

今回は 夏休みに行われた関ジモト大学 の報告（その1）です。

## ◇ オンラインセミナー「関ジモト大学2022 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19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

### 【関牛乳 株式会社】

昭和13年に吉田牧場として開業し、そのあと関牛乳(株)を設立。関市周辺の酪農家の牛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。

【HP】 <https://sekimilk.net/home/>



### 【中華料理しょうりゅう】

郡上で評判の中華料理店が関市に進出。郡上本店とは異なる趣向でお楽しみ頂けます。父親から引き継いだ本格中華料理が気軽に食べられる「町の中華料理屋」を受け継ぎながらも、地元産の食材（飛騨牛・美濃ヘルシーポーク・美濃古地鶏・鮎など）を使用したフレンチ・イタリアンなどの技法やアイデアも取り入れた創意溢れる独創的な中華料理を展開。夜のコースはこだわりの方にも好評で、この味を求めて遠方から足を運ぶ人も。昼のランチではラーメン、チャーハンなどのお手軽なセットも充実しており、いつ来てもお楽しみいただけるよう黒板限定メニューをバリエーション豊富にご用意しております。

【HP】 <https://shoryu-seki.com/>



関連する  
SDGsの  
目標



## ◇ 関ジモト大学を受けて 生徒の感想

日々質の良い牛乳など、乳製品を作るために、試行を重ねてとてもすごいと思いました。また、一般的な牛乳は、130℃の超高温で2秒程度のごくわずかな時間で殺菌されているのに対して、関牛乳さんは、65℃の低温度で、30分間という長い時間をかけて、しっかり殺菌しつつも生乳本来の風味を生かした牛乳を毎日作っているそうです。このようにして、関牛乳さんは、日々地域の人々に美味しい牛乳を“食べて”もらうために、他とは違う方法を使ってオリジナルの方法で、工夫して牛乳を作っていることがわかったので、よかったです。

僕がこの講座を受けて学んだことは1つあります。それは食品はやっぱり、大事にしないといけないということです。講座を受けて、関牛乳さんがどれほど労力をかけて一生懸命商品を作っているのかを知って、飲み残したり、食べ残したりするのはやっぱり絶対にはいけないということを改めて思いました。また、いつもは食事の時何も考えずに食べたり、飲んだりしていたけれどしっかりと感謝の気持ちをもって食事をしなければいけないのだなと思いました。

今回の講座で、一番衝撃的だったのは、関市の企業がフードバンクを経営していたことです。フードバンクが身近なところにある事は知っていたけれど、近くの企業が経営している事は全く知りませんでした。今までフードバンクには行ったことがないけど、いつか行ってみたいです。また、フードバンクの管理だけでなく相談まで行っていることから、地元企業の熱心さに気づかされました。

最近は家庭内の食品廃棄だけでなく、飲食店や、食品加工の場などでも対策していくという流れが出来つつある。最近はコロナウイルスの影響で客足が遠のき、廃棄せざるを得ない時もあるだろう。だからこそ、家庭内での食品廃棄削減に取り組んでいくべきなのである。まず、食べられる分だけ店で買うとか、しょうりゅうさんが言っていたように、作るものを考えながら、それに必要な分だけ買うというのも意識したい。今日から出来ることだから、常に意識していきたい。

しょうりゅうと関牛乳の話聞いて、廃棄物問題が重要になっているなか、廃棄物が無くなるように、売れなくなったトマトや、卵を産まなくなってしまった親鳥、時期的に余り売れない野菜などを使って、新商品を作ろうとしているのが面白そうだなと思った。SNSを利用した食品ロス削減の発信、クラウドファンディングによる、資金集めなど、時代に柔軟な商売をしていて参考になるなと思った。想像していたよりもSDGsに関して幅広く取り組まれているのが、意外に感じた。

関牛乳では、コロナで学校給食のキャンセルが相次いだため、大きな打撃を受けたが、保存性の高い、バターなどを商品化したことで、売り上げの回復をさせていた。今後も食品ロスを防ぐために、様々な乳製品の事業を展開しようと思っていると言っていた。しょうりゅうでは、地域の学校と共同で、トマトの廃棄を無くすために、チキントマトカレーを開発していた。企業と地域の連携を大切にしていきたいと言っていた。

