

2020.9.29 &lt;計5枚&gt;

京都大学記者クラブ加盟社 各位  
草津市政記者クラブ加盟社 各位  
大阪科学・大学記者クラブ加盟社 各位  
文部科学記者会加盟社 各位

立命館大学広報課

**小学生が食品ロス削減に向け「トマト」を使った創作料理アイデアをイタリアに提案！  
立命館大学 EDGE+R プログラム／小学校高学年対象オンラインワークショップ  
『Tomato Adventure』を開催  
■ レポート動画を9月29日（火）より公開 ■**

立命館大学は、附属校である立命館小学校と連携し、身近な食材である「トマト」を題材に「食品ロス削減」など SDGs 解決型のオンラインワークショップ『Tomato Adventure』を8月1日（土）、2日（日）、8日（土）に開催しました。3日間を記録したレポート動画を9月29日（火）より公開いたします。また、本取り組みの第2段として、12月頃に「オレンジ」をテーマにしたワークショップの開催を予定しています。



動画 URL: <https://www.youtube.com/watch?v=tzBkfdsztIU&feature=youtu.be>

本ワークショップは、世界の食生活にとって身近なグローバルフードともいえる「トマト」を題材に、3日間にわたり実施。トマトの特徴やおいしさのサイエンス、世界の食品ロスの実態を学ぶ【リモート座学】から始まり、トマト生産者の想いに触れるため本場・イタリアの農家、ピザ職人から直接ナポリピッツァ作りを学ぶ【オンライン実習】を体験。最終日には世界的な課題である食品ロス削減の解決策となる創作料理アイデアをイタリアの真のナポリピッツァ協会に提案しました【創造性提案】。

子供たちの提案の中から採用されたアイデアは、実際に歴史ある協会レストランでメニューとして提供され、その収益は食品廃棄物を堆肥に変えるコンポスト購入に充てられる予定で、これから重要とされる SDGs 教育をリアルに実現させるものとなりました。

コロナ禍においても、子どもたちの主体性や創造性を育むことを目的に、食マネジメント学部教員らの協力の元、大学が有する食の世界的なネットワークとリモート機能を最大限活用し、本場・イタリアと直接繋がるライブ感あふれる体験型プログラムを実現することができました。

このような実体験を伴うワークショップの実施により、世界中が抱える社会課題に対して、身近な食を通じて小さくとも自らの手でひとつの解決を作り出していく経験を通じて、サイエンス、テクノロジーのみならず文化や歴史などの多くの視点から問題の本質をとらえることができるイノベーション人材の育成につながることを期待しています。

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当:名和 TEL.075-813-8300

## 「Tomato Adventure」実施概要

日時:2020年8月1日(土)、2日(日)、8日(土)

場所:参加者は自宅よりオンライン参加

運営は立命館大学びわこ・くさつキャンパス

コラーニングハウスⅡ調理学実習室A(草津市野路東1丁目1-1)

主催:立命館大学EDGE+Rプログラム

協力:立命館小学校、立命館大学食マネジメント学部、株式会社TNC

立命館大学食総合研究センター

真のナポリピッツァ協会、真のナポリピッツァ協会日本支部

運営メンバー:

立命館大学食マネジメント学部/EDGE+Rプログラム副総括責任者 准教授 野中朋美

立命館大学食マネジメント学部 教授 石田雅芳

立命館大学食マネジメント学部 助教 本田智巳

立命館大学 客員教授/株式会社博報堂 福田卿也

株式会社TNC 代表取締役 小祝誉士夫

立命館小学校 ICT 教育部長 正頭英和

立命館小学校 教諭 山田航大

参加者:立命館小学校 5年生4名、6年生3名

※本取り組みは、文部科学省「次世代アントレプレナー育成事業」(EDGE-NEXT)の採択事業である「立命館大学EDGE+Rプログラム」の一環として、小学校高学年を対象に実施しました。

### <実施内容>

8月1日(土)

ゴールイメージと課題を共有。救うべき世界の課題と食との関係を読み解く。

- ・身近なトマト料理を作ってみよう! <実習と実食>
- ・トマトのサイエンス トマト調理の特徴を知る
- ・ピザ作り(イタリア中継)

8月2日(日)

トマトのおいしさはどこから来るのか?トマトの本場イタリアとの中継授業

- ・世界の食品ロスの実態と解決を目指している事例を学ぶ
- ・トマト作りの本場から イタリアのトマトの魅力とは?(イタリア中継)
- ・ピザの本場から トマトを使ったナポリピッツァを作ってみる(イタリア中継)
- ・次回創造調理計画について 食品ロスを解決するためのメニューを作ろう

8月8日(土)

トマトで世界を救えるか。オリジナルトマト料理とオリジナルピザをイタリアに提案!

- ・世界を変える作戦提案(イタリア中継)
- ・真のナポリピッツァ協会パーチェ会長からのフィードバック(イタリア中継)
- ・全体のまとめ

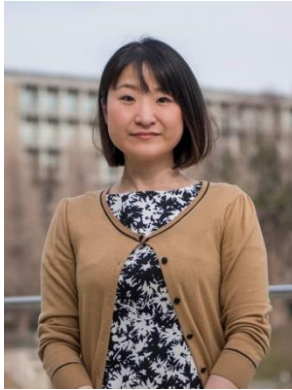
## プログラム担当者のご紹介

立命館大学食マネジメント学部 准教授 野中朋美

### 【ワークショップ全体設計と運営を担当】

食と向き合うとは生きると向き合うこと。

全ての学問は食を介することで、ひとがこの地球でいかに生きるべきかを問うことにつながっている。それを大人、学生、児童とともに考えることがわたしたちの未来をつくることにつながるのです。



