



各大学の取り組み発表

① 愛知学院大学



エシカル消費とSDGs経営

～ダイバーシティマネジメントをめぐって～

愛知学院大学
経営学部 関ゼミ

2025年2月20日（木）

ゼミ活動における展開

次の領域を軸に展開

- (1) エシカル消費、サステナブル経営に係る勉強会
- (2) 取材に基づく企業の事例研究（含卒業論文）
- (3) 企業との協働を通じた実践
- (4) 経営者、有識者の講話
- (5) 令和6年度名古屋市消費生活フェア、
なごやエシカルフェア2024への出展
- (6) 中学生への研究発表報告
- (7) 「SDGs特講」の常設化

(1) エシカル消費、サステナブル経営 に係る勉強会

- これまでゼミで取り組んできたエシカル消費の学修、普及・啓発活動について振り返りを実施
(4月)
- サステナブル経営についての知識を増やし、枠組みを理解するためのワークショップを実施
(5月・6月)
- 本年度は「ダイバーシティ・マネジメント」に
焦点化

(2) 取材に基づく企業の事例研究

- ゼミ内でエシカル消費、サステナブル経営をテーマとする研究組織を編成（6月）

①サステナブル経営の研究

- 企業への取材を実施（7月～10月）
- 卒業論文テーマでの研究（～12月）

(3) 企業との協働を通じた実践①

- 春日井製菓株式会社様、株式会社堀商店様との「おかしなイベコレ」企画・参画（～12月）
- 名古屋市西児童館にて体験会実施（6月）
- 株式会社ホンダカーズ東海・イオン東浦ショールームにて体験会実施（7月）
- 学園祭にて体験会実施（11月）

(3) 企業との協働を通じた実践②

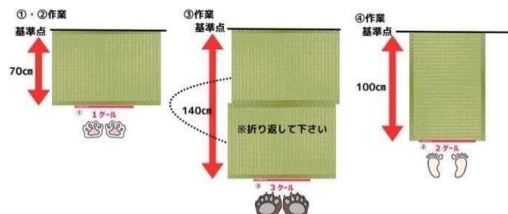


【組立イメージ】

袋の商品も自立させることができ、
床が地面から数cm浮くことで、商品価値を高めます。

【足跡シート設置ガイド】

- ①基準を決める
- ②基準から土台シートの縦(70cm)に合わせて足跡シート①を置く
- ③基準から土台シートの縦を折り返して足跡シート③を置く。
- ④土台シートの横(100cm)に合わせて足跡シート②を置く



(3) 企業との協働を通じた実践③



(3) 企業との協働を通じた実践④

- 春日井製菓株式会社様、株式会社堀商店様との「おかしなイベコレ」企画・参画
- 年齢や身体の手帳ィキャップによらず誰もが楽しめるインターフェースの工夫
- イベント実施時のフィージビリティ検討
- ビジネス視点からの継続性（サステナビリティ）について実践

(4) 経営者・有識者の講話（講演会）

(5) Iシカフェア2024への出展

- エシカル消費や、サステナブル経営を実践されている地域企業、有識者の方からの講話
(10月～12月)
- 講演内容について文字起こしを実施中（～現在）
- 令和6年度名古屋市消費生活フェア・
なごやエシカルフェア2024出展（10月）

(6) 中学生への研究発表報告 (7) 「SDGS特講」の常設化

- 「愛知中学校」学問探求講座にて発表
(3月17日予定)
- 学部応用科目として、「SDGs特講」を
常設化 (累計200名超が受講)

まとめにかえて

- 企業、有識者への取材を通じたエシカル消費の研究による理解度向上
- 春日井製菓(株)、(株)堀商店とのコラボレーション・プロジェクトを通じたサステナブル・マネジメントの実践
- エシカル消費の学修、研究でつながるネットワーク、学年を越えた連携
- 授業科目化を通じた普及、浸透の加速



