

ヤサシイごはんの日プロジェクト



「ヤサシイごはんの日」プロジェクトとは？

皆さんはじめまして！ヤサシイごはんの日プロジェクトと申します<(_)>突然ですが、牛肉1kgを生産するために、飼料として何kgの穀物が必要か知っていますか？...答えは**11kg**。知っていた方は流石です！それでは第二問、穀物1kgの生産に必要な水は1tですが、牛肉1kgの生産に必要な水は何tでしょう？...正解は2t！穀物の**2倍**ですね。

近年、私たちの食生活はより豊かになり、肉を大量に消費するようになりました。しかし、上記のように肉の生産では大量の資源を消費します。世界の問題として**飢餓**や**環境負荷**が叫ばれている一方で、このままでよいのでしょうか...

そこで、**持続可能な食の形**を提案するために立ち上がったのがこのプロジェクトです！**地球にも身体にもやさしい「肉を食べない日」**を作ってみませんか？「そうは言ってもお肉は好きだし食べたい！」というあなた！肉を全く食べてはいけないということではありません。お肉は私たちの体をつくるタンパク源であり、畜産業は人々の生活を支える重要な産業。健康や食肉文化を大事にしながら、地球・環境にも目を向けてほしいという思いがあります。

一か月のうち一日でも、一食でも、菜食に置き換えてみませんか？というご提案です。普段よりも野菜の多い、お肉を食べない食事が、皆さんの**食の選択肢**の一つになればと考えます。

どんなことをやっているの？

学食でお肉を使わないメニューを提供するため、何度も話し合いを重ねメニューの立案を行いました。写真は試作会の様子です。また、このプロジェクトを広く知ってもらうため、**Twitter**の運用も行っています。ぜひ遊びに来てください！

→岩手大学ヤサシイごはんの日@yasasiigohan



アンケートのご協力をお願いします！！

メニューや企画について感想やご意見などを募集しています。今回メニューを頼んでくれた方、頼まなかった方問わず回答をお待ちしています。1分ほどで終わる簡単なものなのでぜひお願いします！



この活動は 次世代アグリノベーション研究センター 学生プロジェクトの一環です

岩手大学次世代アグリノベーション研究センターでは岩手大学ビジョン2030に掲げられた「持続可能な社会の実現と予測不能なVUCA時代を切り拓く」ため、全学部体制で、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献できる気候変動に適應する持続的な農業技術の開発や、温室効果ガス排出削減や生物多様性の維持を目指した岩手大学独自の技術開発を推進しています。

SDGsとは2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。このプロジェクトではSDGs達成へのアプローチとして、持続可能な食の形を皆さんに広く知ってもらうことを目標に活動しています。



現在参加者募集中です！

一緒に活動してみませんか？どなたでも大歓迎です。メンバーの中にビーガンの方はいないのでご安心を。少しでも興味がある方は上記TwitterのDMまたはgmailまでお気軽にご連絡ください！

→yasasiigohannohi@gmail.com

岩手大学次世代アグリノベーション研究センター学生プロジェクト
ヤサシイごはんの日

メンバー：前田帆香、岡本侑花、大野航、佐々木春花、前田恵花、猪内優花子、横山菜月