2022 年 9 月 28 日

ぴよりんのハロウィン大作戦
～宿儺（すくな）かぼちゃをフードロスから救え～

清流の国 岐阜県 GIFU Prefecture × 愛知淑徳大学 × 名古屋コーチンのひよこプリン ぴよりん ジェイアール東海フードサービス株式会社

ジェイアール東海フードサービス株式会社は、岐阜県農政部、愛知淑徳大学林ゼミナールと産学官連携の共同プロジェクトに取り組みました。「宿儺（すくな）かぼちゃ」の認知度向上及びフードロス削減を目的に“ぴよりん”と“宿儺（すくな）かぼちゃ”がコラボした可愛いハロウィンぴよりんが誕生しました。

■商品情報

商 品 名：ハロウィンぴよりん ～宿儺（すくな）かぼちゃ～
販売期間：10 月 5 日（水）～10 月 31 日（月）
販売価格：テイクアウト価格　500 円（税込）　イートイン価格　509 円（税込）
販売箇所：ぴよりん STATION カフェ ジャンシアーヌ、ぴよりん shop
特　　徴：名古屋コーチンの卵を使用したプリンを“宿儺かぼちゃのペースト”を使用したババロアで包みかぼちゃをイメージした黄色いスポンジをまぶしました。かぼちゃ本来の甘味が楽しめるハロウィンらしく可愛い魔法使いに変身したぴよりんです。
そ の 他：10 時からの販売のみで売り切れ次第終了。お一人様 2 羽まで。

■産学官連携取り組み背景

岐阜県農政部及び宿儺かぼちゃ研究会で、宿儺かぼちゃの流通とフードロスの削減に向けた取り組みが行われてきました。宿儺かぼちゃはその生産特徴や品質特性から、角状・いぼ状の突起が付いたかぼちゃや極端に曲がってしまったかぼちゃ等が一定数発生します。また獣害、病害も受けやすく一部キズや傷みが発生しますが、それらはかぼちゃとしての出荷規格を満たせず、規格外品となりフードロスが発生していました。そこで、フードロスの原因である規格外品を活用し、様々な模索・試行錯誤を繰り返した結果、宿儺かぼちゃのペースト開発に成功しました。今では規格外品の 98%がその原料となりフードロス削減が実現しています。今後いかにペーストの販売先を長期的かつ安定的に確保していくかが課題となっています。

■愛知淑徳大学林ゼミナールの取り組み

宿儺かぼちゃの生産やフードロスに関する現地調査、聞き取りを初め、商品開発への参加、販売促進、宿儺かぼちゃの認知向上のためのアイデア等を考え販売に向けて取り組んできました。また、販売開始より購入者へ向けての認識調査や販売を通じて、課題であるペーストの販売先の長期的かつ安定的な確保に向けての方法やアイデア等を考え、提案を行う予定です。

■宿儺かぼちゃについて

岐阜県高山市丹生川町周辺で自家用野菜として栽培されてきた“飛騨の伝統野菜”で、西洋南瓜の一種です。甘味が強く、スイーツとの相性も抜群。食感がホクホクしていて、果皮は薄く調理し易いのも特徴です。
品名の由来は、約 1600 年前に地方開発の先駆者としてその地に土地を開き、飛騨の匠を育て民を守ることに一身を捧げた丹生川出生の豪族“両面宿儺”のように親しまれることを願い名付けられました。現在でも両面宿儺は丹生川地域で宿儺様と称え、宿儺祭が毎年開催されています。

生産者：宿儺かぼちゃ研究会

清流の国
岐阜県 農政部
SDGs
（一社）岐阜県観光連盟

岐阜県東京事務所公式サイト：https://www.pref.gifu.lg.jp/soshiki/
ぎふの旅ガイド：http://www.kankou-gifu.jp/news/

※店舗詳細についてはホームページをご覧ください。（https://piyorin.com/）
※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。

お問合せ先：ジェイアール東海フードサービス株式会社　広報担当：萩原、須藤
TEL：052-587-1867／FAX：052-587-1480
E-mail： hagiwara@jrt-food-service.co.jp, t.sudo@jrt-food-service.co.jp