での製品・試作品の試食会や商品の共同開発などを推進しようとしている。参加メンバーはこの 3 社以外にも広がり企てている。

「協議会」の目的とするところは、それぞれの事業特性を理解し合うことで補い合い向上を目指すこと、地域社会に対して連携して貢献できるところを探索していくこと、一社ではなかなか及ばない広い視野をともに育くみ市場および社会の新時代の傾向について学ぶこと、そして共同での製品開発・市場開拓などを試行すること、である。

「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」は、「協議会」を発足させるにあたり、どのような会とするかで相談をしているうちに、コロナ禍の苦境にあえぐ学生らに地域企業として何らかの応援メッセージを届けることはできないかと議論するなかから生まれ、このアイデアを信州大学生生活協同組合に打診して、具体化の検討に入った。

そうして取り纏められた案が、松本市に所在する信州大学と松本大学の学生食堂で、「ライス」を無料で 5 日間提供しようというものであった。この際、「みそ汁」と「ふりかけ」も添えようとした。（後述の理由で今回は「みそ汁」の無料提供は実現しなかった。）

この案を基に、さらに検討を重ねるうちに、提供する「ライス」は、松本産米とし、全国各地から松本にきて学んでいる学生に地元産米を味わっていただきたいこと、地元学生にはあらためて地元産米を囁きめていただきたいことを意識するようになった。そうすることで「協議会」の地域社会に連携して貢献していこうという設立目的により叶う取り組みになるのではないかと考えたのである。

ただその際に、各企業とも各社の有する経営資源を活用することで、過度な負担を生じさせることなくいわば自然体で対応できる範囲でプロジェクトに参加するという原則を掲げた。有り体にいえば各社とも従業員規模も二桁人数に留まる中小企業であり、業績的にもゆとりがあるわけでもない。したがって、いわゆる慈善事業としての取り組みではなく、あくまで企業人としての特性を踏まえた効果的な取り組みを狙ったのである。その具体は事項で述べる。

こうして、「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」は当年 7 月にはほぼプランとしては固まったのであるが、

同月後半に至るとコロナ罹患者の急増によりすべての準備業務がいったん休止となった。ところが、9月に入って今度はコロナ罹患者の急減という事態となり、あらためてプロジェクトを再会した。同9月には「協議会」の月例会も発足するところとなり、「協議会」の議論と並行して「松本市大学生応援1万食プロジェクト」の準備も進められることとなった。

そしてその実施時期は、各社が12月の繁忙期に入る前のところ、11月29日から12月3日の5日間と定めた。では「協議会」各社はどのような経営資源を持ち寄りどのように連携してこのプロジェクトに取り組んだのか。

一2) 参加企業の主たる事業内容

今回の「松本市大学生応援1万食プロジェクト」に直接に係わった企業は、「協議会」の3社（「豊炊飯」、「おむすびころりん本舗」、「マイパール長野」）と「(株) 石井味噌」（松本市、代表石井誠二）の4社である。

各社の主たる事業内容は次のようである。

社名	創業年	所在地	主たる事業
「マイパール長野」	1979（昭和 54）年	安曇野市	コメの集荷と搗精（精米）したコメの販売
「豊炊飯」	1985（昭和 60）年	松本市	炊飯米の製造販売
「おむすびころりん本舗」	1973（昭和 48）年	安曇野市	フリーズドライ商品の製造販売
「石井味噌」	1868（慶応 4）年	松本市	味噌の製造販売

「マイパール長野」は、米を生産者団体から集荷し搗精（精米）して、コンシューマーパックをスーパーマーケット事業者に卸すほか、大量需要者に提供することを主事業としている。「豊炊飯」はその直接の提供先の1社である。

「豊炊飯」は、社名通り生米を仕入れて炊飯し、炊き上がった「ごはん」を給食施設などに配送することを主たる事業としている。松本市の公立小中学校の学校給食の炊飯米は、同社が一手引き受けしている。また、自社で炊いたごはんを原料にして、稲荷寿司や巻き物、冷凍食品としてのご飯などの製造販売も手掛けている。

