

IV 研究成果

日本における SDGs の課題のうち、「5.ジェンダー平等の実現」、「12.つくる責任 つかう責任（資源）」、「13.気候変動に具体的な対策を（気候変動）」は解決すべき「重要な課題」に位置付けられている。このうち、国連をはじめとする国際会議では、資源と気候変動は表裏一体であり、特に飢餓や健康・福祉の側面からフードシステム上の資源を改善することにより気候変動にも好影響をもたらすとしている。特に「栄養と環境に配慮した食生活」、「健康的で持続可能な食環境づくり」が求められる現代において、管理栄養士が果たす役割は大きいと言える。生産者に対して持続可能な生産への働きかけをすると同時に、消費者に対しては持続可能な生産の支援に繋がる消費行動を促す食育を企画、運営することが必要不可欠である。

本事業で開発したデジタル化情報ツールを活用した体験型の食育や情報提供によって、机上で学んだ理論を実際に体験することができ、身近にかつ簡単に SDGs に貢献できることを体感できる。そのため、自己効力感を持つことができ、SDGs の実践に結び付きやすい。実際に食育を体験した中学生のアンケート結果から、SDGs への貢献を実感し、意欲向上に寄与できたことが認められた。さらに継続性を持った方法を導入することで、持続可能な消費への行動変容を促すことができると考える。

一方、開発したメニューの提供によって、日比谷パレスでは新たに男性の利用者（消費者）獲得に繋がった。さらにメニューを選択する利用者が日ごとに増加していたことから、世間の SDGs への関心の高さが伺えた。また、生産者と消費者をつなぐレストランと共創したことで SDGs に配慮した食環境へのアクセスの場を提供できたと同時に、とりわけ東京の中心地であることに加え官公庁からのアクセスも良い立地での開催により普及効果を大きくできたと考える。生産者側も本事業への参加を通し、「8.働きがいも経済成長も」、「12.つくる責任 つかう責任」、「17.パートナーシップで目標を達成しよう」等の社会貢献に寄与できたと感じていた。

日本では SDGs への関心が高く、参加したいと思っている若い世代も多いことから、社会参加できる場や機会を提供することが必要である。したがって、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくり」におけるイノベーションは、日本における健康・福祉の分野はもちろんのこと、気候変動や資源、環境、公平・平和など多くの課題解決のカギとなることから、本事業で開発した食育推進ツールや実社会での活用方法はモデルケースとなり得ると考えられる。また、参加する人を増やしたり、持続可能な生産や消費を促進したりするためには成果が見える化することもまた重要であるため、本事業の情報を「たべちヨダ※」および YouTube (<https://youtu.be/yucUHN1PPfY>) で公開することとした。

※たべちヨダ (<https://tabechiyoda.com/>) とは、本学の学生が千代田区内の店舗を巡り、取材した記録をウェブ上で公開しているプラットホームマップである。



東京家政学院大学の学生が
たべちヨダ
調べて、行って、たべてきた！
since 2020



東京家政学院大学
Tokyo Kasei Gakuin University

東京家政学院大学「人間栄養学科」の私たちが、
和食の伝統文化を切り口に、
千代田区内の老舗や専門店を取材しました。



Search

テーマから探す

エリアから探す

フリーワード検索

☐ 食べ物

☐ 茶

☐ 米

☐ 蕎麦

☐ 海苔

☐ おやつ

☐ 野菜

☐ 味噌

☐ 豆腐

☐ 菓子

☐ 食空間

☐ 墨・筆

☐ 花

☐ 和紙

☐ 食器

※チェックを入れて「Submit」ボタンをクリック！

Submit

Report

R4年度

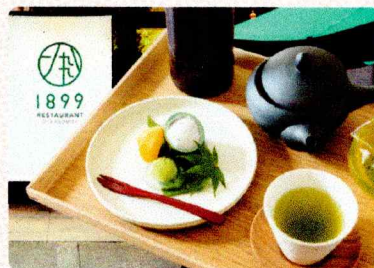


千代田区日比谷公園
日比谷パレス「食とSDGs」編

R3年度



千代田区九段南
宝来屋「新しい和菓子ができるま...



千代田区御茶ノ水
レストラン1899お茶の水「お茶...



神田・秋葉原・御茶ノ水
神田淡平 / 天野屋「地元に愛され...

R2年度



📍 千代田区九段南
平安堂「墨と筆でお品書き」編



📍 千代田区九段南
和のうつわ 青珠「日本の四季に...」



📍 千代田区内神田
司園「若者に茶葉からお茶を入れ...

R1年度



📍 千代田区飯田橋
陶房江戸遊「学生が親子と一緒に...



📍 千代田区九段北
増辰海苔店「おにぎりづくり」編



📍 千代田区麹町
米マイスター麹町「おにぎりづく...