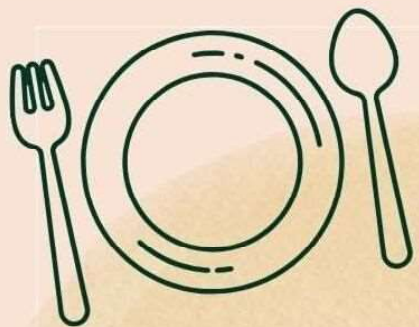
各大学の取り組み発表

② 愛知学泉大学



スタジオの取り組み
～食の地産地消・衣のエシカル消費～

愛知学泉大学 家政学部
ライフスタイル学科



地産地消

食
食育-伝える-

概要

エシカル消費の周知

衣
ひごろも。
-着物を何気ない日常へ-



太田商店「岡崎おうはん焼鳥缶」



岡崎おうはんとは？

全国でも数少ない、岡崎産の地鶏。
一般的な若鶏(ブロイラー)に比べ、運動量が多く、
飼育期間も約3倍長いので、肉ごたえがあり、
旨みが強いのが特徴です。
「食肉産業展2012地産・地産鶏食味コンテスト」で
初参加にして最優秀賞受賞を受賞しました。
一般の消費者の付加価値評価に値打ちされたおいしさが魅力！
また、卵も前身に弾力があり濃厚で、
卵かけご飯で食べるのがおすすめです。

愛知学泉大学ライフスタイル学部
研究が深まるにつれて、岡崎産の地鶏の魅力を
地域内外に発信し、地域活性化に貢献したいと
思っています。岡崎産の地鶏の魅力を
地域内外に発信し、地域活性化に貢献したいと
思っています。岡崎産の地鶏の魅力を
地域内外に発信し、地域活性化に貢献したいと
思っています。

スタジオB



岡崎おうはんブランド推進委員会×愛知学泉大学

岡崎おうはんの 焼鳥缶

焼鳥缶を使った
レシピ付き！

和風とりパスタ



【材料】(1人前)

- ・焼鳥缶 1缶
- ・ちくわ 2本
- ・舞茸 適量
- ・塩 ひとつまみ
- ・ごま油 小さじ1
- ・大葉 2枚
- ・刻み海苔 適量

【作り方】

- ①ちくわは輪切りに、舞茸は1cmサイズに削ぐ。
- ②フライパンにごま油をひき、①を炒める。
- ③②に焼鳥缶を汁ごと加える。
- ④茹でたパスタを絡めて、塩で味を整える。
- ⑤手切りにした大葉と、刻み海苔を添えて完成。

鰻巻き風とり卵焼き



【材料】(2人前)

- ・卵 3個
- ・みりん 小まじ
- ・和風酒 小まじ
- ・焼鳥缶(1缶) 1/2缶
- ・油 適量

【作り方】

- ①卵を割りほぐし、みりんと和風酒を加えてよく混ぜる。
- ②温めたフライパンに油をひき、①を1cm厚に焼く。
- ③焼けた卵焼きを半分に折り、さらに卵焼きを2枚重ね、これを2枚重ねる。あんかけをかけて完成。
- ④鶏で焼鳥缶のタレを一煮立ちさせたら、弱火にし、水気を飛ばし、とろみをつける。

焼鳥マヨコーンピザ



【材料】(10枚分)

- ・焼鳥缶 1缶
- ・餃子の皮 20枚
- ・コーン缶 1缶
- ・マヨネーズ 適量
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・油 適量

【作り方】

- ①油を付いたフライパンに、餃子の皮を2枚重ねて焼く。
- ②マヨネーズを塗り、①を2枚重ねる。
- ③コーンと少し焼鳥缶の汁を少しほぐして混ぜ、焼鳥缶のタレをかける。
- ④ピザ用チーズを乗せ、フライパンに蓋をして弱火で焼く。
- ⑤チーズが溶けたら完成。

地産地消
食育-伝える-

レシピ考案



当日販売





なごやエシカルフェア



エシカル消費の周知
ひごろも。～着物を何気ない日常へ～

着物リメイク



小物製作・販売



ワークショップ





なごやエシカルフェア



実施した感想・今後の展開

〈食育-伝える-〉

- ・レシピ考案を通して、調理技術が身に付いた。
- ・岡崎おうはんに興味を持ていただくことができた。

〈ひごろも。〉

- ・お客様と会話し、着物が余っていて困っている人がたくさんいた。
- ・着物を活用しようと思ってくれる人が増えたらいいと思った。





各大学の取り組み発表

③ 愛知淑徳大学



エシカル消費を創り出して 循環社会 「サイクルde エシカル」

愛知淑徳大学 文学部1年

活動の背景

エシカルとは？ = 思いやりのある消費



活動の目的

①生産者や団体の思いをより多くの人に
知ってもらおう

②1人でも多くの人にエシカル消費につながる
アクションを起こそうと思ってもらおう

エシカル消費を創り出して 循環社会 「サイクルde エシカル」

- ◎障がい者就労施設TUTTI
×カンボジアで就労を
生み出すクラタペッパー
- ◎高齢者さんの「食いたい」
を実現する×国産小麦の
消費を促す
- ◎間伐材を活用してつくった
消臭GOODS