「おむすびころりん本舗」は、フリーズドライ食品の製造販売が主業務である。“ごはんの伴”たる「ふりかけ」類は、大手食品企業のOEM供給もあり、自社ブランドでの製品の歴史も長い。そしてこの技術を活かして炊飯米をフリーズドライとした非常食の製造販売でも実績がある。また、果物やハーブなどを海外から仕入れて、フリーズドライ加工して、これを業務用原料として菓子・ケーキやドリンクなど仕向けに販売している。

「石井味噌」は、1868（慶応 4）年創業の老舗メーカーであり、「味噌」を製造販売している。杉桶仕込みで天然醸造無添加の「三年味噌」で知られ、地域で食育活動にも熱心に取り組んでいる。

各社のフードチェーンとしての繋がりには次のようである。

「マイパール長野」は、「豊炊飯」から指定された産地の米を集荷し、搗精（精米）して「豊炊飯」に届けている。「豊炊飯」は、松本市の学校給食へ炊飯米を届けているだけではなく、他の市の学校給食も手掛けているが、学校給食用の米は、その自治体の産地の米という原則がある。「マイパール長野」は、特定される各地の米を集荷する情報網と力量を有している。

「おむすびころりん本舗」は、フリーズドライの原料用ご飯を「豊炊飯」から調達している。また、おなじくフリーズドライの味噌（「インスタントみそ汁」）は「石井味噌」から原味噌を調達している。

「石井味噌」は、自社製品を「豊炊飯」に同社のご飯もの弁当などの原料として納品があり、また「おむすびころりん本舗」へもフリーズドライの味噌汁用原料として納品がある。

以上の様に、各社はそれぞれの製品の原料の調達先もしくは販売先であるという関係を有している。

ー2) 参加企業の「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」での主な役割

「マイパール長野」	提供米の検討・選定と集荷、搗精、「豊炊飯」へ納品
「豊炊飯」	生米の炊飯、各食堂への配送
「おむすびころりん本舗」	「ふりかけ」の提供
「石井味噌」	（「味噌」の提供）

「マイパール長野」は、このプロジェクトに使用するコメの銘柄（ブランド）を検討した。同社は県内外から米を集荷する情報網とネットワークを有している。今回は、①地元産米であること、②大学食堂で使用されるコメであることという観点から、銘柄を「風さやか」とし、調達先を「松本ハイランド農協」と設定した。

「風さやか」は、長野県農業試験場で開発され 2013（平成 25）年に品種登録された新参者であり、「地産地消」の観点からはうってつけのオリジナル品種だということになる。地元で作付け量の多い銘柄は「こしひかり」であるが、同系統の新品種「風さやか」でも想定必要量は確保可能との目処が立った。「こしひかり」も「風さやか」も炊き上げたご飯の美味しさと同格であるが、「風さやか」は農産物検査法に基づく 1 等米として、長野県のブランド管理も行き届いている。「協議会」でも皆で試食してその“美味しさ”を確認共有した。

大学食堂で実際に提供されるコメは、「ライス」の他に、「丼」ものや「カレーライス」類といったいわばライス一体型のメニューにも同じコメ（炊飯米）が使用されている。「こしひかり」は広くわが国で好まれている品種であって比較的粘着性が強くもちり感があるが、その分「丼」ものや「カレーライス」の下敷きに用いると、液状の汁気が盛り付けたライスの周囲を流れて内に染み込みにくいということがある。「風さやか」はその点でやや硬質の炊きあがりとなるのでその分盛り付けた米粒の間に染み込みやすいということになる。そこで「風さやか」とした。

想定必要量は「松本ハイランド農協」で足りるので調達先はこの 1 団体とした。地元産米を謳って“産地証明”を提示する場合には、ここで対応ができるからである。

「豊炊飯」は、「マイパール長野」から納品された「風さやか」を本プロジェクトの期間 5 日間にわたり毎日早朝に炊飯して、信州大学と松本大学の各学生食堂に納品した。しばしば等閑視されるが、専門的立場からは「炊飯」は「料理」である。食材すなわちコメの品種や産地により炊き加減が微妙に調整されることは言うまでもない。当日の天候や気温や湿度によってもコメ釜に注入する水の量、浸漬時間、火力と炊飯時間、など微調整が施される。こうしたノウハウを総動員しての“美味しいご飯”へのこだわりは、専門事業者としての矜持である。なお、ご飯のもう一つの主食材である「水」は、「豊炊飯」工場専用の井戸（地下水）である。この地での井戸はここだけであり、新規の設営は制度上不可とされている。