Information

2022/03/31 令和3年度の活動内容を公開しました。

2021/03/31 令和2年度の活動内容を公開しました。



ホーム > レポート > 日比谷バレス「食とSDGs」編



食とSDGs

Sustainable Development Goals
(持続可能な開発目標)

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

はじめに

私たちは管理栄養士を目指して日々勉学に励んでいます。学習の過程で「食とSDGs」に興味を持ち、

私たち大学4年生4名が食の生産者と共創してSDGs体験型イベントを企画・運営しました。

私たちの活動レポートをぜひご覧ください！



SDGs : Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標) とは？

皆さんは、SDGsをご存知でしょうか？

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。

私たちに身近な食に関わる目標も設定されており、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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



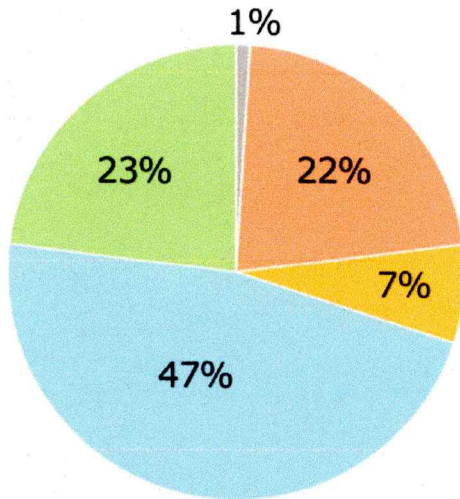
私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



SDGsに関する意識調査

1年生を対象にSDGsに関する意識調査を行いました。

調査の結果、学校現場でのSDGs教育も浸透しているためか、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分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。



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

イタリアのSDGs事情 ～イタリア在住の卒業生へのインタビュー～

2022年度のSDGs達成ランキングにおいて日本は19位でした。そこで、世界のSDGsへの取り組みに興味を持ち、イタリアに住む卒業生の先輩にインタビューを試みました。

イタリアは日本と同じく南北に長い国土を持ち、地域ごとの郷土料理がたくさんあります。イタリア料理は古代ローマ帝国時代から始まったとされ、長い歴史があります。農林水産省のホームページから食料自給率を調べたところ、日本の38%に対し、イタリアでは58%で（2019年のカロリーベース）、野菜類、果実類は100%を大きく上回っています。

では、イタリアでのSDGsはどのような状況でしょうか？イタリアでは「SDGs」より「パリ協定」のほうがピンとくるそうです。イタリア全土では、プラスチック製品のレジ袋については、使用した場合、事業主（つくる側）に罰則があり、プラスチック製品、パッケージングの削減の取り組みが進んでいるとのこと。他にもレストラン、食料品店の売れ残り商品を格安で買えるアプリが普及していたり、スーパーの期限切れ間近な商品など、ボランティア団体に寄付され、貧困層への配布や、炊き出しに使われたりしているそうです。調べてみると、日本でも同じような取り組みが行われていることがわかりました。

イタリアでは個人レベル（つかう側）にもごみの細分化、ごみの税金の値上げが課せられているそうです。日本でもごみの排出抑制、リサイクル促進のための法律、通称リサイクル法がありますね。

また、私たちと同年代のイタリア全土の高校生が環境保護の重要性をアピールする気候変動に関する抗議デモを企画したそうです。

NOTE

※パリ協定

2015年の国連気候変動枠組条約締約国会議で取り決められた2020年以降の温室効果ガス削減に関する枠組みで、「世界の平均

気温上昇を産業革命以前に比べて2℃より十分低く保ち、1.5℃に抑える努力をする」、「21世紀後半に温室効果ガス排出を実質ゼロにする」という世界目標が掲げられています。



私たちのSDGs活動 ～日比谷パレスとの共創～

SDGs達成に向けて私たち管理栄養士の卵に何ができるかを考えた時に、まずは多くの方にSDGsを身近に感じてもらえる場が必要だと思いました。そこで、参加者がSDGsを知って、SDGsに取り組む意欲を持てるような体験型イベントを開催することとしました。体験イベントの場は、日比谷パレスに提供していただけることになりました。次に、私たちは日比谷パレスの武シェフにアドバイスをいただきながら、イベントで提供するメニューを開発しました。



イベントメニューの開発 ～中西ファームとの出会い～

イベントメニューの開発にあたり、SDGsに配慮して生産された野菜を取り入れることにしました。そこで、八王子市でSDGsに配慮した農作物を生産する中西ファームを訪ね、食材に対する想い取材しました。中西ファームは、化学物質の農業を出来る限り使用せずマリーゴールドなどを用いて土壌改良したり、また廃棄ゼロに取り組んだりしている生産者です。消費者に喜ばれる農作物の生産を目指し、消費者とのコミュニケーションも大切にされています。仲間たちと協力しながら、そして自らが農業を楽しみながら取り組んでいる姿勢に感銘を受けたと同時に、多くの消費者に知ってもらいたいと思いました。私たちは、今回のメニューに中西ファームの新鮮な野菜をたくさん活用することになりました。



