JC学科神吉ういちゼミ
インクルーシブ・キャンパス・プロジェクト(ICP)
”食の多様性”を知ろう

とがやってくる～

食を通して多様性と持続性を考えるSDGSイベント

～食を通して多様性と持続性とSDGSを考えよう～

SAMEYAとは？

・フードロス削減（つくる責任、つかう責任）に協力できる！
・活用しきれていない、フカヒレ以外の部分のおいしいお肉。
・サメは高タンパク・低脂肪・低カロリー。鉄分も豊富。

日本のサメの9割が水揚げされる宮城県気仙沼。高級食材フカヒレとなるのは体重のおよそ1%のヒレだけ。その他の部分は活用しきれていない課題があります。隠れたサメ肉のおいしさや価値を引き出し、限られた海の資源を大切に、そして命がけで海に出る漁師さんに少しでも恩返しができるよう、SAMEYAは活動しています。

本日配布するサメバーガーは”ペスカタリアン”という
”食の多様性”に対応したハンバーガーです！
サメバーガーは２種類あります。

ドレッシングやマヨネーズ、ソースは全てイチから手作り！

1つ目はあっさり食べたい時におすすめの

フレンチサメバーガー

／===ふわふわバンズ===＼
▼にんじんラペ
▼タルタルソース
▼サメのフライ
▼ビネグレットマヨネーズ
＼====================／

2つ目は

メキシカンサメバーガー

／===ふわふわバンズ===＼
▼フレッシュサルサ
▼濃厚ワカモレ
▼サメのフライ
▼サメのチリコンカン
▼チリマヨネーズ
＼====================／

JC学科神吉ういちゼミ
インクルーシブ・キャンパス・プロジェクト(ICP)
”食の多様性”を知ろう

とがやってくる～

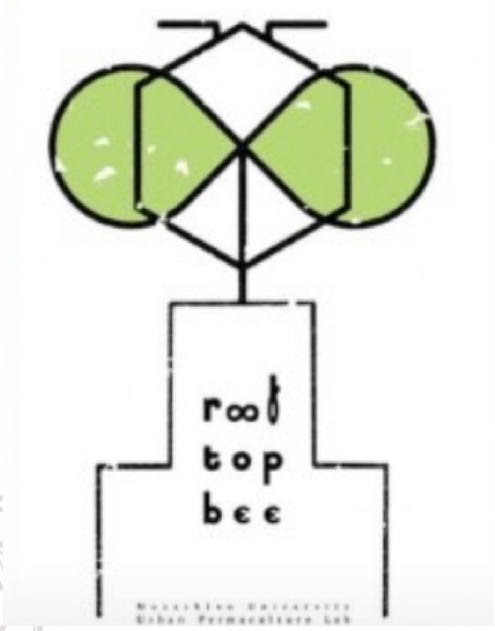
食を通して多様性と持続性を考えるSDGSイベント

～食を通して多様性と持続性とSDGSを考えよう～

社会福祉法人おあしす福祉会とは？

『社会福祉法人おあしす福祉会』（以下「おあしす」）は江東区で初めて1983年にスタートした、精神障害者のための作業所です。『お互いが、安心して、しあわせを手にできる、すてきな町に』の頭文字から由来しています。
障害があっても地域で当たり前に生活でき、自らの望む人生の実現に向けて歩めるよう利用者の支援をおこなっています。その取り組みの一つが、今回のイベントにもあるおあしす福祉会製造のお弁当です。施設利用をしている障がい者のみなさんが毎日手作りで製造しており、その売り上げは工賃として障がい者の方々に渡ります。この取り組みではイベントや会議用の特注弁当に加えて日替わり弁当、栄養満点のオードブルに被災地支援カレーなど、様々な種類が展開されています。

今回のイベントで配布するお弁当は、武蔵野大学の環境システム学科の屋上菜園で採れた小松菜入り特注お弁当です！おあしすは環境システム学科U.P.Labと協力をし、お弁当製造時に出る生ゴミをコンポストに入れて堆肥化し、有明キャンパス3号館屋上菜園の肥料として活用しています。ぜひ食の多様性だけでなく社会福祉や持続可能（サステナブル）な社会にも興味を持ってくれたら嬉しいです。



ROOFTOP BEEとは？

武蔵野大学有明キャンパス屋上で都市養蜂を行っている学生団体。都市の可能性や、人間の生活とミツバチの関係性について情報を広めるために活動中。プロの養蜂家から指導を受けながら、学生主体でセイヨウミツバチの養蜂とはちみつの収穫・販売を行っている。これまでに、青山ファーマーズマーケットや無印良品でのイベント等に出店。ロハスカフェでの販売も予定されています。
Rooftop Beeのはちみつはこだわりの無添加・非加熱です！

**気候変動や温暖化による環境の悪化により私たちは生活に大きな影響を受けています。それにもかかわらず、都会での暮らしの中で環境を意識している人が減ってしまっていると感じています。
Rooftop Beeは、環境問題を自分ごとと捉えたいと思い、減少しているミツバチの保護を目的として学校の屋上で養蜂活動を始めました。
この活動を通じて都市の可能性を証明したいと考えています。
みなさん、環境を意識したライフスタイルを一緒に築いていきましょう。**

