

【報道関係者各位】

2022年10月24日

【Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト】東京農業大学稲花小学校で特別授業を開講 子どもたちが地球の未来について考え、自らフードロス削減ルールを提案する2日間（11/7、11/14）

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）は、2022年11月7日（月）と11月14日（月）の2日間、東京農業大学稲花小学校（所在地：東京都世田谷区、校長：夏秋 啓子）でフードロス削減を学ぶ特別授業を開講します。

授業に参加するのは4年生2クラス（1クラス36名）。各クラス全2回の授業を通して、子どもたちが地球の未来について考えながら自分や家族にもできるサステナブルな取り組みを見つけて自分事化することを目指します。まず、フードロスやそれを削減するアイデアについて学びながら、自分なりの「フードロスを減らす3か条」を考えます。授業の最後には、その3か条を盛り込んだ「フードロス削減カレンダー」を作成。授業後も楽しみながらフードロス削減に継続的に取り組むことができます。この取り組みを通して、身近なフードロスを見つけて、どうしたら削減できるかを自分なりに考え実践するきっかけになればと考えています。



▲稲花小学校での授業イメージ

■授業内容

* 授業の内容は変更になる可能性があります

【1回目授業】

フードロスについて学ぶ

世界や日本のフードロスについてクイズで学んだあと、

普段のフードロス削減実践度合いをYes/Noチャートで自己診断をします

3R（リサイクル、リユース、リサイクル）やアップサイクルについて学ぶ

アップサイクル商品を試食して食材当てクイズをしたあと、フードロスの削減方法を学びます

初回授業の感想発表と宿題の説明

宿題：各家庭で取り組んでいる、フードロス・もったいないを減らす取り組みをイラストにまとめる

【2回目授業】

宿題を全員でシェアし、フードロス削減アイデアをグループで考える

1回目授業の宿題を全員でシェアし、感じたことを発表

グループで削減アイデアを考えます

家庭でもできる、フードロスを減らす方法を紹介

講師より、家庭でフードロスを削減できるアイデアを紹介します

自分の「フードロスを減らす3か条」を考えて発表

フードロス削減のために毎日実践することを、各自3個決めます

「フードロス削減カレンダー」を作成

授業後も楽しみながらフードロス削減に取り組むための

「フードロス削減カレンダー」に、

自分の「フードロスを減らす3か条」を書き込んで完成させます



▲フードロス削減カレンダー（イメージ）

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■授業概要

【参加者】稲花小学校の4年生2クラス（1クラス36名）

【講師】三輪千晴

（オイシックス・ラ・大地 経営企画本部 新規事業開発準備室 Upcycle by Oisix ブランドマネージャー）

【授業日程】

- 4年1組：1回目授業 11月7日（月）1時間目（8：50～9：35）
2回目授業 11月14日（月）1、2時間目（8：50～10：25）
4年2組：1回目授業 11月7日（月）2時間目（9：40～10：25）
2回目授業 11月14日（月）5、6時間目（13：10～14：45）

取材のご案内

本取り組みにおいて、下記取材が可能です。取材をご希望の方は下記お問い合わせまでご連絡ください。

■授業日（11/7,11/14両日程とも可能）

授業風景、授業へ参加する子どもたちや稲花小学校校長、オイシックス・ラ・大地社員へのインタビュー

■授業日前後のいずれかの日程

子どもたちの家庭での取材（家庭で子どもたちがフードロス削減に取り組む様子などの取材が可能）

■取り組みの背景

稲花小学校は、「冒険心の育成」を教育理念に掲げ、生き物や食、環境といった身近なテーマを専門的に追究する研究設備を多数備える東京農業大学に隣接する立地を活かした多様な体験型学習を実践。特に「食育」に力を入れている学校でもあります。

