

名古屋市「大学へのエシカル消費の普及・啓発事業」 取り組み内容について

至学館大学 栄養科学科

はじめに

身近な食材の一つである豆腐に注目し、エシカル消費の中の地産地消について普及啓発に取り組むこととした。

1 エシカル消費普及啓発にかかる企画立案に関する取り組み

(1) 豆腐製造と地産地消に関する見学

パイミート株式会社に訪問し、実際に工場に入らせていただき、大豆の保管から豆腐が販売される形状になるまでを見学した。さらに、各自紙コップを使用し、搾りたての豆乳ににがりを加え凝固させたり、にがりそのものの味を確認するなどの体験をすることができた。豆腐の製造販売に関する現状や課題等についてのお話も伺うことができた。

また、地元食材の販売店でパイミート株式会社の製品が販売されている様子を見学したり、生産者の直売方法について実際の様子を見学した。



(2) 大豆の栽培体験

各自がそれぞれ大豆を種から栽培する体験を実施した。各家庭に持ち帰り、水やりを続け枝豆へ成長させ、さらに熟成させて大豆になるまでを試みた。写真で記録し、お互いに状況を報告しあうなどして工夫し、夏の日差しが強くて枯れてしまうものもあったが、中には枝豆の形にまで育て実った一鞘を大切に試食できた者もいた。大豆栽培の工夫や苦勞を体感することができた。



(3) エシカル消費啓発資料及び豆腐等を使用したレシピ集の作製

エシカル消費、特に地産地消の啓発資料として、「大豆の8変化レシピ集-エシカルを学ぼう-」を作製した。

豆腐の表示を見て、原材料に大豆の産地が国産と記載されている物を選ぶことで地産地消が実践できることについて解説ページを設け、エシカル消費の啓発資料になるよう作製した。また、子どもも楽しめるように、栽培した大豆の成長過程を写真で掲載し、豆腐などの原料がどんなもの

なのかが理解できるように食育教材として活用可能なページも設けた。8種類のレシピでは、豆腐や大豆・大豆製品を使用することで栄養面でもメリットがあるため栄養素量の表示も行い、個人の必要量に対応できるように工夫した。料理のアレンジや、親子で家庭で作れるアイス等を掲載し、多世代で活用できるものを目指した。



2 エシカル消費普及啓発にかかる企画実施の取り組み

(1) エシカルフェアでの普及啓発活動と大学ホームページへの掲載

11月15日(土)に行われた、名古屋市消費生活フェア開催委員会主催「令和7年度名古屋市消費生活フェア なごやエシカルフェア☆2025」に出展した。全て手作りした掲示物で、大豆や豆腐に関するクイズ、レシピ集を活用した人気投票、割り箸で炒り大豆をつまむ豆つかみチャレンジ等の参加型のワークで、興味関心をもつきっかけづくりを工夫し地産地消に関する啓発活動を行った。クイズの全問正解を目指す参加者が多く、答え合わせの際に会話をすることで、それぞれの方の食に対する考えを知る機会となった。豆つかみチャレンジは大変人気で、子どもから高齢者まで意欲的に参加してくれた。実物の豆腐パッケージを使って、表示を見て産地を確認する方法をお話することができた。家庭でも地産地消を意識してもらえよう、来訪者にはレシピ集を配付した。



(2) シニア対象栄養講座でのエシカル消費行動の啓発

名古屋市内にて、地域在住の高齢者を対象とした栄養講座にて、大豆・大豆製品の活用や、食品を無駄にしない工夫、売り場での手前取りについて取り上げ、シニアライフに適した栄養と食品ロス削減の工夫について紹介した。

おわりに

豆腐は和食のイメージがあるが、原料である大豆は多くを輸入品に頼っている。取り組みの中で、この事実を知って驚く人が多かった。環境や資源を大切にするには、まずは日々の食事や使用する物に関心をもつことが、エシカル消費につながると、今回の取り組みを通じて実感した。