Oisix ra daichi
オイシックス・ラ・大地株式会社

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】　2022年11月16日

【事後レポート】Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト 第二弾 農大稲花小学校でフードロスについて学ぶ特別授業を開講（11/7、11/14） ～子どもたちが地球の未来について考え、フードロスおたすけ3ルールを発案しました～

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、農大稲花小学校（所在地：東京都世田谷区、校長：夏秋 啓子）でフードロスについて学ぶ特別授業を開講しました。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す内容で、クイズなどを交えながらフードロスについて楽しく学びを深め、今後実践していきたい「フードロスおたすけ3ルール」を考えました。授業後もその3ルールを継続できるように、「フードロスおたすけカレンダー」を作成して各家庭で実践します。2月まで継続できたご褒美には、担任の先生から「フードロスおたすけアンバサダー認定証」が授与される予定です。

■本取り組みの概要

本取り組みは、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す内容です。授業に参加するのは4年生2クラス（1クラス36名）。まず、フードロスやそれを削減するアイディアについて学びながら、自分なりの「フードロスおたすけ3ルール」を考えます。授業の最後には、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めるよう、その3ルールを盛り込んだ「フードロスおたすけカレンダー」を作成します。2月まで取り組みを継続できたご褒美には、担任の先生から「フードロスおたすけアンバサダー認定証」を授与する予定です。

■本取り組みの背景

農大稲花小学校は、「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しています。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、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、「Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト」を2022年5月に開始しました。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。完成した3商品は10月より順次販売を開始しています。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。

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）

■授業はこんな様子でした

【初回授業】

ほぼ全員が知っていた「フードロス」　子どもたちなりに「フードロスが良くない理由」を考えました

「フードロス」という言葉は、テレビやYoutube、本等を通して、ほぼ全員が知っていると回答。一方で「アップサイクル」という言葉はほぼ知られておらず、ブロッコリーの茎をアップサイクルした商品を試食すると「普段はブロッコリーを食べないのにおいしく食べられた！」とのといった前向きな声があがりました。

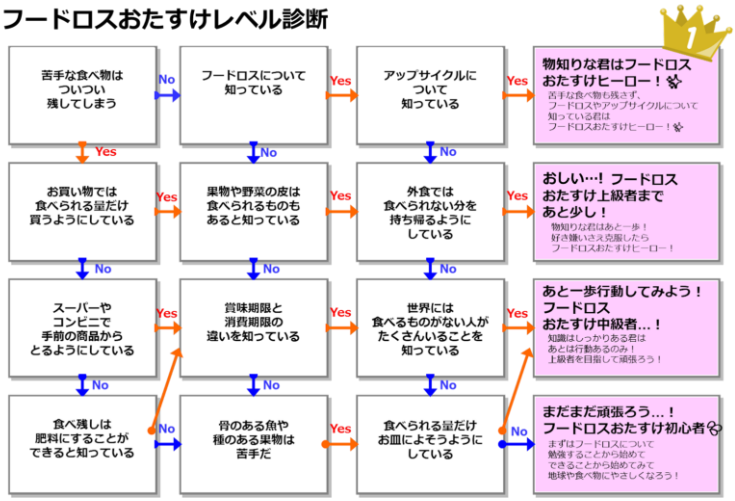
授業では、クイズ形式でフードロスについて学びを深めました。「世界でつくられる食べ物約44億トンのうち1/3がまだ食べられるのに廃棄されている」一方で「世界のなかで9人に一人が食べ物が不足して栄養不足」という世界の現状へは一斉に驚きの声があがりました。

「フードロスはなぜ良くないのか」という質問には、「食べ物は必ず皆が食べられるわけではないけど、その貴重なものを少しのことで捨ててしまうのはもったいない」「フードロスがこのまま続くと、食べ物をつくるのが追いつかなくなるのでは」との意見が上がりました。

「外食先で食べきれず残してしまう」「苦手な食べ物を残してしまう」などフードロス削減への課題も明らかに

チャート形式でフードロス削減実践度合いを図る「フードロスおたすけレベル診断」では、知識はあるものの実践の機会がなかなかない「おたすけ中級者」が多数でした。普段実践できていないことを聞くと、「外食先で食べられなかったものを持ち帰る機会がない」「苦手な食べ物を食べるのが難しい」等があがりました。

これまで捨てていた部分をおいしく食べる方法として、アップサイクル商品について動画を交えて紹介。冷凍ブロッコリーの加工工場でブロッコリーの茎と房が切り分けられるシーンでは、「もったいない！」「家だったら食べてるよ！」との声が。大根の漬物工場では大根のひげ根が糸と間違われるのを防ぐために厚く皮がむかれてしまうという話をすると、「そんな理由？？」「そのままでいいのに！」と声が上がりました。



【最終授業】

各家庭のフードロス削減の取り組みを発表　それぞれの工夫に感心の声があがりました

各家庭で取り組んでいるフードロス削減の取り組みをまとめた宿題を発表。「フードドライブを活用」「大根や長芋はひげ根をコンロで焼いて皮ごとおろして使う」「にんじんのヘタをシンクの掃除に使う」など、講師陣も感心するような取組みが発表されました。

そのあとは、畑・海・加工現場・レストランのフードロスについて学びました。畑や海で規格外として廃棄されてしまう食材を写真で紹介。「大きすぎるだけで捨てられてしまうなんておかしい！」「魚屋さんやスーパーで見るのは全部同じ大きさ」「傷がついている野菜をスーパーで見たことない！」とさまざま声があがりました。

▲各家庭のフードロスの取り組み

フードロスおたすけ3ルールを考案　授業後も楽しくフードロス削減を継続

グループごと、食べ物の名前のあいうえお作文で、「フードロスおたすけ3ルール」を考えました。「㋐ップに包んで保存しよう　㋑つでも残さず食べようね　㋒ょっと形が変でも食べよう！」等、授業で習ったフードロス削減方法も盛り込んだルールが完成しました。このフードロスおたすけ3ルールは「フードロスおたすけカレンダー」に書き込んで、各家庭で2月まで毎日実践していきます。

授業後感想を尋ねると、「フードロスおたすけ3ルールを決めるのは難しかったけど、楽しく考えられた。目標ができたので、それを励みにできるところから頑張りたい」という前向きな声があがりました。

▲フードロスおたすけカレンダー

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）