

「持続可能な消費と生産」を推進するための食育

1. 日本の若い世代からみたSDGsへの意識や取り組み

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指し、SDGs（Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標）を掲げています。この中には食育と関連の深い目標も設定されています。日本においては持続可能なフードシステムを構築することを目指し、食育により社会全体で連携・協働、共創していくことが求められています。



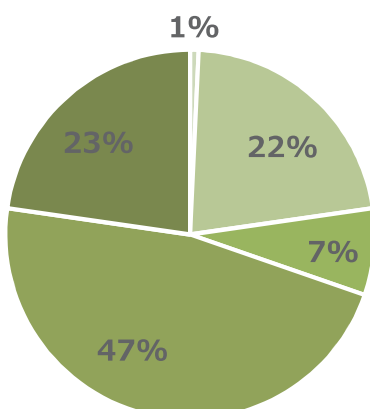
SDGsとは？

世界には貧困、戦争、気候変動、感染症など様々な課題があります。そこで、人類が安心して過ごせる持続可能でよりよい世界を目指し、2030年までに達成すべき国際目標が立てられました。それがSDGsです。17のゴール、169のターゲットで構成され、世界中の人々が協力しながら取り組んでいくことが求められています。

第4次食育推進基本計画（農林水産省）でも、SDGsの観点から相互に連携して総合的に推進することとしています。特に「持続可能な食を支える食育の推進」では、SDGs 12「つくる責任 つかう責任」つまり持続可能な消費と生産への貢献が求められていますが、実際には環境に配慮した生産やフードロス削減など生産者に重点を置いた検討が行われています。しかし、つくる側（生産者）だけでなく、つかう側（消費者）への食育を通し、消費者と生産者の双方向からの取り組みを推進することもまた不可欠です。

そして、管理栄養士にも「持続可能な食」への貢献が期待されています。

そこで、管理栄養士養成施設である人間栄養学部人間栄養学科に所属する一年生146名を対象にSDGsに関するアンケート調査を行いました。



SDGsの認知度について

- SDGsについて全く知らない（今回の調査で初めて知った）
- SDGsという言葉聞いたことがあるが、内容は詳しく知らない
- SDGsの内容について知っているが、特に行動するつもりはない
- SDGsについて何か行動したいと思っている
- SDGsについてすでに行動している

調査の結果、132名から回答がありました（回答率90%）。近年、学校現場でのSDGs教育も浸透しており、学生の関心も高く、すでに行動している人も多数存在していることがわかりました。その反面、知らない、あるいはどう行動して良いかわからない人もいることから、SDGs活動による成果を見える化し、同時にSDGsへの参加方法に関する情報や参加できる場を提供する必要があると考えられました。

2. 「持続可能な消費と生産」を推進するための食育推進ツールの開発と普及

①メニューの開発 ～持続可能な農業による農作物を活用したティーセット～

メニュー開発にあたっては、まず都内でSDGsに配慮した農作物を生産する中西ファームを訪ね、食材に対する想いを取材しました。“最高の野菜を追求する技を磨き続けている”中西ファームの農作物は、化学物質の農薬をできるかぎり使用せずマリーゴールドなどを用いて土壌改良を行っています。また、地域の牧場と連携し、廃棄ゼロに取り組んでいます。今回、こちらの農作物を活用し、「持続可能な消費と生産」を考慮したメニューを日比谷パレスと共創して開発しました。

②食育の実践 ～アップサイクルによるティーマット制作とティーセットの提供～

使用しなくなった和装の婚礼衣装を日比谷パレスから譲り受け、ティーマットにアップサイクルする方法を紹介した動画を制作し、中学3年生を対象にSDGs体験授業を行いました。作品は上記のメニューとともに日比谷パレスで令和4年8月1～31日までSDGs特別企画として販売しました。生産者と消費者をつなぐレストランと共創したことで、消費者のSDGsに対する興味関心を高められたと同時に、普及効果を大きくできたと考えます。



プロジェクト概要

- テーマ
「持続可能な消費と生産」を推進するための食育
- パートナー
日比谷パレス、中西ファーム
- 担当教員
人間栄養学部人間栄養学科
准教授 加藤 理津子、
助教 會退 友美、
助手 井野 睦美、
教授 酒井 治子
- 実施期間
令和4年4月～令和5年2月

