

エシカル消費の普及による地産地消型消費モデルの構築

別府大学 食物栄養科学部

大坪史人 藤原秀彦

小笠原愛 上田奏之介 藤崎優 植木聖弥

1. 実施背景

SDGsの波及により、エシカル消費＝倫理的で消費者未来の世代にわたって社会経済情勢や地球環境に影響を及ぼし得ることを自覚して消費行動をする社会の構築は不可欠である。

本事業は、大分県のエシカル消費教育（大分大学、NBU、APU、本学による4大学合同の勉強会）を通じて、消費活動における地域の活性化や雇用なども含んだ人や社会・環境に配慮した消費行動の普及について考える中で、生産側の視点にも立ち、地産地消やフェアトレードの意義を考えるものである。



そのようななか、中山間地域が多くを占める大分県において農産物のブランド化は重要な意味をもつため、エシカル消費に長年重要な役割を果たしてきた生協産直を取り上げ、産直農家の現状と課題を把握し、議論を行うことで農産物価格の正当性や地産地消の推進に寄与するものである。

2. 目的

SDGsが取りざたされる中において、消費側の視点からエシカル消費の普及と生産側の視点から農産物価格の正当性を考えること。

3. 概要

- 実施期間：4月20日～1月20日
- 実施場所：コープおおいた別府支店、夢ファームおおいた 安心院オーガニックファーム、コンパルホール
- 連携団体：大分県、コープおおいた、夢ファームおおいた
- 協力団体：安心院オーガニックファーム、九重町
- 参加学生：国際経営・発酵食品学科から 計4名 農業ボランティアとして全学部より 7名

○エシカル消費教育の普及活動

大分県のエシカル消費教育勉強会に参加し、テーマを選定し、その解決のためのPBL活動を行った。現場ヒアリングにより地域課題を捻出し、レシピ開発とアンケート調査を実施し、その活動について報告した。

(1)九重町マルシェ

九重町の特産品であるブルーベリーと別府大学発酵食品学科で開発した温泉水甘酒を使ったマフィンを提供し、提供した。



マフィンを提供したマルシェの写真

(2) 大分県エシカル消費教育勉強会

大分県が実施するエシカル消費教育に関する勉強会に参加し、福岡教育大学の奥谷めぐみ先生よりエシカル消費の重要性やなぜエシカル消費を普及させないといけないのかを学んだ。また、大分大、APU、NBUと4大学合同で議論をし、PBL活動のテーマを選定した。

①残りやすい食材を活用するレシピの提案、②お勤め品に関する情報収集について調査を行うことにした。

(3) 見学・視察

コープおおいた別府鶴見店において生協グループが長年行ってきた産直やフェアトレードなどの活動を通じたエシカル消費に対する取り組みをヒアリングした。生協産直に積極的に取り組まれている生産者として安心院オーガニックファームさんにヒアリングを行い、大分県の生産現場の現状と社会的課題についてお伺いした。これにより地産地消や有機農業についての知識が深まった。



報告会の写真

(4) PBL活動と研究

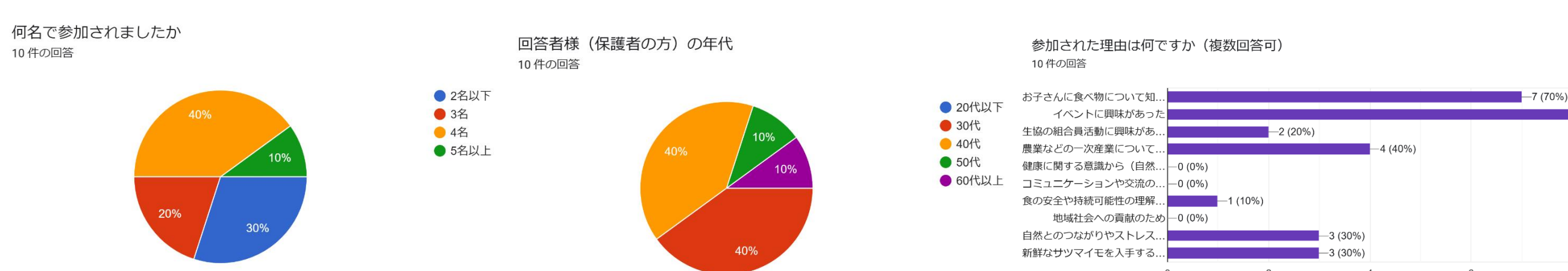
見学・視察によりコープさんからはエシカル消費な中でも地産地消の推進とどのようなものが売れ残りやすいのかを安心院オーガニックファームさんからは有機農業は地域に合わせて行うことができることと農業における労働者不足をしっかりと学んだ。そこで、コープおおいたの子会社である夢ファームさん（豊後大野市清川）で農業ボランティアとアンケートを行った。



