

みどりの食料システム勉強会

～乙世代が主食を通じて、「調達」、「生産」、「加工・流通」の各段階の関係者と交流～
そして「これからの持続可能な消費」について考える

○ 施策分類

みどりの食料システム戦略

○ きっかけ・背景、課題の把握

みどり戦略を身近なこととして考えてもらうため、大学生を対象とした勉強会を企画。「調達」から「消費」までの各段階における関係者と交流し、食料システムの仕組みを体感することによって、「持続可能な消費」について考えるきっかけとした。

○ 取組の内容

勉強会の対象者は活水女子大学食生活健康学科3年の32名で、関係機関等として、米・みかん生産者、JAながさき県央、全農パールライス(株)長崎支社と連携した。

具体的には、①学習・情報交換②「100年後も健康であり続けるために今の私たちにできること～持続可能な消費について考える」をテーマにグループワークを行った。各段階での取組や役割等の理解促進のため、日本人の主食であるお米・ごはん食をツールとして実施。

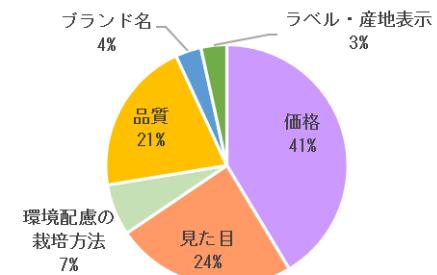
○ 効果・成果、今後の方向性

学びを通じて、学生達が「食と農」について、日常生活で実践できることなど、多面的な気づきがあった。

今後、「お米の消費を上げるためのレシピの考案」を予定。

また、今回の取組をブラッシュアップして、次年度も当大学と継続して取り組むとともに、他大学へも幅広く横展開を図る。

活水女子大学3年生へのアンケート（一部抜粋）
食を選択する際に、最も優先順位が高いのは？



体制図