「豊炊飯」で炊き上げたご飯の受け入れ先となる各学生食堂とは、事前に次のような事項について協議した。大きな項目としては 2 項目である。

一つは、①納品する時間と場所についてである。炊き上がった炊飯米は「保温ボックス」（10 kg）で配送する。

これの配送場所・時間と空になった使用済みの容器の回収場所・時間を定めること、どこにするにしても大学構内であるので大学当局への報告と許諾を得ること、配送車の出入りで校内駐車場ゲートの鍵の使用の許諾と借用および返却法、配送車の車種・車体の色・プレートナンバー・配送スタッフの服装の確認、そして緊急時の連絡法など、協議事項は多岐にわたった。

もう一つは、②日々の納品量についてである。前例のないプロジェクトであるので、事前の見込み数量と当日の実際の提供必要数量とが大幅に異なってしまうことがありえないわけではない。しかしながら、そうはいつてもプロジェクト当日に食堂の営業時間内に「ライス」が品切れになってしまうことは絶対にあってはならないことである。

このことについては次の二つの方法を用意した。1 つは、プロジェクト初日は事前予測量で納品するが、2 日目からは前日の各食堂でその日の出数実績を踏まえて必要量を予測し直して「豊炊飯」に発注し、「豊炊飯」はこの各大学食堂から前日夕方までに届く発注量で当日分の炊飯米を配荷するようにしたことである。

2 つは、事前に「風さやか」（「無洗米 5 kg」）をある程度の数量を各学生食堂に“追い炊き用”として届けておくとしたことである。（各学生食堂の厨房には炊飯釜があるので、当日に品薄傾向となればすぐにその場で追い炊き可能である。）

「おむすびころりん本舗」は、自社製品の中からコンシューマーパックとして最も製品歴が長く知名度（ブランド量）のある「野沢菜茶漬」（1975（昭和 50）年発売）と「野沢菜ふりかけ」、「わさびふりかけ」を各食堂に提供することとした。ともに製品の原材料は長野県産であるので、今回のプロジェクトのテーマである「地産地消」の趣旨にも叶う商品である。各食堂では、客席部の給茶コーナー前など目立つところに配置して、自由に使用していただいた。これらの商品は、プロジェクトのはじまる前週に各食堂に納品を済ませた。

品名		提供 計	信州大学(3 食堂)	松本大学(2 食堂)
「野沢菜茶漬」	袋 (250g)	50 袋	30 袋	20 袋
「野沢菜ふりかけ」	ボトル (80 g)	240 本	160 本	80 本
「わさびふりかけ」	ボトル (80 g)	240 本	160 本	80 本

「石井味噌」は、「味噌汁」1 万杯分相当の「味噌」の無償提供を準備した。「味噌汁」1 杯に使用する「味噌」の標準量は 10 g であるので、都合 100 kg となる。これを一梱包 25 kg で 4 梱包を用意した。

しかしながらプロジェクトの実施の直前になり、食堂側で、「味噌汁サーバー」での使用に不適であり、また「味噌汁」の食堂の厨房内での所定量の製造が困難だとの判断となり、今回の「味噌汁」の無料提供は見送りとした。（大型食堂の厨房では、かつてのように大鍋で厨房内人手をかけてその都度「味噌」を溶くことから始めて「味噌汁」を製造するという工程はない。）

当日の味噌汁メニューは、通常通りの扱いとした。

(3) 大学食堂側の事情

信州大学松本キャンパスの 3 食堂はすべて「信州大学生生活協同組合」（信大生協）が運営している。松本大学は、1 食堂が「松本大学生生活協同組合」（松大生協）、もう 1 食堂が民間の大手給食運営事業者の「シダックス」である。

「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」の準備及び実施において、直接のプレーヤーとなるのはこの大学食

