

地球に体に「ヤサシイごはん」

岩手大生がメニュー考案 学内食堂で提供

SDGs 貢献へ 肉食の環境負荷軽減めざす

地球環境や体にやさしい食事のあり方を考え、SDGs（持続可能な開発目標）に貢献しよう、岩手大学の次世代アグリイノベーション研究センターの学生7人が学内の食堂で期間限定メニューを提供する試みを始めた。27日ま



豆乳トマトペンネセット



「肉を食べない日」を提案する学生たち＝岩手大学

で一般市民も味わうことができる。

センターは今春、SDGsが掲げる「誰一人取り残さない」という理念を踏まえ、新体制でスタート。気候変動に適応する農業技術の開発や温室効果ガスの排出削減など社会の課題解決に取り組んでいる。

活動の一環として、学生にはSDGs達成に向けたプロジェクトを募集。採択されたひとつが肉食の環境負荷の軽減を掲げた「ヤサシイごはんの日」だった。

農林水産省によると、肉類1kgを生産するには、トウモロコシ換算で牛は11kgの穀物が必要になる。肉の生産には広い農地が必要で、地球環境

に大きな負荷を掛けている。消費を抑えれば、飢餓に苦しむ人々に水や穀物を届けることもできる。

学生たちは地球環境に目を向けて欲しいという思いから、あえて「肉を食べない日」を作ろうと提案。卵や牛乳を使うかどうかなど話し合い、料理の試作を重ね、メニューを完成させた。

メインの豆乳トマトペンネは酸味とまろやかさが調和し、野菜たっぷりなので体が温まる。税込み500円で、27日には農学部と理工学部の食堂で40食ずつ提供する。

メンバーの岡本侑花さんは「食の大切さを考えることができ、将来、農業にふれ合っている仕事に就きたいと考えるようになった」と話した。

（小幡淳一）

※朝日新聞令和4年10月27日付/21面 承諾番号22-3160

※この記事は朝日新聞社の許諾を得て転載しています。

※無断転載・複写を禁じます