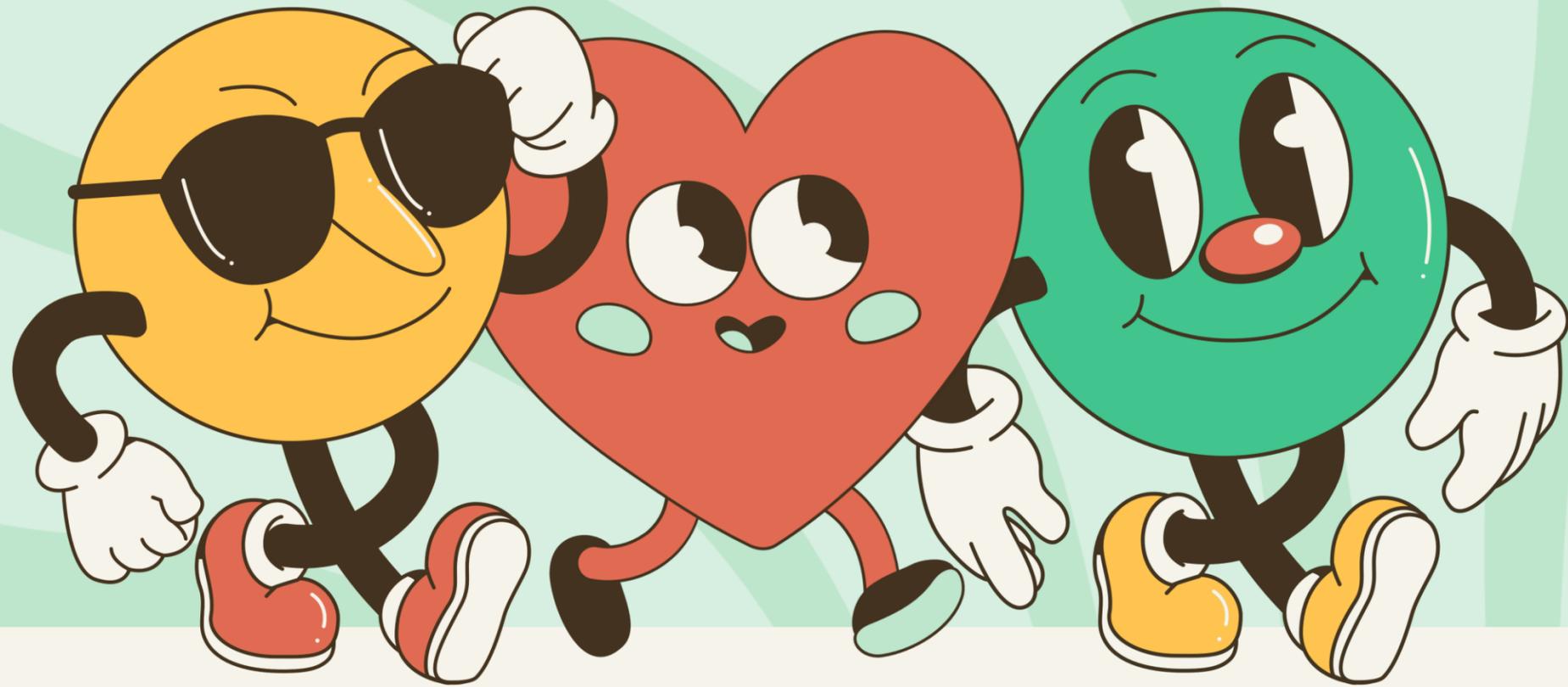


食べて止める気候変動

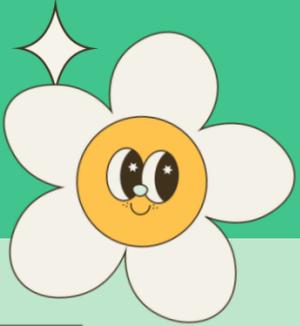


～世界のからが～

g2024013

