

今回は 夏休みに行われた関ジモト大学 の報告です。

◇ オンラインセミナー「関ジモト大学2021 online」

今年度は、昨年度に引き続き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45企業と各企業のSDGsに関わる取り組みについての話を聞き、生徒が意見交換を行いました。

◇ 企業紹介

【有限会社 虎屋】

和菓子処 関市虎屋は、昭和9年創業の和菓子製造販売店です。関市本町通り商店街で、80年余りお店を構えています。関市の伝統的な刃物文化や、小瀬鶉飼、円空など、この地にゆかりのある和菓子や、お祝い事、弔事、法要のお茶菓子、引き物用の和菓子、日常の家庭用の朝生菓子などを取り扱っています。また、贈り物として全国発送もお受けしています。



【HP】 <https://seki-toraya.com/>

SDGs	取組中	 4 質の高い教育をみんなに	 11 住み続けられるまちづくりを	 17 パートナーシップで目標を達成しよう	今後の目標	 12 つくる責任 つかう責任
------	-----	-------------------	----------------------	--------------------------	-------	--------------------

◇ 関ジモト大学を受けて 生徒の感想

・SDGsの11番の住み続けられるまちづくりをと17番のパートナーシップで目標を達成しようで仲間と協力して取り組み、和菓子を通してハッピーになっていただくことを通して実践していることがわかった。Twitterでのライブ配信等SNSも積極的に活用し工夫を凝らしていて良いと思った。

・4の、「質の高い教育をみんなに」では、柏餅を食べる文化、風習が途切れないように、地域の人と一緒に植樹活動に取り組んでいることが分かった。他にも、地域の学校と共同で開発を行うことで地域の良さを再発見し、SDGsの11や17に繋げるなど、様々な形で取り組んでいることが分かった。私が知りたかった、つくる責任・つかう責任については、やはり難しい課題であることが分かった。そんな中でも、残ったあんこを廃棄することがないように使い切ったり、あずきの皮を紙袋に再利用したりするなど工夫していることを教えていただき、参考になった。

・虎屋さんは特にSDGsの17「パートナーシップで目標を達成しよう」を大切にしていると感

じました。地域の人と柏を育て柏餅を作ったり、学生の「こういうお菓子が欲しい!」という声を聞き逃さずに商品開発をしたり、企業からの依頼はほぼ全て受けたりするなど、人と人との関わりを基本とし、「和菓子」を通して関のまちを活性化させようとしている強い思いが伝わってきました。これはSDGsの11「住み続けられるまちづくりを」にも繋がっていると思います。

・虎屋ではSDGsの4番、11番、17番に当てはまるようなとりくみをしていた。自分は和菓子を食べる機会が年に数年しかないから作られる過程を見たり、その和菓子の由来を聞いたりして和菓子への興味が高まった。また、いつまでも愛されるお店であるために信頼を得られ続けるような行い、古田さん自身の誠意を持った行動を心がけているのがさすがだなと思いました。お客さんや高校生の一言によって新しい商品が生まれることがあるということを知り、ひとつひとつの商品についてこだわりがあってすごいと思いました。

・材料のチョコレートをフェアトレードのものにしたり、お菓子作りの過程で出た廃棄物を家畜の肥料にしたりするなど、SDGsに献身的に取りくんでらっしゃることを知った。チョコレートがフェアトレードのものであることはあまり知られていないので、SNSやホームページで積極的に発信するのが良いと思う。また、廃棄物を家畜の肥料にしていることと、私のグループがしている食料廃棄物の研究は深い関係があるので、もっと詳しく調べたいと思った。



・古田社長の話を聞き、虎屋では原材料や製法にこだわりを持ちつつ、新商品開発に余念のない取り組みをされていることがわかった。特にLISAリクエストの情熱刀や関高校百周年あんまきは、元ある商品にアイデアを加え、インパクトある一品ができあがっていることがわかった。刀都柿の作り方説明では、職人技に感動した。ありがとうございました。

・和菓子屋さんにも、多くのSDGsの取り組みができることを知りました。本当に物は考えよなものだと感じました。和菓子を通して日本の文化を学び、伝承することや、地元の特産品を使って商品を作ることで、関市の良いところを再発見したり、地元の企業さんと協力したりすることなど、学ぶことがとても多かったです。

・私は食品ロスについて探究活動をしているけれど、プロの方でも解決策を考えるのは難しいことだと分かった。だけどその中で出来ることを探して実行しているのがすごいと思った。また、和菓子は日本の伝統だが、その中に今のニーズや子供目線にたったアイデアを取り入れているのがすごいと思った。虎屋さんはジャンルに関わらず様々な企業さんとコラボして自ら視野を広げるよう行動しているのも見習いたいと思う。

・食品を作る以上、食品ロスなどが出来ると自分は思っていたけれど、実際は思っていた以上に量が少なそうに感じた。情報機器を使って、お客様の流れを把握したり、その日の天気などを考慮して、余らないよう配慮をしながら和菓子を作ったりしていて、大変な作業で、すごいなと思った。仮に余ってしまったとしても、地元の集会に持っていったり、他の用途に使ったり(家畜の肥料など)して、無駄をなくそうとされていて、SDGsを意識しているのだと感じた。

・和菓子屋さんということで、SDGsには取り組みづらいのでは無いかと考えていましたが主に商品開発などで地域活性化を目指していることがわかりました。一番印象に残ったのは和菓子

を通じて日本の文化や風習を伝えるということです。これは17の目標の4番に当てはまりません。教科書から学ぶのとは違う視点で文化や風習を学ぶのというのはとても興味深かったし、もっと知りたいと思えました。

・アレルギーへの配慮をされていて、地域の小学校へ行き大福をみんなで作るなど、SNSを活用されていて凄いなと思いました。小豆の残った皮を和菓子協会の袋に入れ、業者に届けて家畜の肥料にしたり、和菓子協会の袋にリサイクルしたりしていると聞き、SDGsの研究にとっても参考になりました。

・SDGsについて、狙って該当する活動を行っているわけではなく、今までやってきたことがたまたまSDGsに当てはまっていたという話が印象的でした。また、関商工の生徒とコラボして商品開発を行っており、特に日本刀アイスはテレビで放送されるほど話題になったそうです。そういう地元との関わりを増やす事で地域の魅力が向上するのだと思いました。



・このコロナ禍において、少しでもいい収入を得るために様々な工夫をされておりすごいと思った。オンライン販売や、色んな人や企業と連携したお菓子作りなど様々な工夫点があり魅力的だった。その中でも関市との関わりを大事にしており、関市の名産を使ったり関市の刃物をモチーフにしたりと様々な工夫が見られた。地域から愛されている理由がよくわかった。

・お金を稼ぐことは大事だけど、関市での古くからの歴史と経験を生かして、地域を中心に、世界中の多くの人に和菓子でハッピーになってほしい、という経営ビジョンを持っていて、大きな夢だけど、偉大だと思って、尊敬の念を抱いた。

・古田さんの話を聞いて、まず関市を活性化させるためにいろいろな取り組みをしているなあと思いました。鮎菓子はとても美味しくて、よく買わせてもらっていますが求肥のものしか食べたことがなくクリームチーズのものなどがあるのを知らなかったしとても食べてみたいと思いました。SDGsにおいてもたくさんの目標に取り組んでいてすごく意識が高いなあと思いました。