



食にかかわる専門家を支える NPO法人 食生態学実践フォーラム

■第16回総会報告

日本女子大学（東京都文京区）

2019.5.26

5月26日（日）、日本女子大学新泉山館において第16回総会が開催され、2018年度事業報告・活動計算書、2019年度事業計画・活動計算書案が、出席者19名、委任状出席者23人により原案どおり承認されました。

本年度は、コア活動の充実を図りたいと、食育セミナーや食育プロモーター養成講座を各コアの地で開催できたと計画しております。ホームページ等でお知らせしますので、是非とも頻繁にご覧ください。また、2019年度の活動は、ニューズレターやホームページ等で随時報告します。

薄金孝子（フォーラム理事）



基調講演の環境省・和田直樹氏（中央）。

■総会研修会報告

「食品ロス低減」「SDGs」と食生態学—食生態学を
基礎に何をすべきか、何ができるか

日本女子大学（東京都文京区）

2019.5.26

総会終了後の会場に、研修会目的の参加者たちが続々と席を埋めていきました。

基調講演は、環境省の和田直樹氏から「SDGsと食品リサイクル・食品ロス削減に関する国内外の取組について」という演題で、本日の中心テーマである食品ロスについての基本知識、食品ロス削減のための全国のさまざまな取組、環境省の学校給食に関する事例についてお話しいたき、全国規模で見た食品ロスの規模の大きさやその仕組みについて説明いただきました。全国各地で、各分野で、それぞれの立場で、その取組が広がっていることを実感いたしました。

そして、実践からの問題提議として、名古屋学芸大学の安達内美子准教授から、食生態学を代表する枠組みの図を使って、環境関連が中心のSDGsと地域、大学でのさまざまな食を通じた地域づくりに関する実践研究との結びつきについて、また、日本女子大学の高増雅子教授から、家庭内の食材・料理の動向調査結果から浮き彫りになる「食品ロス」の現状と課題について、お話しいたきました。

その後、指定発言として、月間「学校給食」編集者の望月章子氏から、学校給食現場での食品ロスの多様な実践例を具体的にお話しいたきました。そして、当NPO法人理事長・足立



会場からの質疑応答。現場での課題が提起された。

己幸より、「食生態学から『SDGs』『食品ロス』をどうみるか」のお話がありました。

「食生態学」の目的や活動が、「SDGs」といかに関連があり、「食品ロス低減」の重要な視点の一つが、一人ひとりにとって“ちょうどよい・適量”の「食事づくり」「食べる」「食を営む力の形成と共有」していること、それらを支援する人づくり、食環境づくり・地域づくり・地球づくりが、「SDGs」の17のアプローチと相互関係があり、「食生態学」実践と研究の方向と「SDGs」がしっかり、ぴったりつながっているということを、全員で共有しました。

最後に、会場からは、それぞれの立場で、さまざまな質問や提案の発言がありました。講師たちからは、「食品ロス削減」がいろいろなところで絡み合って、双方向で循環し影響しあって連携の場を作り、情報発信につながり、行動につながっているという発言がありました。今日の話が、私たちの日々の実践に反映するヒントとなり、今年の研究テーマのスタートとなりました。

中村里美（フォーラム運営委員）

■ 2019 食生態学食育プロモーターズ養成講座

「3・1・2 弁当箱法」のCコース基本編と実践編

豊海おさかなミュージアム（東京都中央区）

2019.8.24

「3・1・2 弁当箱法」Cコースは、ここ最近、Bコース、レベルアップ研修会と共に実施されていました。今年度は学習者のニーズに即応にしたいと、単独に実施することとなり、8月24日（土）、東京水産振興会・豊海おさかなミュージアム食事づくり実習室にて開催されました。参加者11名のうち、「既に弁当箱法を知っている。いつか活用しようと思っていた」人が5名。「既に6か月以上、自分の食事づくりに活用している」が2名。「他の人にも伝えている」が2名と、弁当箱法に関してそれなりの経験者が参加されていました。少人数での開催だったため、参加者から「個別に指導いただき充実していた」「詰め方のアドバイスを具体的に受けることができ、ちょっとした詰め方の工夫で、しっかり詰められること、よりおいしそうに詰められることがわかった」などの利点が挙げられました。よかったこととしては、「役立つ情報が得られた（8名）」「他の参加者との交流・情報交換が図れた（7名）」「日頃の生活に役立った（6名）」の順でした。

また、主菜料理は、築地の仲卸さんから直接購入した「サケのみそ漬け」を、参加者が各自の弁当箱に詰めやすい（詰めたい）大きさに切ってから、自分で焼きました。ちょっとした実習でしたが、「自分で調理できてうれしかった」「とてもおいしい主



主食・主菜・副菜について学び、設計図を描く参加者。



詰めた弁当で共食会。自分の適量を食べて確かめる。

菜料理だった」「築地の話が聞けて、よりよい食品をもっと知りたいという気持ちになった」など、魚に関する情報も伝えられ、「おさかなミュージアム」ならではの幅広さを発揮することができました。研修会終了後は、ミュージアムの自由見学としましたが、石井館長がつき添ってください、展示中であった東京湾のあれこれを知ることができました。

研修会終了時に、食生態食育プロモーターズの説明及び、来年2月に日本女子大学でBコース研修会が予定されているアナウンスをさせていただきました。知り得た情報を自分から周りの人に発信する、周りの仲間たちに発信できるようにしていきたいとみんなで確認しあいました。引き続き、ご参加いただければと思います。

当日の夜ですが、ある参加者の方から「さっそく、母親の夕飯に『3・1・2 弁当箱法』でお弁当を作りました。食が細くなった母ですが、とっても喜んでしっかり食べてくれました」と、写真付きのメールが届きました。今回はフォーラムから弁当箱を用意し、そのまま持ち帰っていただきましたが、早々に役立てていただきうれしい限りです。

高橋千恵子（フォーラム理事）

■フォーラムホームページ・モバイルサイト開設



フォーラムホームページにつきまして、モバイルサイトを開設いたしました。スマートフォンなどで、より見やすく、わかりやすくなりました。PCサイトとあわせてご活用ください。



●会費納入のお願い

2019年度年会費をまだご納入いただいていない方は、下記口座まで、お振込みをお願いいたします。[振込先]三菱UFJ銀行・高田馬場支店（普）1517770 または ゆうちょ銀行〇一九（ゼロイチキュウ）店（019）（当座）0702760 名義はどちらも、特定非営利活動法人食生態学実践フォーラム 理事長足立己幸 です。

●事務局からのお知らせ

今年度の開室日も、原則として火曜日と金曜日となっています。開室時間は10:00～17:00です。不在の場合は、留守番電話にメッセージをお残しいただくか、ホームページの「お問い合わせ」からメールでご連絡ください。