岩井
木村
吉田

概要



1 現状の整理

2 アクションプランの概要

3 運営側と関係者の関係性

4 達成に寄与するSDGs

5 ポジティブなアクションが
期待できる対象

6 私たちができる
スモールアクション

7 持続可能性

1 現状の整理～構想のきっかけ～

図1: 水使用の増加率

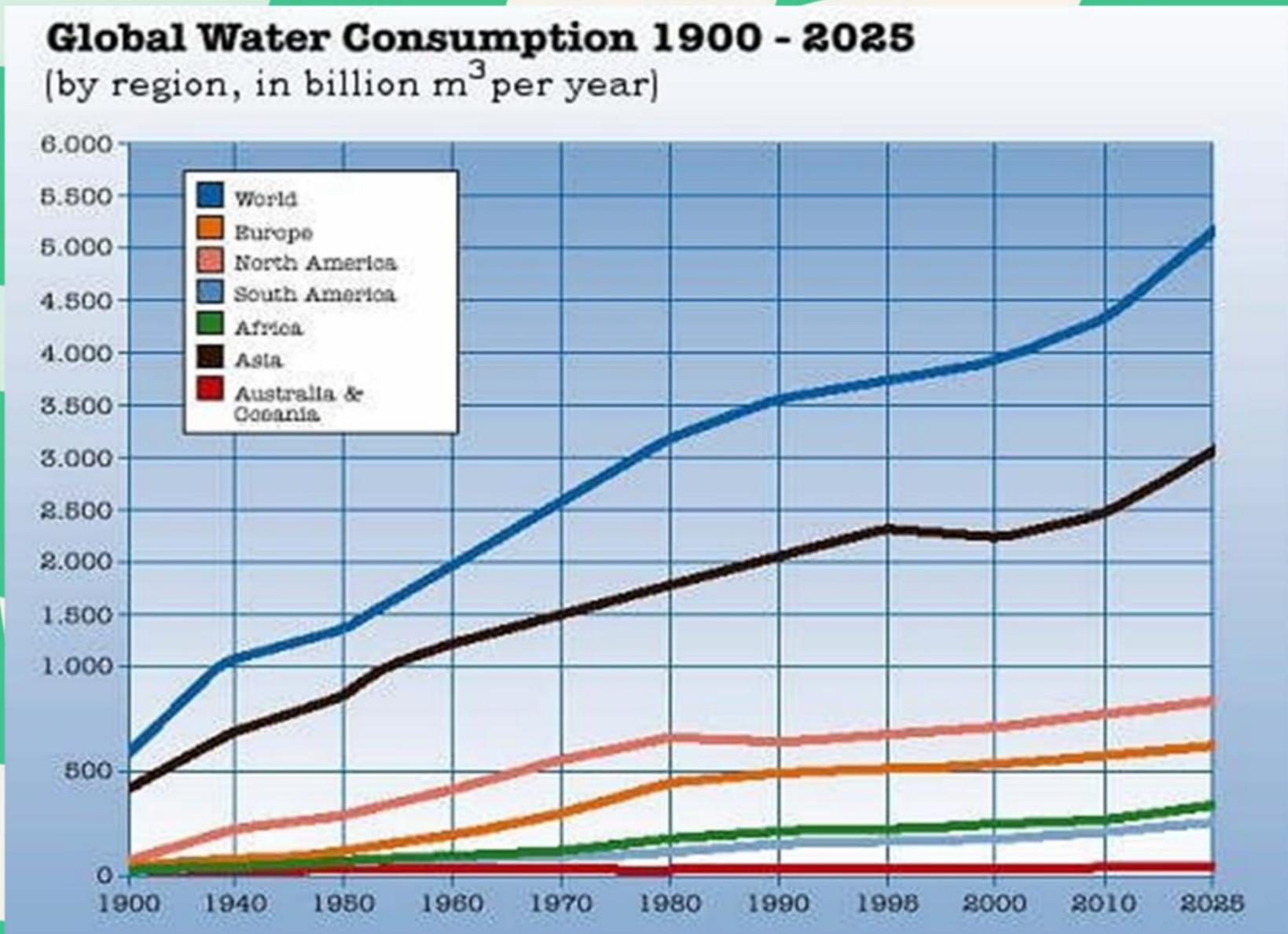
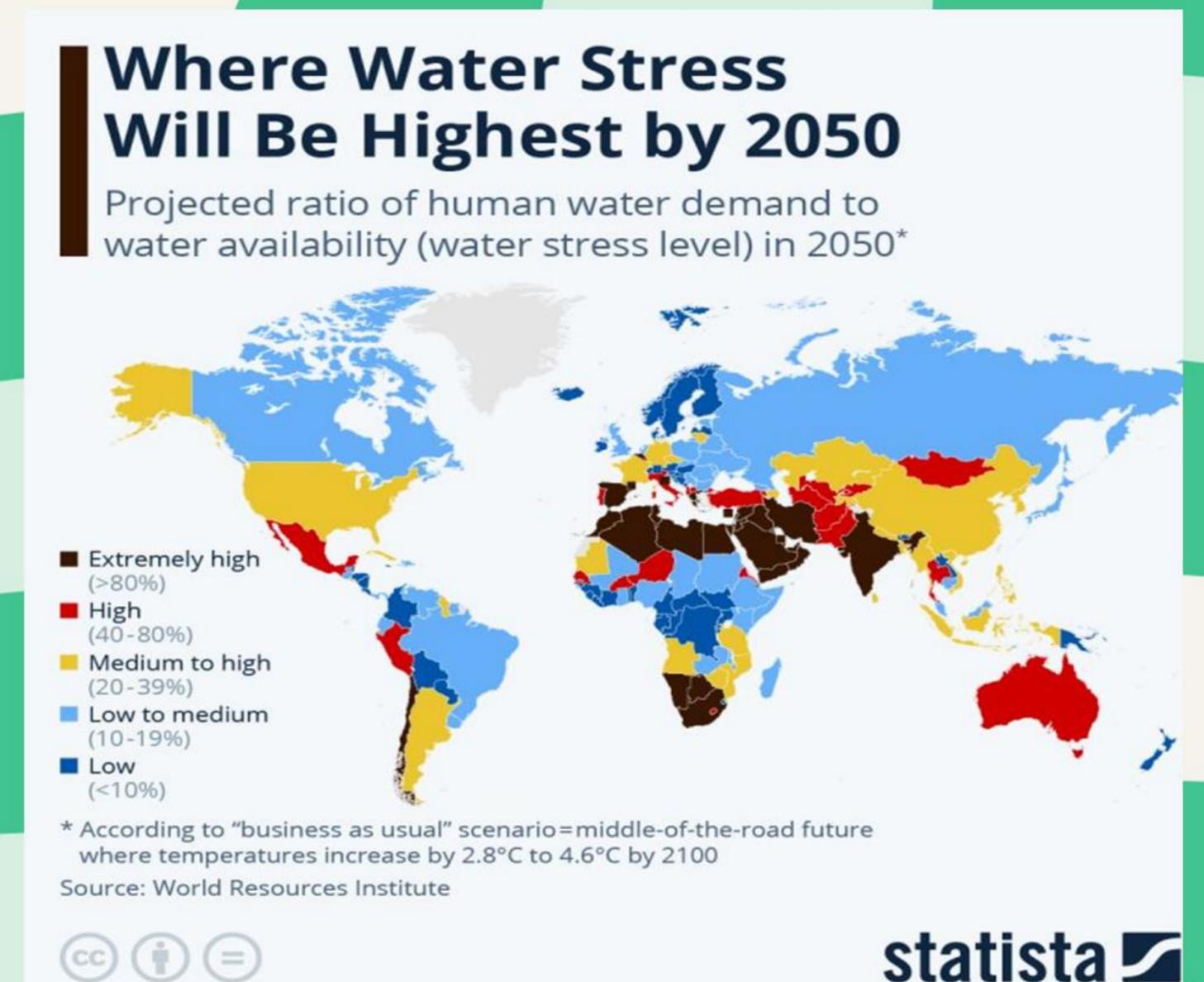