立命館大学食マネジメント学部准教授/EDGE+R プログラム副総括責任者。2012年慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科博士後期課程修了。博士(システムエンジニアリング学)。専門は、生産システム工学、サービス工学。現在は、持続可能な食・食サービスのシステムデザイン研究に取り組む。SXS2019 期間中に、持続可能な食をテーマにイベントを共催。中止となった SXS2020 では、パネルセッション登壇やブース出展を予定するなど海外での発表も積極的に行なっている。International Federation for Information Processing (IFIP) WG5.7 や日本機械学会などの会員。

立命館大学食マネジメント学部 教授 石田雅芳

### 【イタリアの食文化に関する授業と現地をつなぐオンライン実習を担当】



1967年福島市生まれ。同志社大学文学部文学研究科修了、ロータリー財団国際親善奨学生としてフィレンツェ大学に留学。フィレンツェ市公認観光ガイド。その後スローフード協会イタリア本部で唯一の日本人スタッフとして、日本のスローフード運動をサポートし、国際生産者会議、食科学大学の創設などに関わる。2018年度より立命館大学食マネジメント学部教授。専門は、イタリアの食文化、スローフード哲学と食のアクティビズム。

立命館小学校 ICT 教育部長 正頭英和 (Global Teacher Prize TOP10)

**【教育プログラム設計など担当】**

完全オンラインでの実施はコロナが加速させた、これからの教育のプロトタイプ。

「本物」と出会わせることはオンラインが実現してくれた。

この社会に役立つために課題に立ち向かうたくさんの大人と触れ合うこと、「本物と出会うこと」を、教育で実現させたい。



立命館小学校教諭/ICT 教育部長。大阪府出身。関西外国語大学卒業。関西大学大学院外国語教育学修了(外国語教育学修士)。京都市公立中学校、立命館中学校高等学校を経て現職。2019年のGlobal Teacher Prizeにおいて、世界150ヵ国以上、3万人のエントリーの中から、日本人小学校教員初となるTOP10に選ばれ、「世界の優秀な教員10人」となる。主な著書に「世界トップティーチャーが教える 子どもの未来が変わる英語の教科書(講談社)」などがある。

立命館小学校 山田航大

**【授業の詳細設計・進行など担当】**

大人が思いつかない子どもたちの発想を社会と繋げたり、逆に社会から刺激を受けることで子どもたちも世の中と関わっているという実感を持てるような“繋がりをつくる教育”が、これからの小学校教育で重要となってくる。

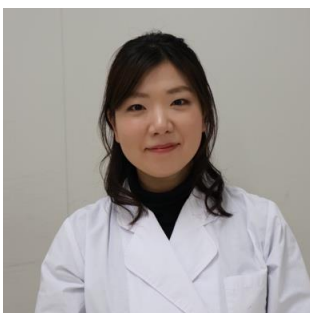


1993年京都府生まれ。立命館中学から高校、大学と10年間を立命館で過ごす。立命館大学法学部を卒業後、京都市立小学校に採用。2018年度より現職の立命館小学校教諭に就任。

Microsoft Innovative Educator Expert(MIEE)認定。

立命館大学食マネジメント学部 助教 本田智巳

**【調理学・食物学に関する授業を担当】**



立命館大学食マネジメント学部助教。熊本県立大学院環境共生学研究科博士前期課程修了後、管理栄養士として商品開発、給食管理業務に従事し、2019年度より現職。専門は食物学、園芸科学。地域食資源の保全と食を通じたコミュニティの創出をテーマに、農業振興をめざした調理加工技術の開発や、若年単身者の食事づくり力向上のための支援プログラム開発に取り組む。

株式会社 TNC 代表取締役社長 小祝誉士夫

【海外事例に関する授業を担当】



1973年茨城県大子町生まれ。大学卒業後、インドネシア勤務を経て、株式会社 TNC の創業メンバーとして海外マーケティング業に従事。2008年に同社、代表取締役社長に就任。海外 70 カ国の調査ネットワーク『ライフスタイル・リサーチャー』を主軸とした海外企画業務のプロデューサーとして商品開発実績（食品・飲料ブランドなど）多数。茨城県グローバル化推進計画策定委員（2016年）、茨城県総合計画審議会委員（2018年～現在）。

「立命館大学 EDGE+R プログラム」について

「立命館大学 EDGE+R(イノベーション・アーキテクト養成プログラム)」は、イノベーションを興せる人材の輩出を目指し、学内外を問わず、新しいことに挑戦するひとを求めるプログラムで、2014年から始まりました。

起業を目指すひと、仲間が欲しいひと、企業課題の解決をやってみたいひとなど、多様なひとが混ざる「場」として、学部の垣根を越えた多様なプログラムを用意しています。また、最近ではイノベティブマインドを子供の頃から育成するため、小学校をはじめとした附属校との連携プログラムにも取り組んでいます。

EDGE+R プログラムは、文部科学省グローバルアントレプレナー育成促進事業(EDGE、2014年度～2016年度)に引き続き、文部科学省次世代アントレプレナー育成事業(EDGE-NEXT、2017年度～2021年度)に採択されました。EDGE-NEXT では、多様性と創造的協働に基づくアントレプレナー育成プログラム「IDEA コンソーシアム」(主幹機関;九州大学、協働機関;立命館大学、奈良先端科学技術大学院大学、大阪府立大学)として、学外へさらに拡大していきます。

EDGE+R HP : [http://www.ritsumei.ac.jp/ru\\_gr/edge/](http://www.ritsumei.ac.jp/ru_gr/edge/)

EDGE+R 紹介動画 : <https://www.youtube.com/watch?v=KpSEFhWOSEY&feature=youtu.be>