堂運営者であり、いうまでもなく様々な事項への対応が求められる。例えば、大学当局との下相談・打合せ、ポスターの作製や利用者へのプロジェクト内容の告知、そして、関係スタッフとの入念な打ち合わせ、店舗レイアウトの調整やレジおよび自販機の期間中の変更など幾つも思いつくが、ここでは、大学食堂としての①「食数予測」と②イレギュラーな炊飯米の利用に係わる問題について、確認しておく。

まず、①プロジェクト期間中の利用者数の予測についてである。

これについては、同年6月の各大学食堂の実績を基にして推論した。6月は、一部変則的な扱いの授業もあったが、とりあえずは学生の登校も認められ対面での授業も実施していた。そこで同月の大学食堂営業日一日当たりの「ライス」出数実績を求めたところ、「ライス中」(200g)換算で、信州大学(松本キャンパス)1,200食、松本大学300食程度であった。5日間(月曜日から金曜日)では、7,500食である。

この6月利用実績食数をもとにキャンパス在学生数と突き合わせ、「ライス」を無料提供した場合の5日間計の想定食数は、6月実績の1.5~1.6倍(11,250食~12,000食)と見込んだ。経験のないことなので、“厳密な予測”というものではないが、ある程度の振れ幅を睨みながら進めるほかないところである。(上方に外れた場合の対策は、上述した。)

次に、②大学食堂側が、これまで納品実績のない「豊炊飯」から、食材としての「コメ」ではなく、炊飯されたご飯、すなわち「ライス」そのものが納品されるということでは、「豊炊飯」が特に食品衛生管理面で信頼に足る事業者であることが担保されなくてはならない。

あらためて言うまでもないが、大学食堂など大規模給食施設の運営事業者は、日々料理提供するにあたって、スタッフの定期的な検便はじめ、出勤時の健康チェックなど食品衛生管理上の様々なレギュレーションがある。折しも2021(令和3)年6月からは、「飲食店HACCP」(ハサップ)が義務化され、飲食店規模の大小にかかわらず、然るべく衛生管理の体制がいっそう厳格に求められるところとなっている。納品業者に対しても、食品の種類別に様々な食品衛生管理上の要件が必須となる。

この点は、実は「豊炊飯」が松本市全域での公立小中学校給食の「炊飯米」納入事業者であることでそうした方面への諸対応がなされていることが傍証されていること、また2017(平成29)年に「炊飯製品HACCP認定」(公益財団法人日本炊飯協会)を取得済みであることで、それ以上の追加的なインスペクションなどは要さないところである。

ちなみに、「マイパール長野」も同じ年に「精米HACCP」(一般社団法人日本精米工業会)を、「おむすびころりん本舗」は2018(平成30)年に食品安全国際規格「ISO22000」の認証を取得している。

こうした確認は、食を扱う事業では、重要で必須の事柄である。本プロジェクトへの協力の可否について、各生協の理事会に諮ったり、「シダックス」本社に上申したりする際には必要条件である。

最後に、そもそも営業期間中に5日間にわたって、このプロジェクトがなかったならば普通に販売収益を得られるはずの「ライス」の売上が「ゼロ」となることについては、運営事業者の立場で容認されるものなのかという切実な問題がある。しかも、労務負荷は相当に増えるわけであるし、場合によっては追加のスタッフ増員を用意しなければならないとか、下膳や食器洗浄でこれまたエネルギーコストの増加が発生するなど、経費が発生するものは少なくない。

学生食堂運営者の結論としては、これらの起こりえる経済面、経営面のマイナスについては受容の範囲であるとして、本プロジェクトの趣旨に賛同し「協力」するのである。

おわりに

「松本市大学生応援1万食プロジェクト」を企て実施する上では、特定の社または個人及び関係者に過度な負担がかからないという基本方針で臨んだ。参加各企業はその事業特性を生かすいわば日々の事業の延長線上で凌げる範囲として特別な負担を被らないとする方向を追求した。そして「信州食品事業者連携協議会」に参加する企業の相互の“連携”を発揮することで、より大きな地域貢献を実現するという志向性を確認したのである。