図2: 2050年までに水不足が深刻化する地域



(図2出典: Where Water Stress Will Be Highest by 2025)

(図1出典: Global Water Situation <https://prudentwater.com/en/globaler-wasserbericht/> 最終閲覧日2024年11月3日)

<https://www.dml.or.id/wher-water-stress-will-be-highest-by-2025/> 最終閲覧日2024年11月3日)

1 現状の整理～構想のきっかけ～

フードロスの削減
+
気候変動に貢献したい！

※フードロスとは
➡規格外野菜
➡消費期限間近
➡売れ残り

サラダボウルに使用！



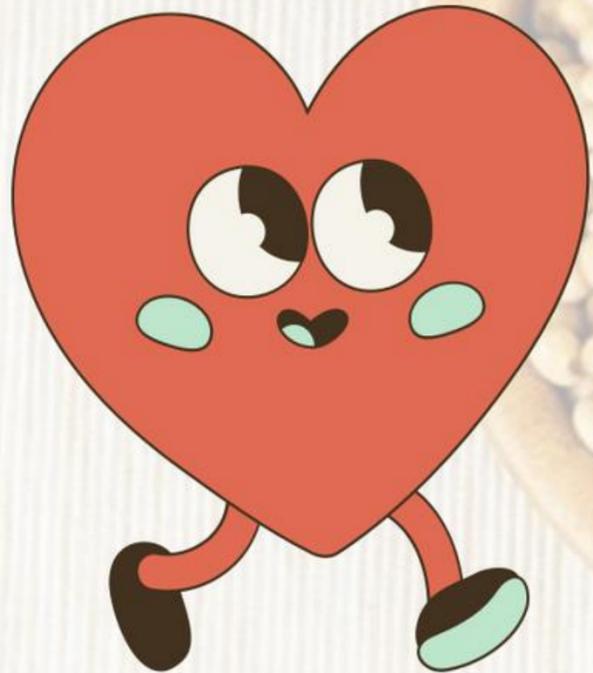
1 現状の整理～構想のきっかけ

肉は動物性だけではない！
+
湯水化対策に貢献したい！

国際色を出したい！

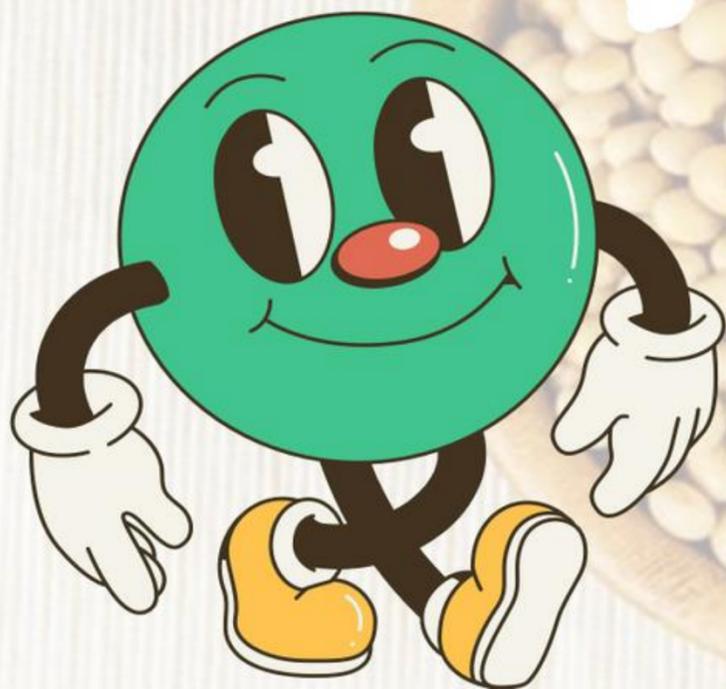
大豆ミートをトッピング

味付け：タコス風(メキシコ)
カレー風(インド)
コグマサラダ風(韓国)



1 現状の整理～構想のきっかけ

宗教上の制約
ベジタリアンメニューに対応



ハラールマーク



ベジタリアンマーク

1 現状の整理

課題

①大豆ミートのメリットを伝える

- ポスター掲示 (右図参照)
- カード配布 (次のスライド参照)

②サラダボウルの販売場所

グローバルフロア

※グローバルフロアは神田キャンパス10号館15階にあり、国際交流イベント等に活用されるスペースを指す

SENDAI-Kaffeや地域の飲食店とも協同

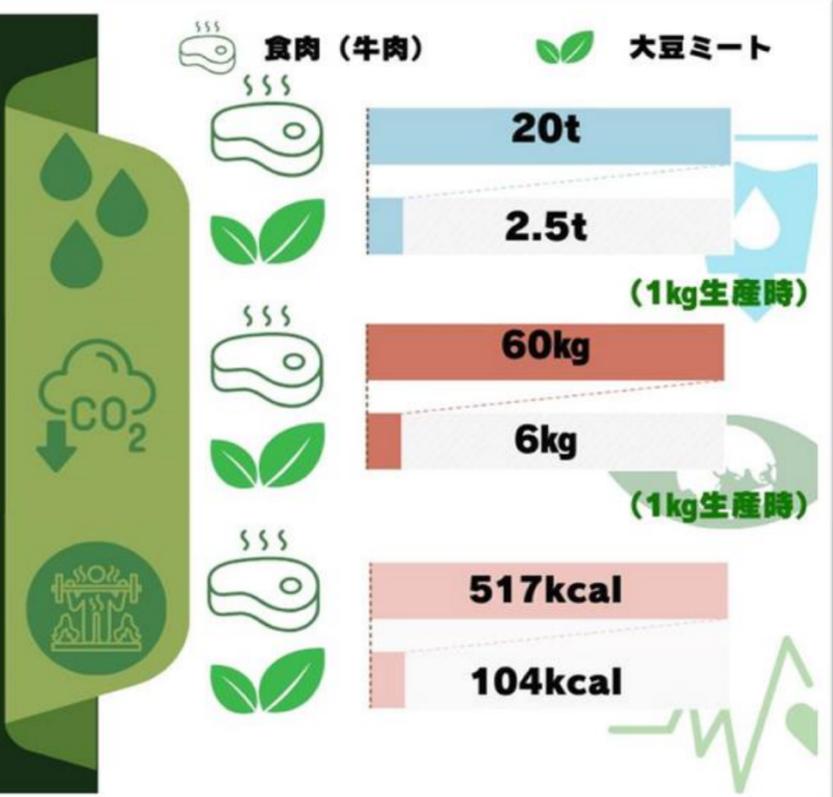


(ポスターイメージ)

International
salad bowl



SENSHU UNINERSITY
SDGs CHALLENGE
PROGRAM 2024



1 現状の整理



(タコス風サラダボウル 試作品)

