

# 江戸エコに学ぶ、千代田の食品ロス削減

ーヘルシーな食、工夫して楽しむ、思いをはせるー

東京家政学院大学 現代生活学部現代家政学科

## 1. 研究の目的と背景

食べられるのに捨てられる食品、「食品ロス」の削減に向けて多様な取組がされている。現代家政学科では、生産者と消費者を結ぶプロシューマー<sup>1</sup>教育として、2015年10月31日現代生活学セミナー『食品ロスを考えるー冷蔵庫の中から地球が見えるー』を開催し、学生が司会を務め、阿南久消費者庁前長官やフードバンク「セカンドハーベスト・ジャパン」理事長マクジルトン・チャールズ氏、長野県松本市役所、スターバックスコーヒーの方と意見交換をするなど、多様な食品ロス削減活動に取り組んできた。学生たちのボランティアサークルは、フードバンクの炊き出しなどに参加し、現代家政学科専門科目『プロシューマー実習』（担当 上村・宮川）では食品ロスに関わる調査研究成果を、東京都千代田区消費生活展で報告してきた。

## 2. 2018年活動の成果

### 2-1 「江戸エコかるた」の作成

2018年度千代田学<sup>2</sup>では、家庭科教員免許の取得を目指して現代家政学科で家庭科教育法を履修している3年生22名が、44の「江戸エコかるた」の読み札・絵札を作成した。

学生たちは、江戸時代に現在でいう「エコ」な暮らしが様々なところで実践されていたことに着目し、農と食をつなぐ創意工夫や、廃棄を次の生産につなぐ知恵から「庶民の味」が編み出されてきたことを、44組のかるたに文字と絵で表した。

かるた1枚1枚に、江戸のエコの知恵を込めて、表現した。



<かるた読み札例>

- (け) 現代も学ぶエコ飯 江戸の食
- (と) 豆腐はね 様々な品に 七変化
- (り) 利休飯 一粒残さず 食べ切ろう
- (そ) その食材 塩漬け乾物 保存食

<sup>1</sup> プロシューマーとは、生産（つくる）と消費（つかう）双方の視点を持ち、社会全体の生活の質を高める生産消費者（プロシューマー）のこと。

<sup>2</sup> 千代田学とは、平成16年度から行われている千代田区の事業で、同区内にある大学・専修学校等が区の様々な事象を多様な切り口で調査・研究するもの。

## 2-2 大江文庫の錦絵<sup>3</sup>を活用し江戸の食を学ぶ

家庭科教育法Cでは履修学生たちの理解が深まるように、東京家政学院大学名誉教授の江原絢子氏からの江戸の食文化に関する講義を受けた。また、本学の江戸時代の料理書「豆腐百珍」や錦絵を活用して学ぶことができるように、図書館に協力を求めて講義を進めた。



[http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home\\_economics/news/2018/09/post-76.html](http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home_economics/news/2018/09/post-76.html)

## 2-3 多世代と交流し食品ロス削減を呼び掛け（2018年7月～）

本取組は、東京家政学院大学現代家政学科ウェブサイトで、「江戸エコかるた」完成と共に、公開した。

- 2018年7月26日～27日 高校生向け・高校教員向けの広報として、全国高等学校家庭クラブ連盟主催の全国研究発表大会（会場 文京シビックホール）で、ポスター展示などを行った。
- 2018年11月9日 千代田区第20回くらしの広場（消費生活展）で「江戸エコかるた」を展示して、食品ロス削減を呼び掛けた（千代田区役所会場）。区民への広報のみならず出展者と交流ができた。



- 2018年12月1日 東京都千代田区役所で、エコサイクルフェアに出展した。
- 2018年12月1日 二松学舎大学で行われたコンソーシアムでポスター展示し、報告した。
- 2019年2月9日 千代田コミュニティラボライブで千代田区の様々な団体と共に持続可能な社会について、「江戸エコかるた」をしながら考えた。

<sup>3</sup> 大江文庫は、家政学教育の先駆者である本学創立者大江スミ先生の業績を記念して命名された特殊コレクションで、家政学（衣・食・住）・風俗習慣・礼法・女子教育等に関する江戸期の資料のこと。

<http://www.kasei-gakuin.ac.jp/library/ooe.htm>

#### 2-4 食品ロス大学生調査3年継続

プロシューマー実習では、工業化社会の大量生産・大量消費により、大量廃棄される食品を消費（食）と生産（農）をつなぐプロシューマー（生産消費者）の視点で捉えてきた。2016年度からは、持続可能な社会形成に大学生がいかに関与できるのか、履修学生がアンケート及びインタビュー調査を実施した。

2018年には、アンケート調査「賞味期限切れの商品に対しての自分の行動について」を、健康栄養学科105名、現代家政学科107名を対象に実施した。結果は、「期限は気にせず五感で判断」が67%、「過ぎたら美味しくないから飲食しない」が12%、「過ぎたら危険だから飲食しない」が6%、「過ぎたら五感で確認し判断」が5%、「その他」が10%であった。

### 3. おわりに

賞味期限表示のない江戸時代には、五感を駆使して知恵を使い共同して食材を活用していた。今回の「江戸エコかるた」作成活動からは、大学生が、若いアイデアでSNSやアプリなどを駆使して食品ロス削減の仕組みを提案し持続可能な地域社会に変えていく当事者となる可能性が示唆された。

東京家政学院大学 現代生活学部現代家政学科トップページ：

[http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home\\_economics/career/index.html](http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home_economics/career/index.html)