ごく単純化していうと、参加企業4社(3社)の本プロジェクトへの実物的な関与の仕方は、二手に分かれる。

一つは、「マイパール長野」および「豊炊飯」におけるそれで、いわば日ごろの本業の延長線上の範囲で、本プロジェクトのため幾らかの膨らみを追加するという方法である。このことでももちろん追加的な諸経費は発生する。原料米調達のための管理費、受発注労務、追加の製造加工経費、そして追加的な物流費などである。

もう一つは、「おむすびころりん本舗」および「石井味噌」におけるそれで、自社製造商品の提供である。多数の販売チャネルを有する食品メーカーはサンプル商品を各種揃えていて、営業活動に一定の枠で自在に使用している分がある。もちろんこれの使途を本プロジェクトに振り替えることには制約があり、これを流用するというものではないが、ステイクホルダーズの許容範囲で商品(サンプル)を捻出して提供した。また、「おむすびころりん本舗」においては、全国の有力食品企業20社を傘下に収める「ヨシムラ・フード・ホールディングス」(親会社)の連結子会社であるので、親会社との情報の共有は必定である。

さて「松本市大学生応援1万食プロジェクト」は、信州大学、松本大学の全面的な協力で、無事に進めることができた。マスコミにも、既述のように大きく取り上げられることにもなり、地域の大きな話題ともなった。なにより“食”に携わるものとしては、“美味しい食事”を心置きなく存分に味わっていただきたいという気持ちが込められたことが喜びであった。

関与した各社は、ともに地域に根差す中小企業であるが、このプロジェクトへの取り組みがその全スタッフとほとんどの取引先で知るところとなり、地域に貢献しようとする社是を改めて確認することとなった。このことの意義は小さくはないところと思われる。

「信州食品事業者連携協議会」の各企業においても、このプロジェクトの実施過程で、様々に意見交換する場面があり、同時に相互の事業内容やその特質をよく知るところとなった。今後の共同事業(共同研究、共同商品開発、共同販路開拓など)への取り組みの礎になったといえる。

ところで、これまで述べてこなかったことがある。それは、本プロジェクトの資金についてである。たしかに、食品製造事業者の集まりであるので、「搗精」(精米)や「炊飯」といった製造過程そのものは各社の協力を得ることができるにしても、フードチェーンのスタート時点のコメを買い付ける資金はプロジェクトとして用意しなければならない。これは、個人の寄附を募ることとした。その際に、特定の人に偏らないように一人の寄附金額の上限を1万円とした。また、特定社の人に偏らないように、同じ会社に所属する人からはその会社の人の合計金額の上限を1万円とした。「協議会」に集う人たちで適宜寄付の呼びかけをさせていただくとともに、プロジェクト実施期間中は、各学生食堂の適当なところに募金箱をおいて、寄附も募った。ここで改めて寄付に応じて下さった方々に感謝の意を表します。

信州大学、松本大学では学長をはじめとして様々な教職員の方々から多方面にわたって本プロジェクトへの「協力」をいただきました。また、「学都」松本」を掲げ、「地産地消」運動を長年にわたって推進している松本市から「後援」していただきました。本プロジェクトを学生に訴える時に、両大学からの「協力」と松本市の「後援」が掲げられることで、苦難の道を歩む学生たちへの地域を挙げての後援メッセージが大きな声となって届けられたのではないかと考えております。記して感謝いたします。

〔資料編〕

- (1) 「2021 松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」 実施概要
- (2) 「信州食品事業者連携協議会」 概要
- (3) 「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」 ポスター（信州大学）
- (4) 「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」 ポスター（松本大学・松商短期大学部）
- (5) ①『読売新聞』（2021 年 11 月 30 日（火）朝刊）
②『中日新聞』（2021 年 11 月 30 日（火）朝刊）
③『信濃毎日新聞』（2021 年 11 月 30 日（火）朝刊）
④『市民タイムス』（2021 年 11 月 30 日（火）朝刊）