THANK YOU

あなたの選択が
水不足の緩和やCO₂排出抑制につながり
気候変動対策に貢献します

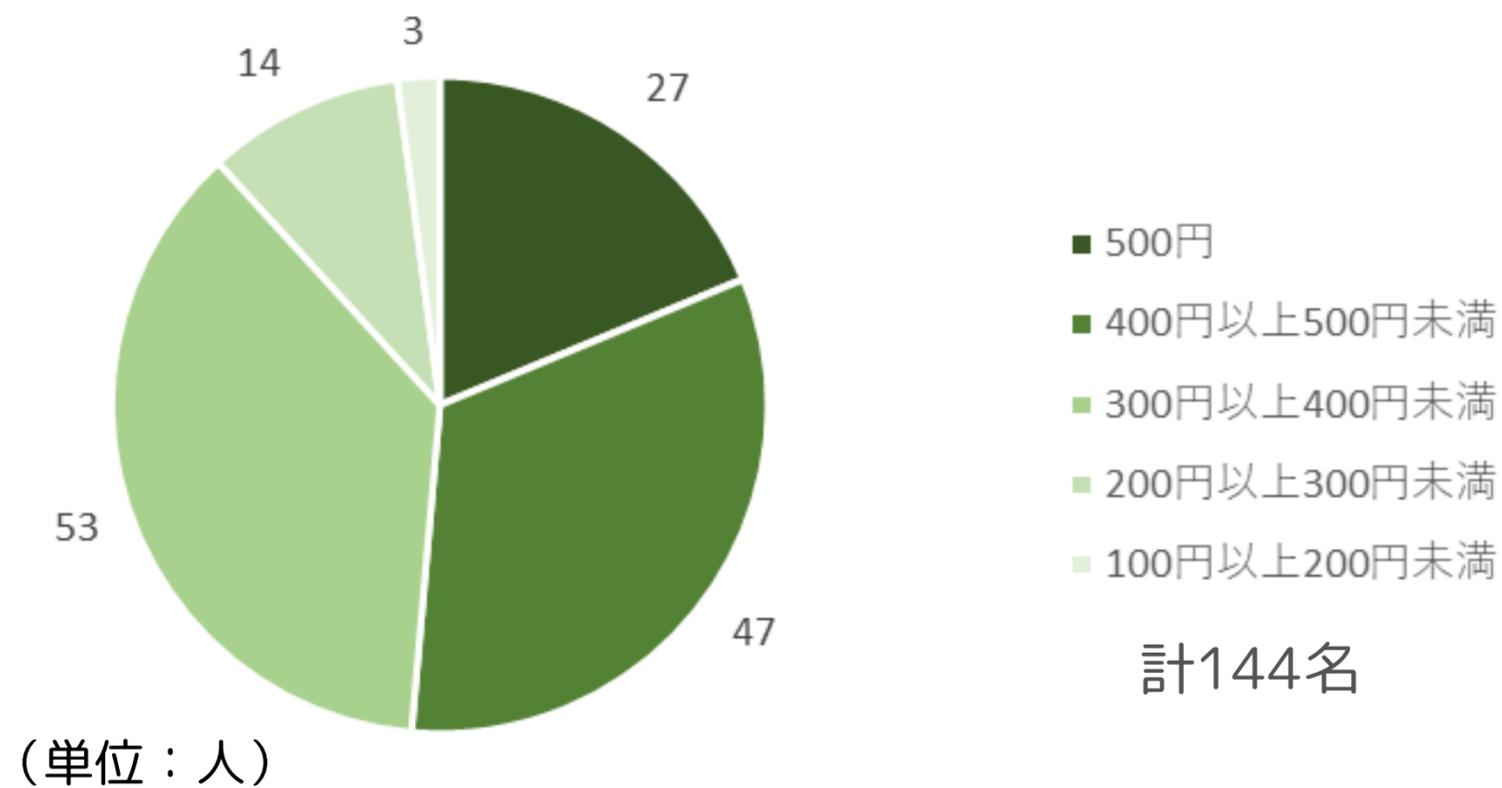
SENSHU UNI.

次回このカード提示で50円割引

(カードイメージ)

1 現状の整理

サラダボウルの値段アンケート



2024年11月6日調査



2 アクションプランの概要



フードロスになる野菜を利用 →CO2削減
→地球温暖化対策に貢献（下図参照）

図3

2017年度	収穫量 (ton)	出荷量 (ton)	ロス率 (%)	ロス量 (ton)
根菜類	4,947,000	4,121,000	16.7	826,000
葉茎菜類	5,363,000	4,707,000	12.2	656,000
果菜類	2,336,000	1,977,000	15.4	359,000
香辛野菜	48,300	38,100	21.1	10,200
果実的野菜	649,800	575,300	11.5	74,500
野菜合計	13,344,000	11,419,000	14.4	1,925,000

表1 農水省作況状況から野菜の食品ロスを試算した結果

(図3出典：循環とくらし No.10 第2部 食品ロスの現状と課題 出荷されず、畑で捨てられている農産物がある—圃場廃棄という食品ロス— (公財) 流通経済研究所 農業・地域振興 研究開発室室長折笠俊輔 <https://jsmcwm.or.jp/edit/kurashi/10/058orikasa.pdf> 最終閲覧日2024年10月30日)

