

株式会社日本アクセス

[東京都：活動期間8年]

～食文化を身近に～ 伝統食材「乾物」を使った食育 & 食品ロス削減の取組

広い視点でとらえた食育活動

食品総合卸企業として、2014年から流通の過程から食を学ぶ小学生への社会科見学に行ってきました。また、食文化を身近に感じてほしいことから2014年から料理教室、2018年から乾物を使った食育授業を開始しました。小学校5～6年生の家庭科授業内で、日本の伝統食材である乾物を使った食育授業（ゴマ摺り体験、海苔焼き体験等を含む）を実施しています。また、「ロスを出さない」「売り切る」「配る」「リサイクルする」の4つのアプローチで食品ロス削減の取組を実施しています。



食育授業の様子



いろいろな乾物に触れてみよう

体験を取り入れた印象に残る授業

「乾物」は日本の伝統的食材ですが、こどもたちはもちろん、保護者にもあまりなじみがありません。こどもたちの将来において「体験した」「知っている」ということはとても重要なことと考え、流通の視点を加え、調理体験を交えながら食材にふれ体験する機会を提供することにより、自分で調理する楽しさと共に、食文化の継承にもつながっています。さらに、その体験はこどもを通して家族にも伝わり、広がっています。授業には、必ず児童が無理なく楽しく実施できる体験を取り入れるとともに、授業内容が家庭にもつながるよう、家庭向けレシピも配る等の工夫をしています。



焼きのり作り体験



お麴で
ラスク作りに挑戦！

食材の有効活用と環境への配慮

食品ロスの削減には特に力を入れ、検討・工夫を重ね、現在の4つのアプローチで進め、2021年度は前年比4.5%の削減を達成しています。また、取組の一つとして食品ロスを出さずに消費者の「料理の楽しさ」にもつながる「ストックキッチン」を開発、地球環境維持にも貢献しています。

4つのアプローチの図



食品ロスを出さずに
楽しく料理ができる！



この度は素晴らしい賞をいただき、関係者一同とても嬉しく思っております。当社は、2018年から小学校の児童を対象に乾物を使った食育授業を行ってきました。今回の受賞を励みにして、今後も次世代を担うこども達に食の大切さ、楽しさ、美味しさなどを伝える活動を続けていきたいと思っております。

株式会社日本アクセス
広報・サステナビリティ推進部 一同