

持続可能な社会の構築に向けて

— サルベージ・パーティ体験 —

1 はじめに

SDGs が全世界で注目され、日本でも目標達成年の2030年に向けて様々な取り組みが行われている。教科書にもSDGsが取り上げられており、SDGsに関わる授業を行っているところではあるが、生徒はSDGsのそれぞれに対する解決策を挙げることはできても、それを自分の生活の中で実践するという行動の変容にまでは繋がれていないように感じられる。そこで今回は、身近な問題であり、SDGsを達成するための方法の一つである「食品ロス削減」に焦点をあて、これまでとは視点を変えた指導方法等を学び、生徒一人ひとりが「自分ごと化」して考え、自発的な行動を促すことに繋がる授業の実践を目指し、このテーマを設定した。

2 研修計画

- (1) 令和5年5月17日(水) 研究協議・テーマの決定
(2) 令和5年7月28日(金) 研修会 [会場：千葉県立長狭高等学校 調理室]

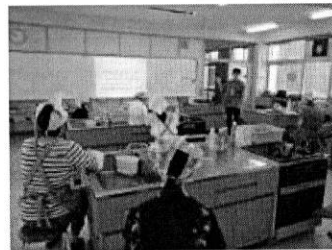
講師 株式会社 honshoku 代表

一般社団法人フードサルベージ 代表理事 平井 巧 氏

3 研修内容

- (1) 講義「食品ロス、SDGs 領域の学びについて」

- ① 賞味期限の延長、賞味期限の年月表示の取り組み
② 様々な段階の食品ロス「食のサプライチェーン」について
③ 食品ロスとフードロス、フードウェイストについて
④ 食品ロスを削減した方が良い理由を知る／削減することが簡単にはいかない理由を知る／優先すべきことなのかを考える



- (2) 実習「サルベージ・パーティ」体験

サルベージ・パーティとは家で余っている食材や、使わずに眠っている食材を「救い出す」ために、それらを持ち寄って、皆で料理し、楽しく食べきるパーティ。([サルベージ・パーティ®])は「一般社団法人フードサルベージ」の登録商標。今回は、持て余しがちな食材をテーマ食材とし、細かいレシピはなく、用意された食材のみで料理プランを考え、調理する形態で実施。

「トマトパスタとパスタに合うサラダづくり」の授業

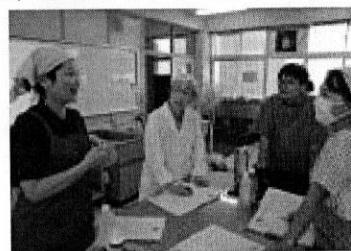
- ① 【トマトパスタとサラダの基本的な作り方解説】

＜用意した食材・調味料＞

スパゲティ、フレッシュトマト、バジル、にんにく、キャベツ、にんじん、きゅうり、レモン、オリーブオイル、ごま油、米酢、穀物酢、リンゴ酢、黒酢、ワインビネガー、食塩、砂糖、はちみつ、白・黒胡椒、醤油

- ② 【個人ワーク】自分の食べたいものを、ワークシートに書き出す。

- ・味の方向、トマトの使い方、にんにくの香り、パスタの硬さ、見た目
- ・サラダのレシピ、ドレッシングの味付け

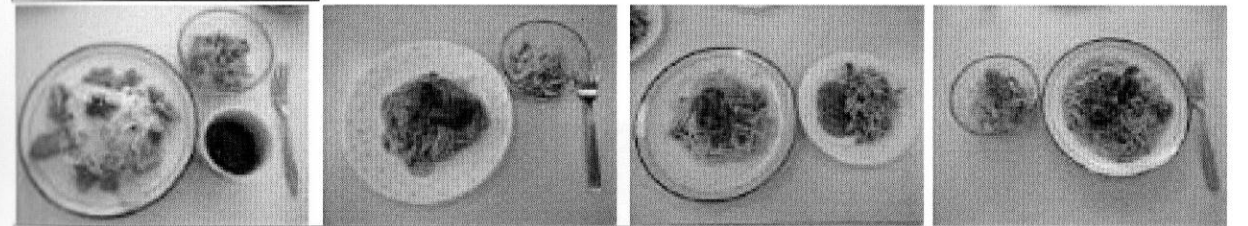


- ③ 【グループワーク】個々の意見を取り入れながら、グループで作るものを話し合っ

て決める。作る量は残らないように調整する。作る段取り、担当を決めて調理スタート！

調理後、調理過程で発生した食品ロスの量を測る。

各グループが作った料理



同じ材料でも、トマトやにんにくの切り方や使い方に違いがあったり、趣向を凝らしたつけ麺にしたりと様々な仕上がりであった。サラダについても、野菜を加熱したり、ドレッシングにすりおろしたにんじんを加えたり、ごま油・ワインビネガー・はちみつ、オリーブオイル・リンゴ酢・砂糖・粗挽き黒胡椒、といった組み合わせにしたりなど、一つとして同じものはなかった。

- ④ 実習のポイント

- ・料理の楽しさを体感すること（肯定感をもって食品ロス削減に取り組む）。
- ・料理をクリエイティブする（食材の意外な使い方を知り、料理の幅を広げる。レシピからの卒業）。
- ・体験を通して「料理すること」と「食べること」をリンクさせる。
- ・食品ロスがどのくらい出るのか体感する。

4 考察（研修を終えての感想・参加者アンケートより）

- ・食品ロスを難しく考えるのではなく、楽しく、おいしい調理を体験しながら学ぶという視点で取り入れられたら、興味関心の薄い生徒も意欲的に取り組めるのではと思われる。思考するヒントの出し方しだいで色々と取り組めると感じた。
- ・このテーマは問題解決型学習の教材として大変良いと思った。実習の前後にこの学習の意義や目的などをよく理解させることが課題。
- ・ただ「食材を無駄にしない」ということだけではなく、否定形を肯定形に変えたり、定番のものを新しい使い方はないかと考えたりと、新しい角度から考えることを学ぶことができた。
- ・食品ロス（だけでなく物事）を多面的に考えることが必要かつ大切で、生徒に議論させて視野を広げることが大事であると感じた。サプライチェーンについて生徒に話し合いをさせたい。
- ・「自分たちで創り上げる」という思いになると、エネルギーをもって取り組むことができると思う。
- ・レシピから卒業するという、今まで行ってきた調理実習を覆す考え方にとても興味を持った。
- ・日常の食べること、料理をすること、ロスすることを改めて考えるきっかけとなり、よりよい食生活のためにはどうしたらよいのか、というところまで考えが及ぶ内容であった。

5 おわりに

実際にサルベージを授業に取り入れるためには、いくつかの課題が挙げられたが、通常の実習よりもはるかに多くの内容について考え、議論がされ、学びが深まると思われる。今回の研修を活かし、多角的な視点を持ち、視野を広げ、自身の授業観をさらに転換していかなければならないと切に感じた。

最後に、御多忙にも関わらず、本研修の講師を快諾してくださいました平井様に深く感謝申し上げます。