

食のエネルギー消費を めざした行動変容 —鳴門教育大学からあなたへ—

鳴門教育大学 学校教育学部

鳴門教育大学大学院 学校教育研究科



国立大学法人

鳴門教育大学

Naruto University of Education



チームメンバー

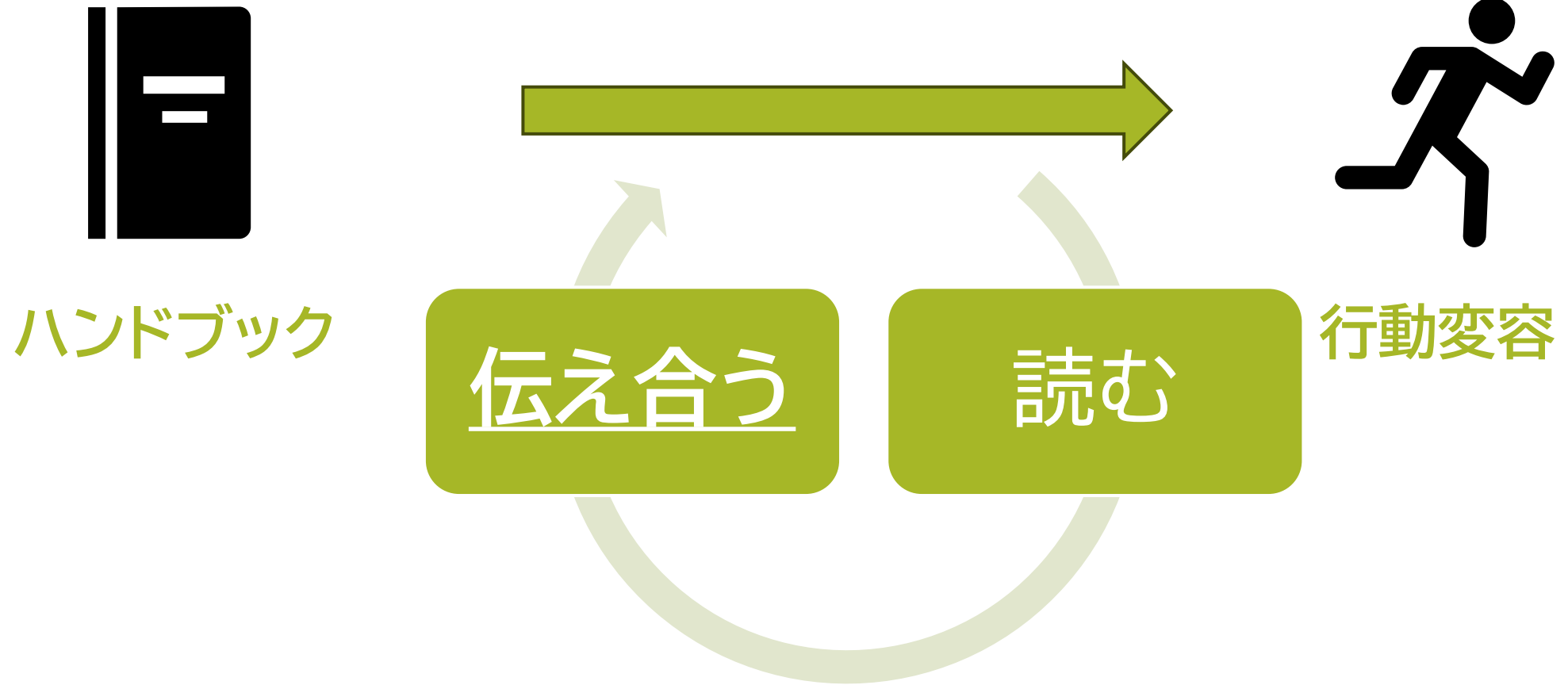


垂水 藍
Ai TARUMI

山中 櫻子
Sakurako YAMANAKA

重野 亮太
Ryota JUNO

ハンドブックから行動変容へ



エシカルな食の消費に必要な行動とは？

地域で生産された
食材を利用する

- ・ 輸送にかかる燃料や、貯蔵場所での冷蔵コストを削減
- ・ 購入費用によって地域の生産者を支える

旬の食材を活用する

- ・ ハウス栽培に必要なエネルギーをカットする
- ・ 冷凍・冷蔵保存のコストを抑える

有機栽培の作物を
入手する

- ・ 化学物質による土壌汚染を抑える
- ・ 多様な生き物が豊かに暮らす地域づくり

手に入れた食材は
使い切る

- ・ 生産者への感謝を忘れない
- ・ 食品ロスの処分が発生するCO2の発生を抑える

容器包装の
使用量を減らす

- ・ 容器包装の資源や輸送のコストを削減
- ・ ごみ処理にかかる環境負荷を削減

大学祭での取り組みを呼びかけ

11月8～9日 鳴潮祭:7つの模擬店が出店予定



模擬店代表者は、食中毒防止セミナーを必ず受講



集まった代表者に、環境配慮セミナーも追加で実施



大学祭当日にパッケージ削減等の実践度を調査



取り組みの効果をふまえてハンドブックを作成

大学祭でエシカルに

徳島県産の食材



- ゆず
- 米粉
- すだち

ごみの分別



- 可燃ごみ
- 不燃ごみ
- ペットボトル
- 缶
- ビン

容器包装



紙製コップ、
皿、スリーブ

環境配慮セミナーの効果が見られた
→ 良い効果だけではなく、課題も…

大学祭での課題

課題1