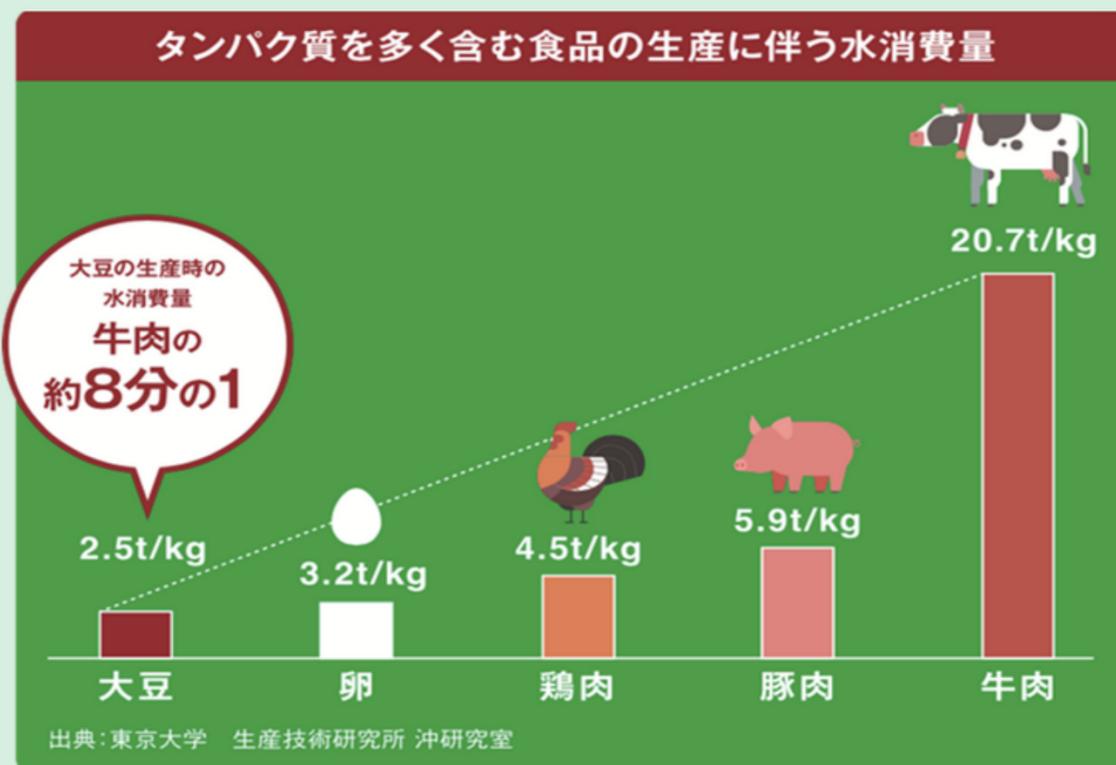
2 アクションプランの根拠



大豆ミートを使用

水の消費量を大幅に削減

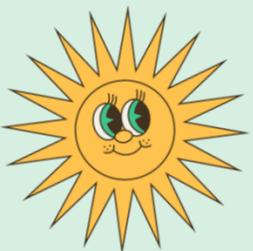
タンパク質：大豆ミート ≒ 食肉
カロリー：大豆ミート < 食肉



	エネルギー	タンパク質	脂質	糖質	食物繊維
大豆ミート	104kcal	15.3g	3.0g	6.2g	5.9g
牛バラ肉	517kcal	11.0g	50.0g	0.1g	0g
豚ひき肉	236kcal	17.7g	17.7g	0.1g	0g
鶏もも肉	253kcal	17.3g	17.3g	0g	0g

(表1参照：日本食品標準成分表2020年版 最終閲覧日2024年9月21日)

(図4出典：知っておきたい。大豆ミートが環境にやさしい選択肢だと言われる理由 (前編) |コラム|大豆ミート・ソイミートのことなら大豆ミート研究所
https://www.otsukafoods.co.jp/soymeatlabo/article/column_know1.php#:~:text=%E3%81%9F%E3%82%93%E3%81%B1%E3%81%8F%E8%B3%AA%E3%82%92%E5%A4%9A%E3%81%8F%E5%90%AB%E3%82%80%E9%A3%9F%E5%93%81,%E3%81%A8%E3%81%84%E3%81%86%E8%A8%88%E7%AE%97%E3%81%AB%E3%81%AA%E3%82%8A%E3%81%BE%E3%81%99%E3%80%82 最終閲覧日2024年9月21日)



