

今回は、1年生のオンラインセミナー 第26回 の報告です。

◇ オンラインセミナー「関ジモト大学online」

今年度は、例年夏休みに行っているフィールドワークに代わって、オンラインセミナーを実施しました。関市で活躍する「せき・まちづくりNPOぶうめらん」が主催する「関ジモト大学online」の場をお借りして、関市内の27企業と生徒が意見交換を行い、各企業のSDGsに関わる取り組みについての話を聞きました。

各企業と生徒の交流について、第1回から第27回までシリーズで紹介します。

◇ 第26回 関牛乳 株式会社

◆和菓子製造販売

昭和13年に吉田牧場として開業し、その後関牛乳(株)を設立。関市周辺の酪農家の生乳を集めた牛乳製造工場となりました。搾りたての風味が生きている低温殺菌牛乳にこだわり、牛乳本来の風味を地元の人たちに味わってほしいという想いを込めて生産しています。その他関珈琲や関フルーツなどの乳飲料、ビタヨーグルなどの清涼飲料水も製造しています。



SDGs	取組中	
------	-----	---

◆オンラインセミナー「関ジモト大学online」に参加した生徒の感想

- ・私がすごいと思ったことは、お客様に楽しんでもらう工夫です。さまざまなバリエーションの飲料商品を作るのはもちろんのこと、関牛乳さんは、缶バッチ、マグネット、キーホルダーなどさまざまな分野のものを作っていました。お客様のニーズに応え、さらに楽しんでもらう関牛乳さんの努力にはとても感心しました。人とのつながりを大切にするということの大事さを改めて気付かされました。
- ・牛乳は夏よりも冬の方がよく取れるが、夏の方が牛乳がよく売れるので、うまく生産しないと廃棄しなければならないことがわかった。また、コロナ禍で学校に牛乳を届けられない時期は、粉乳にしたり、障がい者施設や医療施設に配ったり、消費の呼びかけなどをしたりして、廃棄をしないようにしていたことを知った。これは、SDGsの12「つくる責任つかう責任」につながるのだと思った。
- ・日本で一般的な高温殺菌という方法ではなく、海外で一般的な低温殺菌という方法を用いるなど、他の企業と違うことを行い、ひとつひとつの商品にこだわりを持っていることがとてもすごいと思いました。
- ・低温殺菌を行うことで、高温殺菌に比べると、とても時間もかかり、効率もよくはないが、よりおいしい牛乳を飲んでもらおうと「高いけどおいしい」を追及していると知った。