令和3年（2021年）11月

「2021 松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」実施概要

「信州食品事業者連携協議会」

信州大学生協・松本大学生協

「信州食品事業者連携協議会」と信州大学生協・松本大学生協は、信州大学、松本大学の協力のもと、両大学在学学生らに長野県松本産米の炊き上がり「ごはん」を、令和3年（2021年）11月29日（月）～12月3日（金）の5日間にわたり各キャンパス内の食堂で無料提供することといたします。

コロナ禍で2年間にわたり日本国中が痛めつけられました。大学生も同様です。松本市所在の大学には松本市在住の学生も勉学していますが、地元外、県外、他国から来て学んでいる学生も多数おります。5日間という限られた期間ですが、長野県産米の「ごはん」を存分に味わっていただくことで、すこしでも勉学の励みになることを願っております。

〔学生支援の具体的内容〕

提供会場：信州大学（松本旭キャンパス）生協食堂と松本大学学生食堂

実施時期：令和3年（2021年）11月29日（月）～12月3日（金）

提供方法：各大学食堂は通常営業し、「ライス」を無料とします（丼、カレーは値引き）。副食は通常価格です。

提供対象：信州大学・松本大学の学生（大学院生を含む）、来学した短大生、専門学校生、特別支援学校生。（注1）

期間中提供食数見込：200g換算1万4千食（1日当たり2800食）（6月食数実績の約2倍）

（ご参考）

6月食数実績（1日当たり）：信州大学 1200食、松本大学 200食

通常の販売価格（税込）：ライス中 200g 99円／大 270g 132円／小 130g 66円

〔実施体制〕

主催：信州食品事業者連携協議会

協力：信州大学生協・松本大学生協・松本大学食堂（シダックス）

後援：信州大学、松本大学、松本市

注1）学生その他、医療従事者などのエッセンシャルワーカーの方も対象です。

注2）「信州食品事業者連携協議会」

松本平など信州に立地する食品製造企業の共同研究会組織で、地産地消と地域経済連携を推進するための取り組みを研究協議しています。（幹事会社：「豊炊飯」（松本市）、「おむすびころりん本舗」（安曇野市）、「マイパール長野」（安曇野市））

以上

「信州食品事業者連携協議会」

幹事会社

「豊炊飯」（松本市：代表小山哲）

「おむすびころりん本舗」（安曇野市：代表石井

斉）

〔設立趣旨と活動〕

松本平など信州に立地する食品製造企業が集まり、地産地消と地域経済連携を推進することを目的として、共同研究会組織「信州食品事業者連携協議会」を立ち上げることといたしました。

この会は、上記目的のために次のような活動をしていきます。

市場動向の共同研究

新製品の共同開発

スタッフの能力アップのための共同研修

工場・店舗・事業所などの相互見学と共同研修

地域資源の発掘と深耕

学童・学生の「食」学習機会の提供と協力

地域経済・地域社会への貢献

共同広報活動およびその他、目的に適う活動

〔当面の活動〕

- 1、参加事業者同士の情報交換と相互訪問研究
- 2、定例研究会（月一程度開催）（2021 年（令和 3 年）9 月度より）
- 3、共同研究集会（公開）（年 1～2 回程度開催）
- 4、工場・店舗・事業所などの訪問研修（年 1～2 回程度）
- 5、共同商品開発、共同チャネル開発
- 6、その他

〔緊急特別事業〕の取り組み

「松本市大学生応援 1 万食プロジェクト」（別紙）

信州大学（松本旭キャンパス）、松本大学の学生食堂で、5 日間にわたりで長野県松本産米の「ごはん」を無償提供します。（想定食数 1 万 2 千食）

「信州非常食プロジェクト」

防災など非常食分野の共同開発と関係者への働きかけ。

〔会員〕〔会費〕

信州に立地する食品企業で本会の趣旨に賛同し活動に協力できる企業。

当面、都度会費とする。

以上

信州大学

松本市大学生応援 1万食プロジェクト

11月29日(月)～12月3日(金)

このたび、「信州食品事業者連携協議会」より、「長野県松本産の「ごはん」を存分に味わっていただき、少しでも勉学等の励みにしていただきたい。」というお申し出により、あづみホール食堂、経法ラウンジ、旭会館食堂にて、炊きあがりごはんが無償提供されます。