JC学科神吉ういちゼミ
インクルーシブ・キャンパス・プロジェクト(ICP)
”食の多様性”を知ろう

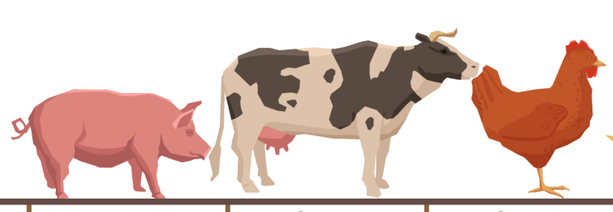
とがやってくる～

食を通して多様性と持続性を考えるSDGSイベント

食の多様性をご存じですか？

世界には、宗教や価値観の違いから食事の制限を自ら設けている人たちがいます。それらの価値観にはそれぞれ名称があり、多様な食の価値観のことを食の多様性と呼びます。

早見表



鱗のない　アルコール
魚介類　調味料　五葷

イスラム教徒		X	屠畜次第 O	屠畜次第 O	O	△	X	O	O	O	O
ベジタリアン	ヴィーガン	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
	オリエンタル ベジタリアン	X	X	X	X	X	△	X	△	△	△
	ラクト ベジタリアン	X	X	X	X	X	O	O	O	X	△
	オボベ ベジタリアン	X	X	X	X	X	O	O	X	O	△
	ラクトオボ ベジタリアン	X	X	X	X	X	O	O	O	O	△
	ペスカタリアン	X	X	X	O	O	O	O	O	O	O

ベジタリアンの中には複数の考え方があります。
上の表にあるように、ヴィーガンはお肉類全般を食べず、動物からとった出汁や油をも口にすることを避けています。ベジタリアンは基本的に動物のお肉は食べません。
その中で、魚介類にはちみつ、牛乳、卵を食べる価値観を”ペスカタリアン”と呼びます。
「完璧なベジタリアン・ヴィーガンは大変だけれど、魚や卵を食べられるならできそう」
と、菜食生活の1歩目としてペスカタリアンを取り入れる人が多くいます。

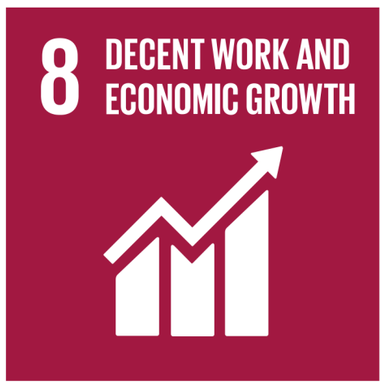
より食の多様性について詳しく知りたい方はこちら↓

とがやってくる〜

食を通して多様性と持続性を考えるSDGSイベント

SDGsとの関係

今回のイベントは以下のSDGsと関係しています。



8. 働きがいも経済成長も

10. 人や国の不平等をなくそう

11. 住み続けられるまちづくりを

12. つくる責任つかう責任

13. 気候変動に具体的な対策を

14. 海の豊かさを守ろう

15. 陸の豊かさも守ろう

16. 平和と公正をすべての人に

畜産業が排出する温室効果ガスは非常に多く、気候変動の要因の一つになっています。ベジタリアンやヴィーガンなどの考え方は環境保護にもつながります。

JC学科神吉ういちゼミ
インクルーシブ・キャンパス・プロジェクト(ICP)
”食の多様性”を知ろう

とがやってくる～

食を通して多様性と持続性を考えるSDGSイベント

武蔵野大学の食環境の現状

2022年6月13日から2022年7月25日まで有明キャンパス内で実施したアンケートより、有明キャンパス内において食の選択肢が少ない、足りていない、食の多様性への認知が少し低い、ということがわかりました。アンケート結果より、食の多様性の当事者がいることが確認できました。食の多様性・制約について「知らなかった」と答えた人も複数おり、食の多様性についての認知度がまだまだ低いのが現状です。より多くの人に知ってもらい、「自分ごと」として捉えてもらう必要があります。
武蔵野大学は留学生の受け入れの拡大、大学の国際化を目指しているが、食の多様性（特にベジタリアン・ヴィーガン・ハラール）についてすべての学生に対応しているとは言い難く、食の多様性における大学の現状として、SDGsが誓っている、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」からは遠いといえます。

武蔵野大学の食の多様性、SDGs実現に向けて

本学が基本的な理念として掲げているSDGsの推進に関して、個別の目標の重要性はもちろんですが、そのもっとも重要な価値は「誰一人取り残さない社会」の実現です。社会・世界は多様であるが、私たちはしばしばその多様性に気づけなかったり、気づけても異なる他者を十分に尊重できなかったりします。
今回のイベントを通して、まず、このような多様性があることを多くの学生や教職員が知り、「誰一人取り残さない武蔵野大学」を考えるためのきっかけにすることが大事です。
少しずつ、一歩ずつ食の多様性に向け進むことでSDGsの達成に近づくことができます。

武蔵野大学の食の多様性実現で得られること

1. 食の多様性に関して、SDGsが誓っている、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」実現への第一歩。
2. 「食の多様性」に対して、大学という場を構成するすべての人が意識し、考えられる。
3. 多様な学生への大学としての対応（「誰一人取り残さない」キャンパスの創出）。
4. 大学の食の多様性に関する食環境の改善。
5. 食事の選択肢の拡充。
6. 「武蔵野大学 国際化ヴィジョン100」では「在学生に占める留学生比率を2024年には15%まで拡大すること」を目指しているが、令和4年5月1日現在武蔵野大学、大学院合計在籍数10,175人中839人(約8%）である。大学内の食環境において多様性への対応をすることで、留学生を受け入れる体制を強化することができる。

本取組は武蔵野大学しあわせ研究の一環として実施しています。