

附属函館中で建設コンサル授業

食べて学ぼうSDGs

動物性材料なしで調理実習

【函館発】八千代エンジ

ニヤリング㈱(東京)主催の食育授業「食べて学ぼうSDGs」が6月29日、道教育大学附属函館中学校(中村吉秀校長)の家庭科の授業で行われた。2年生100人が動物性由来の材料を使わない「プラントベースフード」の調理実習などを通して、新たな食の選択肢や多様性を学んだ。

出前授業はSDGs(持続可能な開発目標)に関する社会問題と食のつながりや現代の食の多様性について植物性由来の食品を通して学ぶ、新しい食育。

同社が3年前から実施している事業で全国の国立小・中学校を中心に進めている。道内では、同校を含め道教育大学附属旭川中学校、旭川市立啓北中学校の3校で実施。

オンラインや対面授業など、講義内容は学校の希望に応じて対応できるほか、実習にかかる負担は協力企

業が支援する。

同校では、カゴメ㈱の石岡大輔さんが講義を担当。発展途上国における飢餓の状況や食料不足への懸念などの社会・環境問題を解説し、持続可能な食材として関心が高まっているプラントベースフードを紹介。野菜を原料に同社が開発した卵「Ever Egg」とペジタフルカレ、大豆ミートボールの調理、試食を行った。写真。日頃食べている動物性由

来の食品との違いを味わった武藤賢虎さんは「肉の触感が変わらない。卵もふわふわして少し味が薄いくらい」などと感想を。

同校では、SDGsを取り扱った探究学習を推進している。授業を企画した技術・家庭科の村上浩平教諭は「食物アレルギーを抱える生徒も楽しみながら社会・環境問題を学べる。家庭科では五感を生かした活動として効果が期待できる」と話す。

取組を見守った八千代エンジニヤリングの池田好孝さんは、民間団体の調査ではプラントベースフードの喫食率が1割程度にとど

まっているとし

「若い世代から食料問題やSDGsに関する知識を身に付け、自分たちにできる取組や新しい食の消費につながれば」と期待を寄せる。

事業は今後、公立学校にも普及させる見通し。

