

関係者各位

地元百貨店、地元国立大学、地元放送局 産学連携で子供たちの食育を推進 みんなでSDGs ちば食農体験プログラム始動

千葉テレビ放送株式会社とそごう千葉店と千葉大学環境ISO学生委員会は、産学連携で千葉に住む子供たちに食育を通して食・環境保全に対する理解を深めてもらうプロジェクト「みんなでSDGs ちば食農体験プログラム」を展開してまいります。

「みんなでSDGs ちば食農体験プログラム」背景

千葉県は2020年農業算出額が全国4位と都心からもっとも近い農業県です。農業が盛んな特色を生かし、子供たちに食・環境保全への理解を深めてもらうことが社会貢献・SDGsへ繋がるのではないかと考え、今回のプログラムの実施に至りました。

本プログラムでは、小学生を対象とした夏と冬の2回の体験学習と、未就学児から小学校高学年までを対象とした6回のワークショップを通して、農産物の収穫や調理、食品工場の見学や千葉県の農産物・伝統料理についてなど、多岐にわたる学習をしてもらい、食育・SDGsについて考えるきっかけを創出します。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



みんなでSDGs ちば食農体験プログラム参画メンバー コメント

そごう千葉店店長 豊田隆信

今年そごう千葉店は開店55周年を迎えましたが、持続可能な地域社会づくりに向けて取り組みたいと考え、今回のプログラムの実施に至りました。次世代を担うお子様たちに参加していただき、千葉の未来を考えるきっかけになれば良いなと思っています。千葉大学の学生の皆様と共に、食の在り方、命の大切さをワークショップを通じて楽しく学んでいただき、子供たちが未来を考える一つの経験になれば嬉しいです。



千葉大学環境ISO学生委員会 門崎琴美

この体験プログラムを通して千葉県が持つ素晴らしい農産物を、遊んだり体を動かしながら子供たちに学んでもらいたいです。これをきっかけに千葉県の食や環境保全について意識してくれたら嬉しいなと思います。これまで環境ISO学生委員会で行ってきた子供向けのイベントの経験を、このプログラムにも活かしていけるように頑張りたいです。



千葉大学環境ISO学生委員会

千葉大学内の環境マネジメントシステムを学生の主体的な参加によって促進するために、2003年10月に設立されました。環境マネジメントマニュアルの計画・実施と環境保全活動の実施やイベント・セミナーの開催など幅広く活動しています。

【このリリースに関するお問い合わせ】千葉テレビ放送株式会社 編集部 白井・吉田 tel/043-308-7261

【一般視聴者お問い合わせ先】同社パブリックセンター tel/043-311-3100(平日朝10:00~夕方5:00)

実施プログラム詳細



食農体験プログラム 夏と冬 全2回予定

子供たちに食と農と地域と自然の大切さを理解してもらい、食のあり方、農のあり方、命の尊さを学んでもらう、『食農教育活動』の推進を行うプログラム。

夏 ～農産物の収穫体験～

2022年9月頃

親子10組※対象小学校中学年～高学年

県内の梨園を訪問し、農家の方のお話を聞いたり農作業を体験。梨の加工工場を見学して、形の悪いものや傷のある梨を活用した加工製品を知り、フードロスの減らし方を学ぶ。体験したことを元にオリジナル梨スイーツのポップやパンフレットを作成し、そごう千葉店で販売予定の梨スイーツの販促ツールとする。

冬 ～身近な食品ロス～

2022年12月頃

親子10組※対象小学校中学年～高学年

県内の牧場を見学し、牛から取れた生乳が加熱処理などを経て実際に販売される過程を知る。昨今深刻なフードロス問題になっている牛乳を使った調理実習を行う。体験したことを元に「フードロス」をテーマにしたオリジナル新聞を作成。作成した新聞は実際に掲載されるほか、そごう千葉店の店内にて掲示予定。



親子で学ぶ

食農ワークショップ

私たちにできることって？

全6回(6,7,10,11,2,3月)予定

総参加者数：60組程度

※対象未就学児～小学校高学年まで

場所：そごう千葉店

親子で“食”について考えるワークショップを開催。

「千葉の伝統野菜」「収穫量日本一の千葉野菜」

「千葉の伝統料理」と“旬”を絡めての展開がテーマ。

地産地消、千葉の農業を改めて意識し、その価値や背景、歴史を知ること、千葉に誇りを持ってもらいたいという願いを込めたワークショップ。ハッピー製菓調理専門学校の講師と千葉の食材を学びつつ、千葉大学の学生と考えたクイズやロールプレイで、楽しく千葉の食を学びます。ワークショップ実施後も、家庭でのフードロス削減を目指します。



5月12日、パートナーシップを結んだ3社の代表者が集まり今後の方針などを確認しました。

6月18日(土)にそごう千葉店4階特設会場で行われるワークショップを皮切りにプロジェクトはスタートします。

第1回(6月)・第4回(11月)

園児～小学校低学年向け

「日本一の千葉を知ろう！」

日本一の収穫量を誇る千葉の野菜にフォーカスして、地元千葉のすごさ！地力のすごさを感じてもらい、千葉に誇りを持ってもらう。

第2回(7月)・第5回(2月)

小学校低学年～中学年向け

「千葉の伝統料理を知ろう！」

千葉県内で受け継がれてきた伝統料理にフォーカスして、伝統料理が伝える千葉の食文化やその背景を学び、伝えていくココロを育てる。

第3回(10月)・第6回(3月)

小学校中学年～高学年向け

「千葉の伝統野菜を知ろう！」

千葉ならではの食材を知ること、日常の食生活での食材への意識を変え、食材への感謝や地元千葉の食材を生み出す力を誇りと感じてもらう。