

今回は 関市内の鮭店・NPOと連携したイベントの報告です。

## ◇ お店自慢の鮭を食べながら、SDGsについて考えました！

テーマ： 鮭からSDGsを考えよう

会場： 鮭 紺乃 実施日： 11月7日（日）

協力： 近藤賢一さん（店主） 北村隆幸さん（NPO.ぶうめらん代表）

内容： 高校生が鮭店のコース料理を味わいながら、クイズ形式でSDGsを学ぶイベントです。関高生5名がチャレンジしました。地域の飲食店や食を通してSDGsや社会課題を身近に感じ考えることがねらいです。タチウオの漁獲量日本一の三河湾では、各機関が共同で環境再生の活動を進めていること、サバ缶人気を背景にサバの乱獲が問題視されていることなど、多くの学びがありました。

## ◇ 当日のようす ～生徒の感想より～

◆地産地消を意識した食材のえらび方をしていることで、その地域の活性化につながるの僕たちもしたいと思った。新しくブランドをつくることで、SDGsのひとつ、貧困問題の解決に役立っていることを知った。アカムツが一番おいしかったです。

◆こだわりと思いがつまったお寿司が、とてもおいしかったです。自分の一番はしまえびです。寿司という料理一つとっても、SDGsと様々なつながりがあると分かった。これからは「食」という観点からもSDGsを意識して生活していきたい。

◆SDGsのうち、私は今、まちづくりのことについて考えていて、他の項目のことについてはよくわかっていませんでした。でも、今日のクイズを通して、海や陸のことについてもわかったのでよかったです。SDGsと聞くと、難しく考えてしまいがちですが、今自分にできることを考えて、生活していきたいです。

◆私は回らない寿司屋に来るのが初めてで、とてもいい経験になりました。具材や道具に関してもひとつひとつこだわりがあって、話を聞いて自分の知識も増えたと、楽しかったです。肴をさばくのを目の前で見られたのも本当によかったです。私は、ウニと赤身のまぐろがおいしかったと思いました。

◆お寿司をつくる際に、地元のものをつかう 地産地消を意識してつくっているところが、SDGsを考えながらやっているということに気づき、また、すごくうれしく思えました。自分達と同じように活動している人のことをよく知れて、とても勉強になりました。お客さんにより良いものを食べてもらえるようにと、市場などで買ってくる魚にこだわっているところに、職人さんの熱意を感じました。魚はとれた場所や大きさによって、値段が変わったり、名前・呼び名も変わったりすることには驚きました。今日のお寿司で僕のお気に入りにはウニとアカムツです。



◆箸や地産地消にこだわっていることを知って、お店でこのような取り組みをしているのはとても良いことだと思いました。今まであまりお店のSDGsについて考えたことはなかったけれど、多くのお店がSDGsに取り組んだらとても大きな変化が得られると思いました。今回たくさん話を聞いて、私も身近なことで取り組んでいきたいと思いました。今まで魚の値段についてあまり知らなかったけれど、今回いろいろな話を聞いて知ることができたので良かったです。また、お寿司へのこだわりもたくさん聞くことができて良かったし、こだわりがたくさんあるからおいしいお寿司を作ることができるのだと改めて思いました。

#### ◇ 北村隆幸さんの取材ノートより

今日は鮎紺乃さんの寿司の日企画、高校生対象の「鮎からSDGsを考えよう」でした。紺乃さんのコース料理をいただきながら、その料理に関するSDGsのクイズをだして、正解した順に、ネタの大きさが変わってくるというもの。僕にも紺乃さんからクイズを出されて、外れたら、一番小さいネタになってしまいました。見てください、この鯖の棒寿司の太さの違い（写真右）。



問題は例えばこんな具合です。「SDGs 13 気候変動に具体的な対策を」に関する問題です。「最近北海道のウニが少なくなり、価格が高騰しています。さてそれはなぜでしょう？」。

参加してくれた高校生の中には、カウンターで食べる寿司は初めての子や、テレビドラマに出てくるようなお店で緊張していますという子も。町のお寿司屋さんになじんでもらうのも今回のイベントの目的のひとつです。

SDGsのことはもちろん、「魚やお寿司のことも紺乃さんからたくさん話してもらえて、とっても楽しく、美味しく勉強になった」「スーパーでも魚を見たら、SDGsのことを思い出したい」という感想もいただきました。

#### ◇ 生徒の取材ノートより (2018) ~食品ロス削減に向けた取り組み~

日時： 2018年8月2日(木) 10:00~12:00

訪問先： 鮎乃(関市内) 内容： 食品を無駄にしない取り組みについて

鮎乃さんでは、魚の骨を焼いたり干したりしてだしに使ったり、お寿司としては使わない切り身の部分を集めてちらし寿司やつみれ等にし、写真のようなランチのメニューにすることによって低コストで食品をむだにしない取り組みがされていました。旬ではない時に食材を多くとってしま



まうとあまり売れずに食品ロスになってしまうので、旬のものは旬の時期に多くとるようにしているそうです。



しかし例え賞味期限がまだある場合でも会社の期限を過ぎている場合や、品質が良くても地震や災害等によって品質が保証できなくなった場合は、ブランドを守るために捨てなければならないという現状があります。その場合は、食品ロスをなくすためにも捨ててしまうものを安く知り合いに売るなどをしているそうです。

[https://school.gifu-net.ed.jp/seki-hs/sgh/html/pdf/h30\\_sghjoho\\_74.pdf](https://school.gifu-net.ed.jp/seki-hs/sgh/html/pdf/h30_sghjoho_74.pdf)