期間中 ライス全サイズ**無料、**
丼・カレー全サイズ**100円引き**

■営業時間

あづみホール食堂	11:30～13:30	オーダーストップ
経法ラウンジ	11:30～13:30	"
旭会館食堂 昼食	11:30～13:30	"
" 夕食	16:30～19:00	"



主催：信州食品事業者連絡協議会（豊炊飯、おむすびころりん本舗、マイパール長野）
協力：信州大学生生活協同組合、松本大学生生活協同組合、松本大学食堂（シダックス）
後援：信州大学、松本大学、松本市

松本大学・松商短期大学部

松本市大学生応援 1万食プロジェクト

11月29日(月)～12月3日(金)

このたび、「信州食品事業者連携協議会」より「長野県松本産の『ごはん』を存分に味わっていただき、少しでも勉学等の励みにしていただきたい。」というお申し出により、食堂にて炊きあがりごはんが無償提供されます。

期間中

ライス全サイズ**無料**、
丼・カレー全サイズ**100円引き**

■営業時間

9号館学生レストラン 11:30～14:00

3号館カフェテリア食堂 11:30～13:45



主催：信州食品事業者連絡協議会（豊炊飯、おむすびころりん本舗、マイパール長野）
協力：信州大学生生活協同組合、松本大学生生活協同組合、松本大学食堂（シダックス）
後援：信州大学、松本大学、松本市

THE YOMIURI SHIMBUN

読売新聞

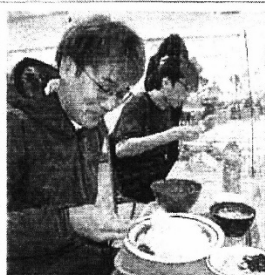
2021年(令和3年)

11月30日 火曜日

松本の大学生応援
学食のご飯無料に

信大・松本大

信州大松本キャンパスと
松本大の食堂で29日、ライ
ス全サイズ無料で、丼物と
カレー100円引きの「松



信州大の旭会館食堂で大盛
りのカレーライスを食べる
学生(29日、松本市で)

本市大学生応援「方食プロ
ジェクト」が始まった。
アルバイト収入の減少と
いったコロナ禍に悩む学生
にご飯を存分に味わっても
らいたいと、地産地消の推
進を目指す「信州食品事業
者連携協議会」が主催し、
両大の生活協同組合などが
協力した。

県内企業からの寄付を活
用し、同協議会の3社が連
携。安曇野市の「マイパー
ル長野」が県産米を調達し
て精米し、松本市の「豊炊
飯」が炊いた白米を両大の
食堂へ届け、安曇野市の「お
むすびころりん本舗」がふ
りかけなどを無料提供す
る。12月3日までの期間中、
200円換算で1万400
0食の提供を見込む。

信州大の旭会館食堂で
は、昼食の時間になると多
くの学生が訪れ、ライス3
杯を平らげた同大医学部6
年生の小林竜哉さん(24)は

「これで国家試験の勉強に
も力が入る」と満足そうに
話した。

長引くコロナ禍で苦しむ学生たちを応援しようと、松本市の信州大松本キャンパスと松本大で29日、中信地域で収穫した米の白飯を無料提供するプロジェクトが始まった。12月3日まで5日間、両大学の食堂5カ所で単品の白飯を無料で注文できるほか、カレーライスや丼物を100円引きで提供する。
(竹内なぎ)

信州食品事業者連協、3日まで 大学食堂で白飯無料



コロナ禍で収入減「助かる」

炊飯加工や米卸など中信地域の食品関連の四社で六の生協などが協力した。期間に発注した「信州食品事業」間中は一萬五千食の提供を業者連携協議会が主催見込み、学外の利用も可能としている。

苦しむ学生の胃袋を応援

無料で提供された「飯を頬張る学生たち」松本市の信州大松本キャンパスで

炊飯(同市)の小山哲生社長(左)は「おなかいっぱい地元のご飯を食べてもらい、勉強やスポーツに励んでほしい」と願った。今後は信大の他のキャンパスなどにも広げたい考え。

