

SDGs×食育 牛乳をテーマとしたSDGs活動

人間栄養学部 人間栄養学科

牛乳とSDGs

新型コロナウイルス感染症の流行などの影響により、牛乳の大量廃棄が話題となったことは記憶に新しく、2022年にはその廃棄量が年間約5千トンにのぼると報告されました。しかし、命がある牛の頭数をすぐに減らすことや、搾乳を控えることはできないため、牛乳の生産を調整することは簡単ではありません。この状況は多くの酪農家に負担をかけており、実際、廃業する酪農家が増えています。また、食料自給率の低い日本では、将来的に貴重なたんぱく源、カルシウム源を失うことになりかねません。

このような牛乳の廃棄(フードロス)、食料供給、健康、産業といった課題はSDGsに関連しています。課題解決に向けて政府などが行う対策は不可欠ですが、同時に一消費者ができる取り組みとして牛乳の消費量を増やすことが挙げられます。そこで、千代田区内で牛乳廃棄問題の現状を周知するとともに、牛乳消費量拡大に取り組む人を増やすための食育を企画し、実践しました。

食べられる教育媒体の開発

1) 牛乳を用いた商品の開発

教育媒体として牛乳を用いた商品の開発を行うこととし、日比谷パレスの小林シェフをお招きして料理指導を受けました。牛乳が持つ酸を加えると固形と液体に分離する、攪拌すると泡立つなどの特性



を活かし、スープ、前菜、メイン、デザートを考案しました。特にこだわったのが、前菜のテリーヌ。校章のバラをイメージした美しい断面にするため、野菜の下処理や配置の方法、テリーヌを切る際のテクニックをシェフにレクチャーしていただきました(写真A、B)。

写真C:ホエイのトマトスープ カプチーノ仕立て

写真D:メインプレート

(上から時計周りに、紫キャベツとベーコンのマリネ、サーモンと野菜のテリーヌ ハーブのサワークリーム添え、ジャガイモのグラタン、チャパタ)

写真E:しょうがのミルクプリン

2) 商品の販売

東京家政学院大学で開催されたローズ祭(6月)にデザートを、日比谷パレスでランチタイム(9月)にスープ、メインプレート、デザートを販売しました。いずれも大変好評でした。

また、ローズ祭で購入者を対象に購入理由を調査した結果、80%が「おいしそうだから」と回答し、「SDGsに貢献できそうだから」と回答した6.5%を上回りました。日比谷パレスでも同様に、SDGsとの関連よりも「学生の企画だから」「昨年も販売していたから」との回答が得られました。

牛乳をテーマとした食育活動の実践

若い世代に牛乳の廃棄問題解決に貢献する意欲を持ち、また解決する方法を考える力を身につけてもらうために、東京家政学院高等学校2年生の生徒を対象に食育を行いました。まず初めに牛乳廃棄の現状を理解し、消費を増やしてもらうために、牛乳の廃棄量や栄養成分、調理特性についてクイズを交えた講義を行いました。特に、牛乳の特性である酸によって固形分と液体に分離する点に興味を持った生徒が多くいました。続いて、「牛乳の廃棄を減らすために私たちにできること」をテーマにグループワークで意見交換をしました。自分たちにできる解決策を考えることは、生徒にとってとても難しかったようです。後半には、実際に牛乳にレモン汁を加えて固形分と液体に分離させたのち、液体を使ってホットケーキを作りました(写真F)。試食の際には、固形分をチーズやクリーム代わりにトッピングして味わってもらいました(写真G)。食育を通し、牛乳廃棄問題への理解と牛乳を料理に活用する



ことへの興味が得られたと考えられました。

まとめ

授業や商品を通して、牛乳の活用方法など身近な内容については興味関心を得られやすいですが、SDGsや牛乳廃棄等の大きな課題については意識を高めてもらうことが難しいと感じました。これは牛乳廃棄が自分たちの生活にどのように関わってくるのかといった説明が足りなかったため、身近に感じられなかったことが要因と考えられました。今後は、自然とSDGsに参加できる機会や商品の提供を通し、貢献度を見える化することで取り組む人を多くすることも必要であると考えました。

プロジェクト概要

- パートナー
日比谷パレス
東京家政学院高等学校
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 加藤理津子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生 3名
- 実施期間
令和6年6月～10月