

令和 5 年 9 月 4 日

各位

東京家政学院大学

東京家政学院大学 人間栄養学部人間栄養学科が日比谷パレスとコラボイベント開催！

「フードマイレージ」をテーマにした SDGs ランチを期間限定で販売

東京家政学院大学（東京都千代田区 学長：鷹野景子）では、社会的課題の解決に向けて、生活科学の視点から、研究に取り組んでいます。

人間栄養学部人間栄養学科（加藤理津子准教授・実践応用栄養学研究室）では、昨年引き続き日比谷パレス（東京都千代田区）と SDGs のコラボイベントを期間限定で開催します。日比谷パレスのパティシエ武さんが 4 年生の学生が考案したレシピを再現してくれました。

今年のランチのテーマは「フードマイレージ」です。「フードマイレージ」は、「食料の総輸送量（t）」と「輸送距離（km）」をかけあわせた指標のことで、数値が高いとそれだけ環境負荷が高いといえます。日本は他国と比較してもフードマイレージが高い国で、解決策の一つが地産地消です。国内の食材のみで構成されたワンプレートは、サラダにスープと選べるメインと安心安全でおいしいのがポイントです。販売は 2023 年 9 月末までの期間限定メニューです。是非、ご予約のうえ、ご来店いただき学生考案のメニューを食していただければと思います。

担当教員のコメント：本研究室では、2021 年からキャンパスがある千代田区内の店舗と共同で様々な商品開発を行ってきました。昨年 SDGs をテーマに、学生がランチメニューを考案し、日比谷パレスのご協力を得て販売しています。2 回目の開催となる今回は、「フードマイレージ」を切り口に、米粉を使った様々なメニューを開発しました。学生のうちから社会とかかわりながら、企画力、運営能力など管理栄養士に求められる素養を身につける機会となっています。

担当学生のコメント：私たちは、管理栄養士を目指して日々勉学に励んでいます。学習の過程で「食と SDGs」に興味を持ち、多くの人にも SDGs を身近に感じてもらい、取り組む人を増やしたいと考え、私たちにできることを模索しながら活動を始めることにしました。まず、私たちがよく消費するパンに着目しました。パンの材料となる小麦粉はその多くが輸入品のため、天然資源の消費や温室効果ガスの排出など環境に負荷をかけている食べ物のひとつです。そこで、国産の米粉を使った料理を考案しました。環境にやさしいだけでなく、味もおいしいので、多くの方に食べていただきたいです。

店名：日比谷パレス 1F

住所：〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園 1-6

TEL：03-5511-4122

営業時間（ランチ）：12:00～15:30（Lo.13:30）※レストランの定休日は月・火曜

※予約のみでのご案内となりますので、必ず上記にお電話もしくはホームページからご予約ください

★本件、取材等希望についてのお問い合わせはこちらをお願いします。

東京家政学院大学 企画・総務室 和久雄亮 〒102-8341 東京都千代田区三番町 22

TEL: 03-3262-2257 FAX:03-3262-2174 E-MAIL:waku@kasei-gakuin.ac.jp

