

事例から考える！ SDGsとの向き合い方

くら寿司

「お寿司で学ぶSDGs」

体験型授業を通して考える、お寿司を食べ続けられる未来

「SDGs」とは、「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称であり、近年、学校現場でもSDGsをテーマとした教育が増えています。

今回は、くら寿司株式会社の戸木田彩香さんをお招きし、全国の小学校を対象に実施している出張授業「お寿司で学ぶSDGs」についてお話を伺いました。



くら寿司

国内・海外に600店舗以上を展開する回転寿司チェーン。お寿司を通じて、SDGsや食の未来を考える出張授業「お寿司で学ぶSDGs」を実施している。

お寿司で学ぶ
SDGs

- 対象：全国の小学4～6年生
- 実施時間：90分程度（平日のみ）
- 実施費用：無料



くら寿司株式会社
戸木田 彩香

漁業創生の取り組みから 始まった出張授業

—はじめに、出張授業を始めることになった経緯を教えてくださいませんか。

私たちは、SDGsという言葉がまだなかったころから、漁業創生の取り組みに力を入れてきました。国内では、漁獲量が減少し水産業に関わる人が少なくなっているため、魚が身近に食べられなくなる未来が来ることを危惧していたのです。

出張授業の始まりは、2020年に小学校の新学習指導要領に「持続可能な開発のための教育（ESD）」の理念が組み込まれ、小学校の先生方から当社の取り組みを授業の題材として使えないかというお問い合わせを多くいただくようになったことです。特に、小学5年生の水産業と情報活用単元を当社の取り組みと関連づけていただいた先生方



▲出張授業の様子

からの問い合わせが多かったですね。そこで、お寿司という子どもにとって身近な題材を通して、水産業や食をめぐる課題の解決方法を考える体験型の出張授業を企画し、2022年4月から本格的に開始しました。

— 漁業創生の取り組みとして、どんなことに取り組まれていたのでしょうか。

たとえば、国産天然魚を全国のみなさんに食べていただきたいという思いから、2010年より「天然魚プロジェクト」に取り組んでいます。

漁港・漁協で獲れる魚を直接買いつけ、独自のルートで配送することで、新鮮な国産天然魚をより安く、よりおいしい寿司ネタとして提供するとともに、漁師さんの収入安定化を図り、共存共栄を目指す取り組みです。また、獲れた魚をすべて使い切る「さかな100%プロジェクト」の取り組みや食品ロスを減らすための製造管理システムの導入なども行ってきました。そうした取り組みを以前から続けてきたからこそ、出張授業に対してもたくさんの先生方から関心を寄せていただいていると思います。

お寿司が食べられなくなる 未来を変えるための手立てを知る

— 授業の構成を教えてくださいませんか。

授業は45分×2コマの90分構成になっていて、テーマが2つに分かれています。1コマ目のテーマは「低利用魚」についてです。おいしいにもかかわらず、物量や加工の難しさから市場にあまり出回らない「低利用魚（未利用魚）」と呼ばれる魚がいることや、それらも海の資源として活用していく必要があることを学びます。2コマ目のテーマは食品ロスについてです。縮小版の回転寿司レーンやリアルなお寿司のサンプルを使って体験型の「回転寿司ゲーム」をしながら、食品ロスが発生してしまう仕組みや、さまざまな情報を基に食品ロスを少なくするかに楽しく考えます。授業の最後には、低利用魚の活用、食品ロスの削減という二つの課題について、どちらかのテーマを選び、自分たちがこれから取り組める解決方法を考えて発表します。



▲縮小版の回転寿司レーン

— 1コマ目の低利用魚の授業ではどのようなことを学ぶのでしょうか。



▲魚が食べられなくなる可能性があることを知る

まず、1コマ目の導入として、未来のお寿司のサンプルを見せます。このお寿司、実は魚がのっていないんです。このお寿司のサンプルを見せながら、魚の獲れる量が減少していること、また漁師さんが減ってきていることから、お寿司が食べられなくなる未来が来るかもしれない、という問題提起をします。

