

SOS project

sakura-run 富吉 佐々木 入澤 岡 小林 小原 田口



本提案の概要

家畜の飼育に多くの資源を消費

食肉が環境に大きな負担をかけている



肉の代替品として注目されているのが**大豆ミート**

大豆ミート使用メニューを学食で提供 → 大豆ミートの持続可能性について発信

Sustainability of Soy meat — 「**SOS project**」
(大豆ミートの持続可能性)



本提案の概要

【大豆ミートを使った料理例】

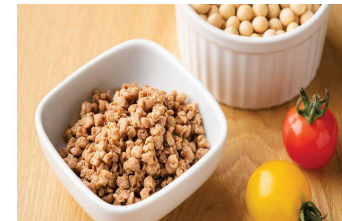
- ・キーマカレー
- ・3色ご飯
- ・ハンバーグ
- ・ガパオライスなど



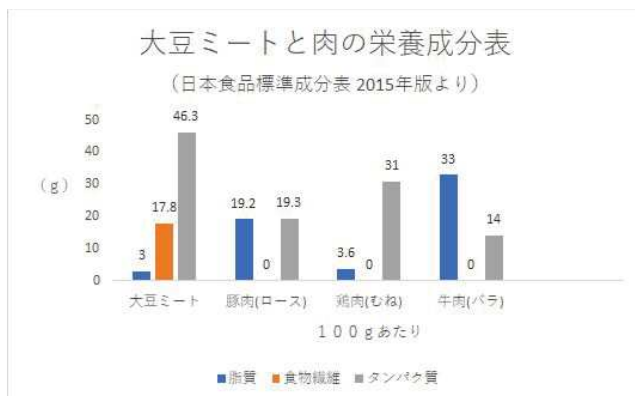
そもそも大豆ミートとは？

大豆ミート＝大豆をお肉に見立てた加工食品

- ・牛や豚より安価でヘルシー
- ・カップヌードルにも使われている...! ?



なぜ大豆ミートなのか？



大豆ミートは...

低脂質！

高食物繊維！！

高たんぱく！！！！

代替肉としての栄養価が他の肉類と比べて高く、ヘルシーである。



なぜ大豆ミートなのか？

大豆ミートは**ユニバーサル**な食品！

{宗教的に・アレルギーで}お肉が食べられないという人も

大豆ミートなら食べられる！

より多くの人々が美味しい料理を楽しむことができる



なぜ大豆ミートなのか？

環境に優しく、国際的にも非常に注目されている！

・家畜である牛のゲップが地球温暖化を進めている
世界の温暖化ガスのうち**4%**を占めている！？



・大豆ミート(代替肉・培養肉)に世界が注目！！
近年、アメリカ・ヨーロッパでは植物由来肉市場が拡大
2030年には、世界市場規模が現在の**7倍**以上に成長！？

無理せず、世界規模で「美味しく」環境配慮ができるのが大豆ミートの強み

【参照】北海道大学大学院農学研究院、矢野経済研究室



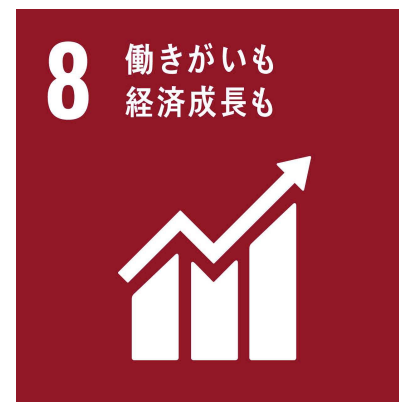
達成に寄与できるSDGs



達成に寄与できるSDGs

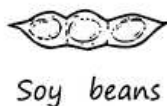


悪影響を及ぼすかもしれないSDGs



本提案が社会に及ぼし得る影響(ソーシャルインパクト)

食肉が悪いというわけではなく
大豆ミートを日常に取り入れてもらうきっかけづくりを



大学の学食で多くの学生や職員の方に
「大豆ミートの持続可能性」を知ってもらう



本提案が社会に及ぼし得る影響(ソーシャルインパクト)

一食分の食肉量が減る
学食利用者による情報発信で大きな輪になる



動物性肉から植物性肉への動きが**社会的ムーブメント**になる



今後の展望 ～提供実現までの流れ～

- STEP1 提案書を作成する
- STEP2 提案書を学生生活課に提出する
- STEP3 学生生活課の方に学食を運営する業者の方に提出していただく
- STEP4 学食を運営する業者の方に確認していただく
- STEP5 学食を運営する業者の方と話し合う



学食でのメニュー提供へ



今後の展望 ～提供が実現したら～

1. まずはじめに週に1回ペースの提供からはじめる
2. 学食に行き大豆ミートが使用されたメニューを注文し食べる
3. 大豆ミートがより身近により多くの人に食べられるようにする



環境問題の緩和
多様性に適応した学食へ



今後の展望 ～提供が実現したら～

不二製油、NEXT MEATSなど大豆ミート開発に取り組む企業も増えている

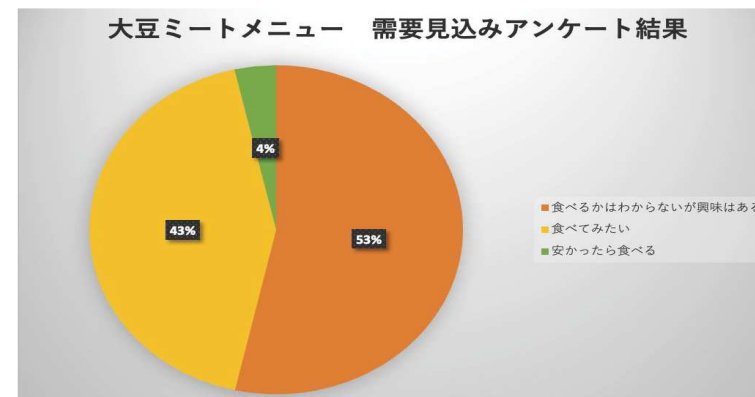
もし学食での提供が成功したら...

大学近くの飲食店と情報共有やコラボ企画をやってみたい！

・大学の近くに大豆ミート使用メニューを提供しているお店がある。



専修大学食堂での需要見込み



(専修大学生約30人へのアンケート)



「食べる」の工夫から

“環境問題に取り組む” → 「何をしたいかわからない…」という人も。

普段誰もが当たり前に行う「食」を工夫



環境問題に取り組んでいることに！

より多様な人々が**食**を楽しめる！



まとめ

「学食で大豆ミートを使った料理を提供する。」



それは、**エコフレンドリー**かつ**ユニバーサル**な学食になること！

(Eco-friendly)

(Universal)

環境・社会の双方から若い世代のSDGsに対する意識を高められる。

→ **Sustainable** な未来実現のための取り組み