3 社会への影響力



① グローバルフロアの管理者

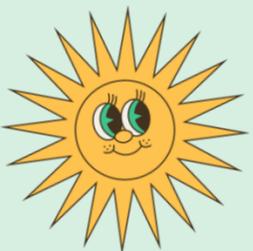
- グローバルフロアへの来客者増加
- グローバルフロアの活性化

企画者：グローバルな雰囲気を感じる
販売場所の確保



(専修大学神田キャンパス10号館15階グローバルフロア)





3 社会への影響力



- ②野菜を提供していただく方々
- フードロスをサラダボウルに使用
- CO2削減と水資源の保全に寄与
- お店のイメージアップ+利益還元

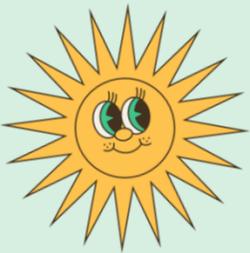
企画側：低コストでの販売を実現

農家との連携も可能



(アキダイ 関町本店)





3 社会への影響力

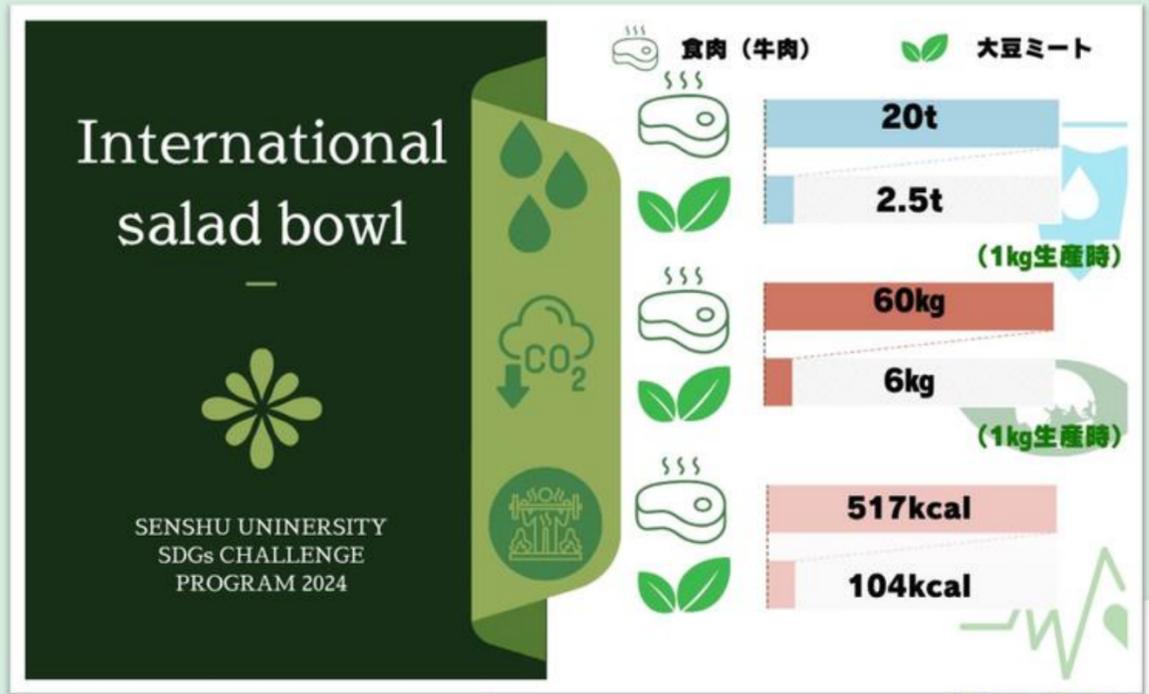


③学生や教職員、地域の方々

→気候変動に間接的に貢献できる

→健康を意識するきっかけづくり

企画側：販売促進



THANK YOU

あなたの選択が
水不足の緩和やCO₂排出抑制につながり
気候変動対策に貢献します

SENSHU UNI.

次回このカード提示で50円割引

(カードイメージ)



4 達成に寄与するSDGs



ら ポジティブなアクションが 期待できる対象

農家の方々

- ・農作物の廃棄量を減らす
- ・野菜が高品質であることを伝える
- ・大学周辺という地域コミュニティの中での宣伝効果を享受

学生や教職員、地域の方々

- ・規格外野菜やSDGsについて気軽に学べる
- ・健康や環境問題への意識向上
- ・日常生活で環境にやさしい行動を促す

6 私たちができるスモールアクション

発案者

- ①フードロスの現状を広める
 - ・フードロスについて深く理解
 - ・ポスターなどで啓発
- ②大豆ミートのメリットを伝える
 - ・特徴や効能についてのポスター掲示
 - ・ハラルマークやベジタリアンマーク
 - ➡国際理解を深める

サラダボウルの購入者

- ①環境問題の改善に貢献
 - ・フードロスを減らし環境へ配慮
- ②規格外野菜について理解する
 - ・規格外野菜の価値を認識
 - ・フードロスを減らす行動に移す

持続可能性



水に困らない生活を送り続けるために

- 大豆ミートへの知識を深化
- 渴水化の現状を伝える
- 環境に優しい行動を促す



気候変動の緩和に貢献するために

- フードロスの削減
- CO2排出量削減
- 地球温暖化の問題へ直接アプローチ

これに加えて...