そして、魚が食べられなくなる未来を変える手段の一つとして、低利用魚という魚がいることを知っていくのです。

低利用魚の説明では、リアルな魚の模型を用意して「この魚見たことある？」と問いかけます。子どもたちはそれぞれの魚が低利用魚かよく食べられている魚かをクイズ形式で考えていく中で、食べられずに捨てられてしまう魚も多いことを学んでいきます。

さらに、当社では低利用魚とされるニザダイやシイラをうまく加工して商品にしているの、工夫さえすれば低利用魚も食べられることを知り、解決方法を見つけていく大切さを学べる内容になっています。



▲魚の模型を使って低利用魚について学ぶ

— 低利用魚とSDGsにはどのような関係があるのでしょうか。

低利用魚は、一部の地域では食べられていても市場に出すと値がつかず、売れずに無駄になってしまう魚です。低

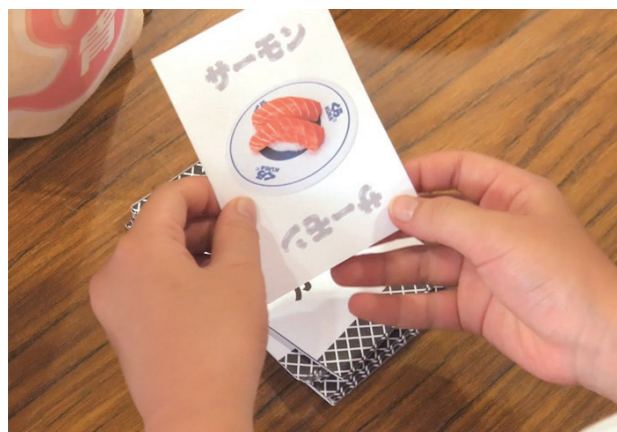
利用魚を工夫して商品にすることは、食品ロスの削減や、海の大切な資源を守ることもつながります。

天然魚プロジェクトでも、漁師さんと年間契約を結び、一つの船で獲れた魚をすべて買い取る「一船買い」という取り組みをしています。漁師さんの若い担い手が減っているという現状がありますので、漁師さんと関係を築きながら、当社は安定して魚をいただけて、漁師さんは収入が安定するという状態をつくり、漁業創生を目指しています。

回転寿司ゲームを通して 食品ロス削減を学ぶ

—— 2コマ目の授業の回転寿司ゲームはどのような内容ですか。

ゲームでは、まず子どもたちがつくる側と食べる側に分かれます。つくる側の子どもは、お寿司の人気ランキング表を見て、どのお寿司を流せばよりお客さんに食べてもらえるかを考えながらお寿司をつくっていきます。食べる側の子どもは、お寿司のカードをめくって、カードに描かれたお寿司を取っていきます。カードはランキング上位のお寿司が出やすいような割合でつくっているため、ランキング上位のお寿司が食べられやすいということを踏まえたうえで、つくる側はつくる、食べる側はお寿司を取るという作業になっています。グループを入れ替え、子どもたちはつくる側と食べる側の両方を体験していきます。



▲お寿司が描かれたカード

つくる側の子どもたちがよく考えてお寿司を流したとしても、どうしても余ってしまい、捨てられるお寿司が出てきます。このゲームを通して、食品ロスについて意識を向けるとともに、食品ロスを削減する方法を考える体験してもらえればと思っています。ゲーム後には、一例として、くら寿司の店舗ではお寿司をつくる量や種類がわかる製造管理システムを取り入れていることで、食品ロスの削減ができていないことを説明しています。



▲ゲームの中で余ってしまったお寿司のサンプル

—— 回転寿司ゲームはとても盛り上がりそうですね。ゲームを授業の中で取り入れられた意図をお伺いしたいです。

記憶に残る体験型授業にしたいという意図があります。先生方も子どもたちも回転寿司のレーンを見ると、とても喜ばれるんです。回った瞬間、ワーッと歓声が上がりますね。当社は抗菌寿司カバー「鮮度くん」というカバーをお寿司に被せているのですが、子どもたちにとってそのカバーにお寿司を入れるというのは初めての体験になるので、店員さんになれたと感動してくれる子どもが多いです。

