

# 「運どん弁当」開発

## 野菜の摂取拡大組合員活性化へ

冬至に「ん」の付く食品を食べると幸運が得られる。松山中央青果商業協同組合（杉本誠理事長、松山市中央御売市場）では、この言い伝えを活かした「運どん弁当」を商品化し、冬至の昨年12月22日、限定100食を販売した。1日に必要とされる野菜350gの半分に当たる175gを使用しているが、カボチャを除き全て県内産。価格は1食1180円（税込み）で、組合員の店舗を通じ、前日まですべて予約で完売。野菜の摂取拡大とともに、組合員の活性化を図る。

う野菜または野菜等を使用した総菜を「運どん」とした。地域ごとに特色のある運どんを開発し、青果物の摂取拡大と青果物の活性化に資するもの。すでに広島市青果食品商業協同組合が、うどんをベースにした「運どん」（写真下）を開発しているが、弁当の開発は初

めて。開発にあたっては愛媛大学大学院農学研究科の垣原登志子准教授の監修を受け、製造は地元食品メーカーに依頼した。全体的に内容がしっかり詰まっているが、健康を考慮して味付けは若干薄めになっている。同組合では当日、広島



商組の協力でうどんの「運どん」（312g、うち麺100g、198円）も販売した。杉本理事長は今後について「受験などイベントに合わせて販売していきたい。野菜摂取の拡大とともに、青果商に注目が集まることで組合員の活性化につながれば」としている。

わが国には古来より「冬至七草」という言葉があり、冬至に南京、蓮根、銀杏、金柑、寒天、鯛鮓（うんとん、うごん）またはご飯を食べることにより、未病息災を願う

全国団体である全国青果物商業協同組合連合会で、これらの伝統文化を現代的にアレンジし、「体の喜び健康運アップの食」を提案することとしている。

具体的には、うどんやご飯ものの丼をベースに、トッピングなどに使

用した総菜を「運どん」とした。地域ごとに特色のある運どんを開発し、青果物の摂取拡大と青果物の活性化に資するもの。すでに広島市青果食品商業協同組合が、うどんをベースにした「運どん」（写真下）を開発しているが、弁当の開発は初



（上段左から）ちりめんご飯、金柑パウンドケーキ、大根餅（中段同）銀杏とれんこん入りさつまあげ、かんらん（キャベツ）入り肉巻き、にんじん入りキッシュ（下段同）トマト寒天、かぼちゃのきんぴら&チーズれんこん、黒豆ご飯