

大人が楽しんで学べる体験型イベント「SUSTABLE（サステابل）」 ～作り手、使い手、食べ手をつなぐ～

三菱地所株式会社（東京都）

三菱地所株式会社は、東京駅周辺の^{だいまるゆう}大丸有（^{おおてまち}大手町、^{まる}丸の内、^{うち}有楽町地区）ならではの街づくりの観点から「大人の食育」をテーマとして「食育丸の内」の活動を平成20（2008）年から行ってきました。令和2（2020）年までの間に、イベント開催回数は230回以上、参加者は延べ50万人を超え、産地（生産者）、レストラン（シェフ）、消費者をつなぐ様々な試みを行ってきました。その取組は、東日本大震災の復興支援、シェフの技術革新、働く女性を始めとする人々の心身の健康と未来、環境やサステナビリティ（持続可能性）といったテーマに波及するようになってきました。そして、令和2（2020）年の新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大を契機として、改めて「食とは生きることに向き合う経験」であるとの考え方に立ち返り、生産者、シェフ、消費者を含む、一人一人の本来の幸せと成長に向き合える場づくりを「食」を通じ、リード、伴走していきたいとの思いを形にするために、プロジェクト名を「EAT&LEAD（イートアンドリード）」として令和3（2021）年に新たにスタートしました。

「EAT&LEAD」では、3つのアクションとして、アクション1「ひとりひとりの＜食の感受性＞を高める」、アクション2「ひとりひとりの＜食の消費について考える力＞を高める」、アクション3「ひとりひとりの＜応援と成長のサイクルの循環＞への意識を高める¹⁾」を掲げています。

令和3（2021）年は、「EAT&LEAD」と大丸有SDGsACT 5実行委員会²⁾との共催で、「食従事者³⁾と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす」ことを狙いとして、持続可能性に配慮した食材「サステナブル・フード」について実際に食べ、体感しながら学ぶイベント「SUSTABLE（サステابل）～未来を変えるひとくち～」を計6回開催しました。10月4日に開催された第2回では、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会会長から水産資源の持続可能な供給を守ることの重要性や、環境や生態系の保全に配慮した漁業・養殖の認証制度である「MEL認証」の話を、また、^{あずまちよう}東町漁業協同組合組合長から日本で初めて「MEL認証」を取得したブリの安全性や美味しさ等の魅力を聞いた後、シェフが作ったブリをメインの食材とした軽食を食べました。さらに、認証の仕掛人、漁業者、シェフによる、海と水産物の持続的利用やこれからの水産業についての意見交換を通して、参加者が自ら行動を変えることで、未来の食・環境を守ることができることを学びました。参加者からは、いずれの回でも高い関心と反響が寄せられており、例えば、「自分事にしづらい環境に関する話題なども、実際の食材が調理され美味しくいただけることで身近に感じることができた。」などの声が寄せられました。

大丸有という「街」があることを強みとし、「食と持続可能性」というテーマについて、より多くの人に体感してもらい、他人事ではなく自分事にしてもらえよう、消費者と食従事者が共に学ぶ機会を提供し、食を通じ社会課題やその解決策を見出すきっかけとし、共に考えていく場を大切にしていきたいと考えています。



MEL認証に関する説明の様子

- 1 食従事者と消費者が、互いの垣根を超えて知り合い、対話する機会を作ることで、“共感”と“共鳴”を生み出し、ひとりひとりが真に応援したい物や事にお金を遣い、共に支え合い成長していくサイクルを循環させること
- 2 大丸有（大手町、丸の内、有楽町地区）を起点として、大丸有内外の企業・団体が連携し、SDGs達成に向けた活動を推進するプロジェクト
- 3 生産者、企業、シェフ等