どの企業の方々も食品ロス問題解決に向けて様々な取り組みを行っていることや関市でもフードバンクがあることを初めて知りました。また、食品ロス問題とその他の問題の両方を解決できるというお話しから、私もFRH活動でのテーマが食品についてなので他の問題との繋がりを考え、食品ロスに加えてもう一つの問題の解決にも繋がっていく活動をしたしたいと思います。今回のお話しをうかがってFRH活動で自分がしたいことの視野を広げることができました。

中華料理しょうりゅうさんは、食べ物の、普通だったら捨ててしまいそうな部分を利用し、様々な食材を中華にアレンジしていて、関牛乳さんはクラウドファンディングを行って、あまり日持ちしない牛乳を加工して、廃棄する量を減らす取り組みをされていました。「食品ロス」という地球が抱えている大きな課題を解決するために、それぞれが色々な方法で努力されている事を知り、僕たちももっと真剣に取り組むべきだと強く感じました。スーパーで食材を買うときにしっかり食べ切れる量を買う、計画的に買い物をするなど、一人ひとりの小さな意識を変えて、みんなで地球を守る事が大切だなと思いました。

私は今回お話を聞いて、余ってしまう牛乳を長期間保存が可能なバターに加工したり、キャベツの芯を細かく刻んで調理したりするなど、食品ロスに対して様々な取り組みをしているということがわかりました。フードバンクは食品ロス削減になるし、困っている人を助けることにもつながるのですごいいと思います。私の家では以前から食品ロスに対していろいろ工夫をしているので、これからも続けていきたいです。

関牛乳さんはくらしまるごと支援センターへの参加をされていて、フードバンクや廃棄乳でバターを作るなどして無駄となっている食品の有効活用を中心としてSDGsに参加していることが分かった。特にフードバンクで、ただ食品を渡して再利用するだけでなく、持続的な相談をして自立をサポートしているという点で、複数のSDGs活動を同時に行っているという点が面白いと思った。

給食が届けられず廃棄処分になりかけていた牛乳を、バターに変えて売るとい地球のことを考えた取り組みをしていたことを聞いてとても驚きました。牛乳のほかに、ハンバーガーなど別の商品にも関牛乳が使われていることを知りました。食品ロスを減らすためのフードバンクを開催していたことを踏まえて、私も食べ物を残さないよう気をつけなければならないと感じました。賞味期限が少し切れているだけで捨ててしまったり、好き嫌いをしたりすることがあるのでそのようなことはだんだんと少なくしていこうと思います。また、食について困ったら相談も積極的に活用していきたいです。

関では、働く人への支援として、くらしまるごと支援センターを開設している。フードバンクを使って、食品ロスを減らすとともに働く人への支援を行っていることがわかった。現在は、利用と供給が一致しているが、季節による変化が大きく、ひとつの課題となっている。クラウドファンディングを行い、廃棄乳のバター作りをしている。冷凍保存ができ、長期的な使用を目指す。フードバンクの仕組みは、フィールドワークで行っている子ども食堂と同じ仕組みだと思う。美濃加茂にもこういう仕組みがあるのか知りたくなった。

講座に参加して、地域の活性化とSDGsのために、新たな取り組みを作り出していく姿勢に魅力を感じました。その中で、フードバンク事業という取り組みにとっても興味をもっています。今まで、SDGsの中に、食品ロスと飢餓の2つが入っていることに矛盾を感じていたけれど、身近なところでそれを助ける事業が行われていたことに関心しました。関市にある、食に関係する会社も、食品ロス解決のために行っていることがあると知って、私もそれに加わって、できることをしたいと思いました。

関市で一度は見たことのあるお店で、食品ロスが起こらないようにするためにされている工夫が見られてとても驚いた。またフードバンクと呼ばれる生活がままならない人のために食料を提供するシステムがあることを初めて知った。また家庭でできるフードロス対策として1週間の献立を立てそれに必要な分量しか買わないと言うことがあって取り入れていこうと思った。

牛乳は廃棄される量が多いため、廃棄乳を減らすための取り組みが行われていた。そのままでも、調味料としてもおいしいフレーバーバターや脱脂乳を使った体に優しい脱脂乳アイスを生み出し廃棄乳問題に立ち向かっていることを知り、関牛乳さんだからこそできることだなと感じた。バターづくりには環境整備や設備投資などの大変な投資があったものの、SNSなどの活動を通じて資金を集め成功させていた。これは廃棄乳を減らしたいという熱い思いがたくさんの人に伝わったからこそできたことなんだと感じた。