

テーマ名	和食の魅力を SDGs で未来の食文化につなぐ
コース・選考	総合芸術コース食文化専攻
グループ名	和食をつなぐ G
メンバー	井下智子、岩井慶子、上羽徳子、角丸悦二、小林玲子、小牧泰喜、坂下洋子、白川光彦、鈴木賀世、伴地政壽、前田孝治、松川公映、森内隆子、柳原千賀子

テーマの趣旨・目的

和食は、日本各地の豊かな自然から得られる新鮮な食材と、その地に暮らす先人の知恵によって育まれた日本が世界に誇る食文化である。ユネスコ無形文化遺産に登録され国際的評価は高い一方、国内では食の多様化や生活スタイルの変化により、和食離れが進行している。本学習では、和食の持つ魅力を、未来を担う子供達に持続可能な形で伝承することについて考察した。

調査方法

- ① 食材を活かした料理・行事食のレシピを作成・調理し、試食を通じ和食の魅力を再確認した。
- ② 食生活の実態・課題に関するアンケートを実施し 194 名から、回答を得た。
- ③ 生産・流通・行政など 13 ヶ所の FW を行い、現場での具体的な取組や思いを聞き取った。

学習したこと

- ① 和食は世界的に評価される一方、国内では、外食・中食の増加や家庭調理の減少により、家族や地域、生産者とのつながりが弱まり、生活習慣病の増加など複合的な課題が生じている。
- ② 食品ロス削減に向けては、「もったいない販売」「てまえどり運動」「フードドライブ」「こども食堂」「エコファーム」など、家庭・事業者・地域が連携し多様な取り組みが進められている。
- ③ 和食伝承には食育が不可欠であるが、生活スタイルの変化により家庭での食育には限界が生じており、学校給食が「生きた教材」として重要な役割を担っていることを確認した。

更に、行政・企業・学校・市民が協働し、ライフステージに応じた食育を推進することが、持続可能な食文化の形成につながると認識した。

結論・メッセージ

- ① 調査結果から、多くの人々が「和食は心身の健康の源であり日本文化の基盤である」という深い愛着と、「和食を次世代へつなごう」という強い思いを持っていることが分かった。
- ② 私たち一人ひとりが日々の食卓を大切に「いただきます」「ごちそうさま」に込められた感謝の心を伝えることが、持続可能な社会の実現につながると確信する。
- ③ 「毎日の食事が、地球の未来につながっている」という意識をこれからも持ち続けていくことが大切である。