アップサイクルに挑戦 ～中学生とティーマット制作～

「持続可能な消費と生産」を推進するため、廃棄してしまうものを食卓に活用できる製品にアップサイクルできないか考えました。そこで、日比谷パレスから譲り受けた和装帯を、ティーマットにアップサイクルする方法を考案し、動画を制作しました。動画を活用して、中学生にもアップサイクルに挑戦してもらいました。終了後のアンケートで、ティーマットづくりを楽しんでもらえたこと、SDGsを身近に感じられ、取り組みを続けていきたいという気持ちを持ったことが分かり、とても嬉しかったです。



皆さんも動画を見てアップサイクルにぜひ挑戦してみてください！

【学生のSDGs活動】和装帯をティーマット...



イベント開催！

2022年8月1～31日に日比谷パレスでSDGsをテーマにしたイベントを開催しました！
完成したメニューをご覧ください。







HIBIYA PALACE
東京家政学院大学
Tokyo Kasei Gakuin University

～イベント期間～
2022.8.1～8.31
東京都千代田区日比谷公園16
TEL:03-5511-4122





8月開催日 メニュー【MENU】 学生の取り組み内容

[HTTPS://HIBIYAPALACE.CO.JP/](https://hibiyapalace.co.jp/)

MENU

¥2,500 (in TAX)

旬野菜のスープ

夏野菜のクーワレ

夏野菜のマリネ サンドイッチ

コリソキーの冷製フラツ

トマトコンポート 夏ジュレ

夏野菜のレアチースケーキ

■ 選べるドリンク

※ お好きなドリンクを1杯お選びください。

・ レモングラス緑茶・有機和紅茶・フルーツベネガードリンク

学んだ経験や知識を活かし、料理レシピや装飾を
リメイクしたティーマットを作成しました。
学生たちが普段勉強していることや取り組みをコラボレーションという
8月1ヶ月間限定でイベントを開催します。
SDGsを楽しく知っていただく機会を日比谷パレスで体験してください。
ぜひみんなで一緒にSDGsに挑戦しましょう！！


THE GLOBAL GOALS

中学生と作ったティーマットも会場に展示しました。さらに、イベントメニューを注文してくださったお客様には、好きなティーマットを選んでご自分のテーブルにセッティングしていただけるサービスを提供しました。



食の生産者と消費者をつなぐレストランでイベントを開催することで、多くの方に食の面からSDGsを知っていただける機会となりました。



さいごに

今回の活動を通してSDGsについて深く理解できたと同時に、多くの方と交流できたことは私たちの財産になりました。一つのことを成し遂げるために必要なコミュニケーション能力やマネジメント能力、共同・協同・協働の精神、社会人に求められる立ち居振る舞いなど、たくさんのことを学びました。

お力を貸してくださった皆さまに感謝の気持ちでいっぱいです。



協力店

日比谷パレス

〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園1-6

<https://hibiyapalace.co.jp/>

中西ファーム

〒193-0934 東京都八王子市小比企町2706

<https://nakanishifarm.jp/>

テーマから探す

エリアから探す

フリーワード検索



V 謝辞

本事業におきまして、千代田学の助成をいただきましたこと千代田区の関係者の皆様に御礼申し上げます。また、本研究にご協力いただきました株式会社プリオレストラン&ウエディングス、日比谷パレス、中西ファームの皆様には、学生にご親身な指導をいただき、心より感謝申し上げます。

本事業に参加した4年生4名、3年生3名は、管理栄養士に必要な素養を身につけるだけでなく、自ら「8.働きがいも経済成長も」、「12.つくる責任 つかう責任」、「17.パートナーシップで目標を達成しよう」を体験する機会となりました。また、事業をやり遂げたことで自己効力感を高まったと感じました。

今後も本学は千代田区内のSDGs達成に向けた支援活動を通し、ホームページ「たべチヨダ」の活用を継続しながら千代田区の地域振興、地域活動の活性化に寄与することに精進いたします所存です。

令和4年度 千代田学報告書
千代田区における和食文化・芸術の体験プログラム開発に関する研究

令和5（2023）年3月

東京家政学院 人間栄養学部 人間栄養学科

研究代表者 加藤 理津子

〒102-8341 東京都千代田区三番町 22 番地

Tel:03-3262-2251(代)

r.kato@kasei-gakuin.ac.jp