楽しかっただけでなく、記憶に残る体験をすることで、子どもたちが普段の生活でも食品ロスを思い出すきっかけになると考えています。たとえば、授業の最後に自分たちができることを考えてもらう時間に、「今日はお寿司だったけれど、身の回りで食品を無駄に捨てていることはありませんか？自分だったら何ができるかを考えてみましょう」と問いかけをして、回転寿司ゲームの体験と普段の生活に関連づけるようにしています。授業の直後が給食の時間になることが多く、先生方も「食品ロスを減らせるようにしましょう」とお声がけをされているようです。



▲回転寿司ゲームをする様子

体験を通して課題を感じることで 自分ごととして考えるきっかけに

—— SDGsは難しいというイメージをもっている子どもたちも多いと思います。SDGsを自分ごととしてとらえてもらうために、授業の中で工夫されていることはありますか？

体験を通して課題を実感してもらう点を一番重要視しています。たとえば低利用魚の話では、「あまり食べられていない魚がいる」ということを説明するだけではなく、まずは魚の模型を実際に触り、「これは何の魚だろう」「この魚は食べられるのかな」などと考える時間を設けることで、子どもたちは食べられずに捨てられてしまう魚がいることをより強く意識できます。

食品ロスも同じですね。回転寿司ゲームでは自分なりに工夫をしたけれど、それでも食品ロスが出てしまったという体験を通じて、食品ロスへの意識づけと削減方法を考えることの必要性を感じてもらえるとよいと思っています。

—— 子どもたちが考えた「未来でもお寿司を食べられる解決策」の中で、驚かされた考え・意見などはありますか？

低利用魚の活用について、「低利用魚にキャッチコピーをつけて、いろんな人に低利用魚のよいところを知ってもらい、新しい商品を売り出していく」という具体的な考えを発表してくれた子どもがいて感心しました。

また、「低利用魚を研究して商品化していくことで、漁師さんの収入に貢献でき、漁師さんになりたい人が増え、これからもお寿司が食べていける」という私たちがずっと向き合ってきたテーマである「漁業創生」の考え方に近い意見にはとても驚かされました。



▲未来でもお寿司を食べられる解決策を考え発表する

—— 授業後の先生方の反応はいかがでしたか。

先生方からは、「子どもにとって身近な回転寿司でSDGsを学ぶことが魅力的でした」「授業前まではSDGsに対して難しいイメージをもった子どもが多かったですが、子どもたちが自分ごととしてとらえることができていました」というお声をいただくことが多いです。

授業の約1週間後に先生方から感想を送っていただくのですが、「子どもたちがSDGsについての本を借り始めた」「低利用魚について積極的に調べていた」など出張授業をきっかけに子どもたちの行動が変わったという感想もあります。そういったお声を聞くと、子どもたちの将来が変わっていく力になれたかなとうれしく感じます。

—— 出張授業や、その他SDGsに関する取り組みについて、今後の展望はございますか。

SDGsの取り組みは短期的になってしまっただけでは意味がないと思うので、当社としては持続可能な取り組みとなるよう長期的に続けていきたいと思っています。

出張授業は、2023年度に100校以上で実施することを目標にしています。2022年度に授業を実施した学校のうち、9割の学校からは「ぜひ来年も授業をしてほしい」というお声をいただいたので、今後ますます拡充させていきたいです。

—— 最後に、先生方にメッセージをお願いします。

授業の初めに行う子どもたちへのアンケートでは、SDGsについて全く知らないという回答も多いのですが、回転寿司はそんな子どもたちにとってSDGsを身近に感じることができる格好のテーマだと思います。

SDGsが掲げる17の目標のうち、12「つくる責任つかう責任」、14「海の豊かさを守ろう」、17「パートナーシップで目標を達成しよう」を体感しながら楽しく学べる授業になっておりますので、少しでもご興味がある先生方は、ぜひホームページをご覧ください。

※2022年度の出張授業は、現在新規受付を締め切っています。「2023年度出張授業の募集開始案内メール」をご希望の方は、以下のWebページよりご登録いただけます。

「お寿司で学ぶSDGs」
公式サイトは
こちら▶▶