サラダの持続可能性

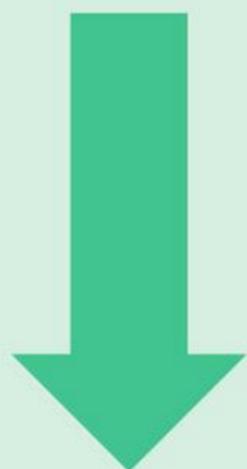
ダイエット ジム
体づくり ピラティス



健康面からサポート

サラダを食べる頻度のアンケート結果

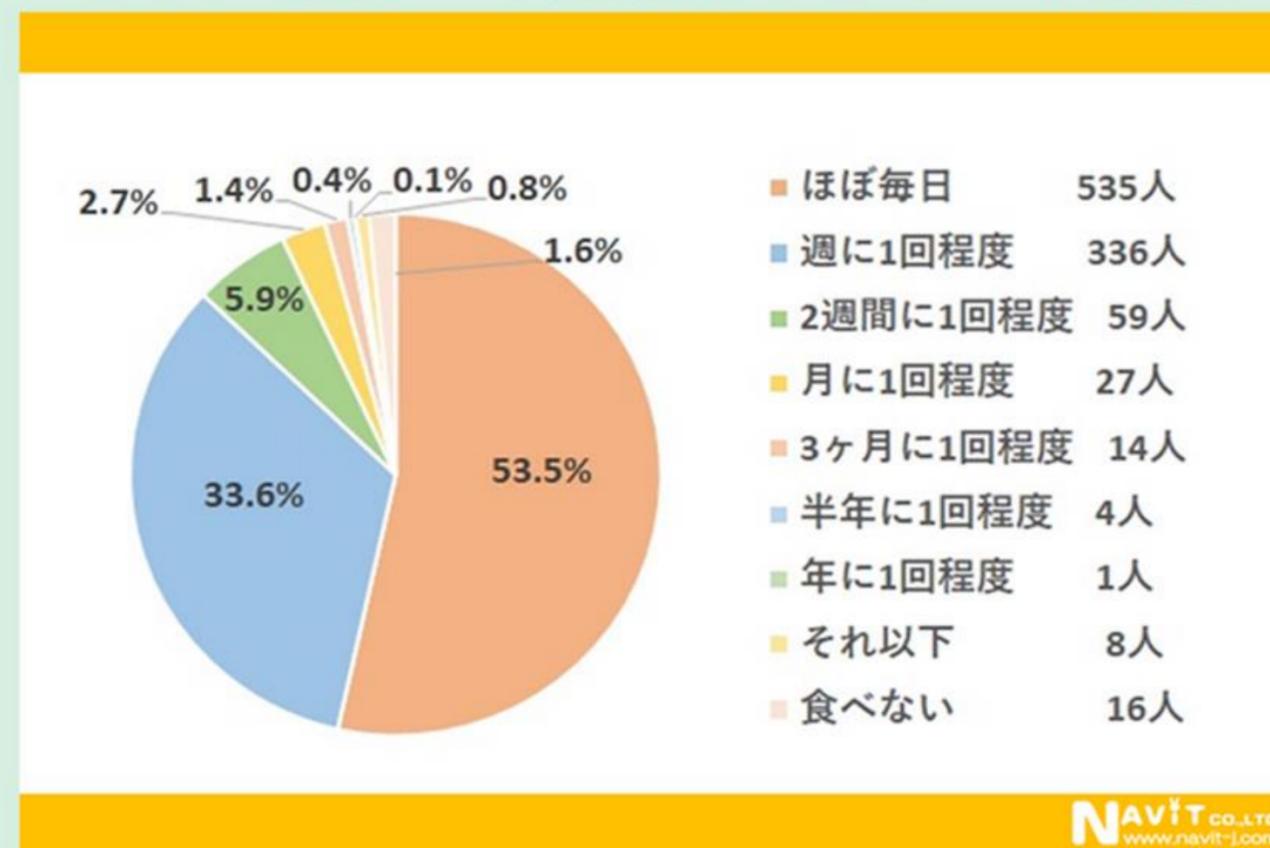
- ・ サラダを食事として選択する人の増加傾向 (右図参照)



低価格

ベジタリアン

持続可能性あり



(出典：あなたは好き？嫌い？サラダについて【1000人アンケート】 <https://www.navit-j.com/media/?p=91704> 最終閲覧日2024年9月23日)

ご清聴

ありがとうございます