活動① 私たちがつなぎ役になる



カンボジアから私たちの元へ

活動① TUTTIとの交流・お手伝い

社会福祉法人TUTTI

➤自分たちの手で、ハーブカレーを製造、販売



●ハーブの選別



●箱詰め

活動② クラタペッパー

株式会社 KURATA PEPPER

➤ 胡椒をカンボジアで生産、
適切な価格で販売し、
現地の農家の生活を支える。



活動② エシカルを伝える

日にち	イベント	内容
8月21日	SDGs将来世代創造フォーラム2024	◆ ブースには約50人が訪れた ◆ カレー36個販売
10月12日	なごやエシカルフェア2024	◆ ブースには約50人が訪れた ◆ カレー20個販売
12月15日	コラボメッセ	活動の紹介

- エシカルと共にTUTTIやクラタペッパーのことを紹介
- TUTTIのカレーを販売 →完売！！



活動を通じて

「エシカル」への理解を更に促し、

より多くの人にエシカルを知ってもらい、

この活動を通してエシカルが身近な存在になれば嬉しい。



各大学の取り組み発表

④ 至学館大学



大豆で地産地消！？
一緒に始めようエシカル消費
日常生活にエシカルを取り入れてみませんか？



至学館大学 健康科学部
栄養科学科

<活動内容>

地産地消に繋げるための取り組み



大豆・大豆製品
に注目！

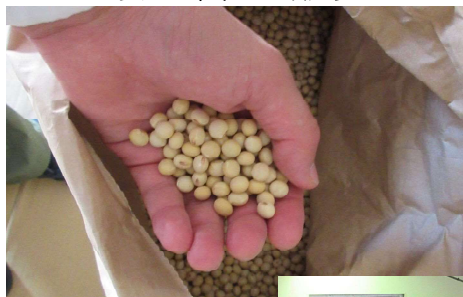
食育

- 豆腐を使用したレシピ集作成
- パイミート株式会社などへの見学
- 名古屋市消費生活フェア
エシカルフェアへの参加

＜パイミート株式会社への見学＞

工場見学で 大豆や豆腐に関する調査

- ・国産大豆使用の豆腐等の製造について
- ・学校給食用の地元産大豆を使用した豆腐の製造・販売について



食育体験



無調整豆乳の試飲 豆腐の加工体験



＜国産大豆製品を使用した レシピ集作成＞

＜食育啓発活動＞

地産地消を身近に感じてほしい。
老若男女の方々が簡単にみんなで作れるレシピを考案。
大豆の自給率を上げたい！



大豆、大豆製品
を使用した
レシピを考案

レシピ集を作成

レシピ集を使用してエシカルフェアで
地産地消の食育を実践

- ・レシピの人気投票
- ・アンケート
- ・豆つかみ
- ・クイズ



<豆腐に関するアンケート等の実施>

アンケートの実施

調査日時・場所：2024/10/12 エシカルフェア

回答者数：100人

主な内容：地産地消に関すること、豆腐摂取状況、よく食べる豆腐料理、豆腐選択理由

・大豆・大豆製品クイズ

参加者 102人

・レシピ人気投票

参加者 134人

主な集計結果

- 『地産地消』を聞いたことがあり、『地産地消』に関心興味を示す方の割合は全体の8割
- クイズの地産地消に関する問題の正答率は4割→認知度は低い
- 豆腐を購入する際は価格に次いで産地を参考に行っている人が多い
- 夕食に豆腐を食べている人が多い
- 冷奴、麻婆豆腐、汁物の具の順に、豆腐を利用している人が多い

<実施後の感想>

☀ レシピ考案・パンフレットの作成

- レシピ開発にはたくさんの試行錯誤が必要
- 子供から高齢の方々の幅広い世代が見やすい、作りやすいものを作る必要がある！

☀ 豆つかみやクイズなどの対象者参加型の食育

- 大豆や地産地消について楽しく学ぶことができる！



<今後の活動>

☀ 大豆製品を使用した デザートや主菜などの商品開発

☀ 地産地消に関する食育の実施

