

千代田区における SDGs 達成に向けた共創的な食育推進に関する研究 — 東京家政学院大学 —

目的

「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) を掲げている。この中には食育と関連の深い目標も設定されており、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る。つまり、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が不可欠である。

そこで、本事業では、SDGs を介した消費者と生産者とのつながりを強化し、千代田区内での持続可能な生産と消費への取り組みを共創的に推進することを目的に、消費者の生活ベースに即した SDGs に関する食育ツールを開発し、次世代の消費者である小中学生に向けた教育教材として活用すること、また消費者と生産者と千代田区をつなぐ食育教材を普及することを目指すこととした。

研究内容・結果

【研究1 日本における食に関わる SDGs への取り組みに関する調査】

若い世代の SDGs に対する実態を把握するため、管理栄養士養成施設に所属する一年生 146 名を対象にアンケート調査を行い、132 名から回答が得られた(回答率 90%)。SDGs について 99%が「知っている」と回答し、環境や平等・公平にかかわる目標への関心が高かった。すでに行動していることには、食の消費行動において能動的にできることが取り入れられていた。一方、SDGs 達成に向けての取り組み方や取り組む機会、コミュニティに関する情報の提供が必要であることが示唆された。

【研究2 「持続可能な消費と生産」を推進するための共創的な食育推進ツールの開発と普及】

管理栄養士養成施設に所属する大学4年生3名が、使用しなくなった和装の婚礼衣装をテ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た。この動画を活用して中学生を対象に SDGs をテーマとした食育を行い、アップサイクルに挑戦する機会を提供した。また、同じく大学4年生1名が、都内で SDGs に配慮して生産された農作物を活用したメニューを日比谷パレスと共創して開発し、2022年8月1日~31日に同店で SDGs 特別企画として販売した。その際、テーブルを彩るアイテムとして中学生が制作したテーマットを活用した。



考察・まとめ

若い世代では、SDGs について認知しており、「公平・平等」に興味関心があることが認められた。また、食の消費に関わる日常行動が生活に取り入れられていた。一方で、具体的な方法や内容が分からないため、行動に移すことが難しいと考えていた。そのため、日常の食行動と SDGs のつながりや SDGs 活動による成果が見える化すると同時に、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ことが示唆された。本事業で開発したデジタル化情報ツールおよびメニューを活用して体験型の食育や情報提供を行うことで、消費者の SDGs に対する興味関心を高めるきっかけを提供できた。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普及効果を大きくできたと考えられた。