- ・商品の品質と環境配慮の両立

課題2

- ・容器に意識を向ける必要性



考察1

- ・汁物の商品には紙の包装は困難

考察2

- ・紙独特のデザイン性を高める

エシカルな食の消費に必要な行動とは？

地域で生産された
食材を利用する

- ・ 輸送にかかる燃料や、貯蔵場所での冷蔵コストを削減
- ・ 購入費用によって地域の生産者を支える

旬の食材を活用する

- ・ ハウス栽培に必要なエネルギーをカットする
- ・ 冷凍・冷蔵保存のコストを抑える

有機栽培の作物を
入手する

- ・ 化学物質による土壌汚染を抑える
- ・ 多様な生き物が豊かに暮らす地域づくり

手に入れた食材は
使い切る

- ・ 生産者への感謝を忘れない
- ・ 食品ロスの処分が発生するCO2の発生を抑える

容器包装の
使用量を減らす

- ・ 容器包装の資源や輸送のコストを削減
- ・ ごみ処理にかかる環境負荷を削減

一汁一菜でエシカルを実践

シンプルな食事で
手軽に自炊



地元産の食材
旬の食材の活用



一汁一菜

食材・水・容器の
ムダを減らす



塩、油、添加物の少ない
健康的な食事



一汁一菜がもたらす2つの両立

シンプルな食事で
手軽に自炊

地元産の食材
旬の食材の活用

一汁一菜

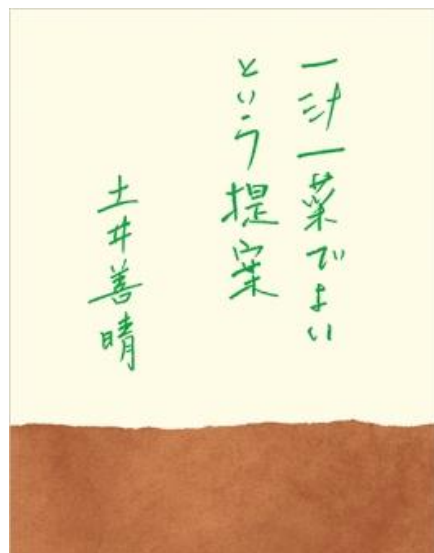
食材・水・容器の
ムダを減らす

塩、油、添加物の少ない
健康的な食事

➡ エコロジーとエコノミーの両立

➡ 健康と環境の両立

一汁一菜セミナー：食の消費を無理なくエシカルに



土井善晴
「一汁一菜でよいという提案」
新潮文庫 2021



一汁一菜の
メリット認知

一汁一菜の
伝え合い

一汁一菜の実践

今後の提案:さらに進めたいこと

食堂の改善

- 学祭での活用
- 地産地消による低価格化

一汁一菜の普及

- 生活リズムの調整
- セミナー以外の活動も実施

ウォーターサーバーの活用

- 各棟に設置
- 使い方を明確化