オイシックス・ラ・大地では、サステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指して、フードロス削減につながる活動を積極的に進めています。その中で、毎日の食の楽しみ方を広げながら持続可能な食生活提案を推進していく取り組みを、今後は社内のアイデアや人材だけでなく外部との取り組み、とりわけ今後の未来を担う次世代の子どもたちとの取り組みを強化したいと考え、「Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト」を2022年5月に開始。取り組みの第一弾では、都内中学校のSDGsゼミナールで半年間かけてアップサイクル商品を開発する特別授業を開講しました。取り組みの第二弾である今回も、フードロス削減を積極的に進めている事業会社ならではの授業を通し、SDGs課題が身近であること、またその課題を自ら解決できるということ子どもたちに実感してもらい、将来に役立ててほしいと考えています。

■授業開講にあたって

東京農業大学稲花小学校 校長 夏秋 啓子

東京農業大学稲花小学校は、「食育」に力を入れています。校内で調理される毎日の給食を通して、子どもたちは、食材のこと、栄養のこと、農業や漁業のこと、行事や伝統文化のこと、海外の国の食文化のことなどを学んでおり、献立には、子どもたちが田植えや稲刈りをしたお米や、畑で栽培した野菜が使用されることもあります。

また、3年生になると「SDGs」についても学びます。その重要な課題の1つであり、毎年500万トンを超える日本の「フードロス」について、今回このような機会をいただき、誠にありがとうございます。専門家の授業を受けることで、子どもたちが「フードロス」への知識を深めることにより、より身近な問題として捉え、自分で考え、行動する力を育むことにつながっていくことを期待しています。



▲給食授業の風景

オイシックス・ラ・大地株式会社 経営企画本部 新規事業開発準備室 Upcycle by Oisix ブランドマネージャー
三輪 千晴

大人になってからの食生活や料理習慣は、児童期からの食に対する意識や食事が影響すると言われています。SDGsゴールや2030年のフードロス半減を達成するためには、次世代を担う子どもたちにその実態を自分事化してもらうことが重要です。今回は、東京農業大学稲花小学校の皆さんと共に、明日から取り組めるけれど一歩踏み込んだ、フードロスを救う取り組みを楽しく、考えていきたいと思えます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■「Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト」について

サステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指すオイシックス・ラ・大地では、今後の未来を担う子どもたちが自分でSDGs課題を解決できるという実体験を得てそれを将来に役立ててほしいとの思いから、本取り組み以外でも学校との連携を進めています。2022年5月には、都内中学校のSDGsゼミナールで半年間かけてアップサイクル商品を開発する特別授業を開講。アップサイクルをする食材の選定をはじめ、ネーミングやパッケージ、マーケティングプランを生徒自身の力で考え抜いた3商品の販売を順次開始しています。

今後も子どもたちとのサステナブルな取り組みを強化しながら、この活動をさらに社会全体に広げていきたいと考えています。



▲中学生開発の3商品。左から「昆布の根元入り 地球よろこんぶそうめん」「地球もうれしいたけ豆腐ハンバーグ」「だいこんの葉っぱ蒸しパン」

■オイシックス・ラ・大地が提案する、ふだんのお買い物がフードロス削減につながる サステナブルな食生活

持続可能な社会の実現に向けてフードロス削減意識が高まる中、当社では「これからの食卓、これからの畑」の経営理念のもと、フードロス削減につながる活動を積極的にすすめています。需要予測・生産・製造管理徹底はもとより、規格外野菜を積極的に「Kit Oisix」に活用、畑のロスを大幅に削減。流通プロセスでの廃棄は、一般的な小売企業では5～10%程度※1となっているところ、当社では約0.2～0.3%に抑えています。さらに、食材を使い切る「Kit Oisix」利用で、家庭でのロスも1/3まで削減できることが調査により明らかになりました※2。

これまで規格外品などを積極的に販売してきたOisixで専用の売場をオープンすることにより、見た目の色やサイズが理由で流通しない規格外品や、食べられるのに捨てられがちな端材を手軽に召し上がっていただける提案を拡大します。商品を知っていただくことで、毎日の食の楽しみ方を広げられるよう、持続可能な食生活提案を一層推進してまいります。

※1 平成29年（2017年）「スーパーマーケット年次統計調査報告書」（非食品を除くと概ね5%）

※2 ミールキット「Kit Oisix」の利用で削減される食材廃棄量77g/食（2019年6月自社調べ）



オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）