協議会の幹事会社で、豊

新型コロナウイルスの影響で、収入が減っている学生もいる。作業療法士を目指す医学部保健学科二年の佐藤千夏さん(左)は、現在は病院実習に取り組んでいるが、感染拡大防止のため実習中はアルバイトができないという。「収入が減ってしまったので、とても助かる」と感謝していた。

初日、信州大の食堂では昼食の時間帯に学生がご飯に列を作り、おかわりする学生もいた。医学部六年の小林竜哉さん(右)はカレーライスなどを三杯食べ、「昼からも国家試験の勉強を頑張る」と話した。



長野

発行所 中日新聞社
名古屋市中区三の丸一丁目6番1号
〒460-8511 電話 052(201)8811



松本の学生に無料で白米を

松本地域の食品製造業でつくる「信州食品事業者連携協議会」は29日、松本市内の信州大と松本大のキャンパス内食堂で、地元産の白米を無料で振る舞う「松本市大学生応援1万食プロジェクト」を始めた。新型コロナウイルスで生活が苦しく、対面授業を制限されるなどしてきた大学生らを応援したいと初めて企画。12月3日まで続ける。県独自品種「風さやか」のライスの他、野菜菜やワサビのふりかけなども無料に。カレーや丼ものも100円引きで提供した。信大

食品製造業の協議会 初の試み 来月3日まで学食で提供

松本キャンパスの食堂では昼時、ライスを大ぶりの器に何杯もお代わりする学生もいた。医学部保健学科3年の男子学生(21)はバイトが減った他、部活動の大会が中止になったといい、支援は「学生としてシンプルにうれしい」と話した。

期間中、1万4千食程度の提供を見込む。同協議会幹事社代表の豊炊飯(松本市)の小山哲生社長(60)は「地元産のご飯をおなかいっぱい食べ、元気に勉強やスポーツに励んでほしい」と願っていた。

市民タイムス

市民タイムス

令和3年(2021年)11月30日 火曜日 (24)

無料のライスを存分に味わう信州大学の学生たち



新型コロナウイルス禍の学生を応援しようと29日、松本市内にある信州大学松本キャンパス（旭3）と松本大学（新村）の学生食堂でライスの無料提供が始まった。地元の食品製造企業を中心とする「信州食品事業者連携協議会」が企画。5日間の日程で1万4000食程度の需要を見込み、初日から多くの学生が利用した。（鎌倉 希）

ご飯無料 大学生に笑顔

コロナ禍の支援 食品事業者協議会が提供

協議会は豊炊飯（松本市）、おむすびころりん本舗（安曇野市）、マイパール長野（同）などで構成し、地元産の県オリジナル米「風さやか」を炊飯して計5カ所の食堂で振る舞う。無料のふりかけも用意した。大学生協食堂のライスの通常価格はサイズごとに66～132円で、期間中は一律無料、丼ものなど副食一体のメニューは100円引きとなる。

信大旭会館食堂では、男子学生が総菜やカレーライスに加えて単品のライスを2杯、3杯と盆に載せ、席に着くとおいしそうに頬張っていた。医学部6年の小林竜哉さん（24）は「無料は助かるので、昼も夜も来たい。たくさん食べて勉強を頑張る」と話していた。

アルバイトが思うようにできなかつたり人と会う機会が減ったりしている学生のため「松本市大学生応援1万食プロジェクト」と銘打ち、学外利用の各種学生らも対象に初めて実施した。幹事会社・豊炊飯の小山哲生社長は「おなかいっぱい食べて元気を出し、勉学やスポーツに励んでほしい」と願っていた。社会貢献の一環として、支援を広げていくという。

「信州食品事業者連携協議会」

株式会社 豊炊飯

株式会社 おむすびころりん本舗

株式会社 マイパール長野

国際経営支援事業協同組合

「松本市学生応援1万食プロジェクト」報告書

2022（令和4）年1月

.....
執筆 茂木信太郎 「信州食品事業者連携協議会」アドバイザー

信州大学 経営大学院 特任教授

発行 「信州食品事業者連携協議会」

事務局：「豊炊飯」長野県松本市市場2-23 電話：0263-27-1980