コープ見学の写真

【アンケート】

サツマイモ収穫体験に来られた10組に世帯にアンケートを実施し、エシカル消費について調査



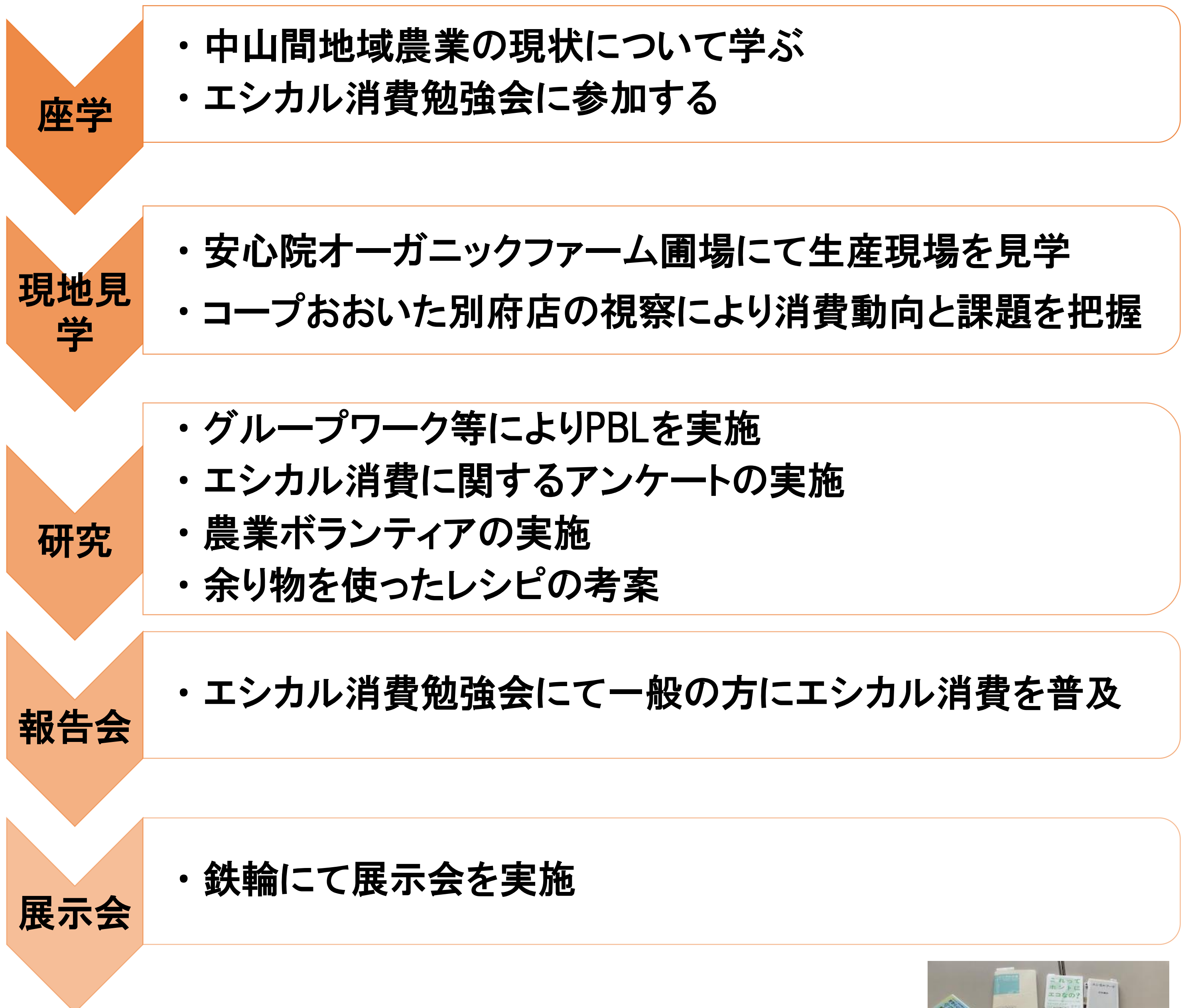
収穫体験の写真

大学生への教育・理解は非常に重要

- 食品ロスをなくしたり、適正な価格のものを買ったりすることができるようにするには20代、30代のこれから親になる世代の教育が必要
- コープの利用者でも価格意識（安いもの）が強くあるのは印象深かった

4. 取り組み内容の紹介

- ①大分県のエシカル消費教育勉強会に参加
- ②九重町の地元マルシェに参加
- ③コープおおいたの別府店を見学し、ヒアリングを行う
- ④安心院オーガニックファーム現地での見学から生産の実情を学び、地域における課題を見出す
- ⑤夢ファームおおいたの会員イベントで芋ほりの手伝いよアンケート調査
- ⑥研究報告会に参加し、意見交換
- ⑦鉄輪にて展示会を行う



大学にエシカル消費にかかわる本がほとんどなかったため図書館に頼んで15冊ほど入れてもらいました



(5) レシピ開発

コープおおいた別府鶴見店で閉店時間の2時間前に調査

残りが多かったお惣菜 ①梅のおにぎりをを使った天茶

- ✓ おにぎり（梅）
- ✓ ポテトサラダ
- ✓ コロッケ



【レシピ】
①梅のおにぎりを半分にご飯に入れておろす
②天ぷらはお好みでレンジで温めるサクサクが好みならオーブントースターで
③温かい煎茶に顆粒だし（和風）を少々入れたものをかけるだけ

②おかずになるポテトサラダ



【レシピ】
①ポテトサラダとコロッケを混ぜる
②アンチョビ、バジルペーストなどを好みで少々入れる
③混ぜ合わせて完成