

国内研修 論文

はじめに

「社会福祉の現場によるフードロス対応の新たな商品開発」という研修テーマに沿った活動を行った。まず、フードロスとは。フードロスとは、「まだ食べられる食品が捨てられてしまう」問題だ。国連の世界食糧計画によると食糧援助量の 2 倍の量が日本国内だけでロスとして発生している。フードロス対応が迫られている今般において、社会福祉の現場もまた対応を迫られている。以上の問題を知り、追及するべく、我々グループは障害者にとって優しい職場とは何かを考え、作業工賃の引き上げを模索し、また、フードロス問題にも対応している 10 の社会福祉法人を傘下に持つ一般社団法人ゼンコロで、国内研修を行うことを決定した。この国内研修を通じて主要な就労支援事業所関係者や障害者と意見交換の場を設定し、実際に我々学生が作業に加わることができる機会を提供していただいた。また、一般社団法人ゼンコロでは常に、新しい商品づくりを行っている。その商品づくりに我々学生のアイデアを提供することができるのではないかと考えた。商品開発の難しさや工夫すべき点を知りたいと考えた。

活動目的

- ・SDGs 目標 2「飢餓をゼロに」や目標 12「つくる責任つかう責任」に着目した社会福祉現場の取り組みを学ぶ
- ・新規事業を模索している企業や団体にとって、知らないということは事業機会をみすみす見逃すことにつながるとも言われており、現場の喫緊の社会課題を知る
- ・食べ残し以外の原因、特に生産・加工・小売りといったサプライチェーンの各段階の課題を明らかにする
- ・捨てるコストと捨てないコストを比べ、現場が損益をどのように受け止めているか聞き出す
- ・今社会問題となっている食品ロスへの対応策として、昆虫食の活用や新種のパンなど、その開発までの過程を自分たちでとどめるのではなく、多くの人たちへと発信していく
- ・今回のフードロス対策、そして障害者雇用の学びを、いずれかは海外にも適応させたいと考える。(「SDGs 目標 5 ジェンダー平等を実現しよう」の解決にむけて障害者だけでなく、弱い立場にある女性の社会参画、雇用機会についても考えていきたいと思う。)

研修先「社会福祉法人東京コロニー」について

障害のある人の「完全参加と平等」を実現するため、平等性、企業性、民間性を事業理念に、各種障害福祉サービス事業、公益事業等をつうじて事業運営を行う社会福祉法人。障害のある人が地域で働き・暮らすことの権利保障のために必要な活動に積極的に取り組んでいる。就労事業（生産活動）では、企業的手法を積極的に取り入れ障害者従業員等の処遇向上に努め、各種障害福祉サービス事業等では、利用者へのサービスの充実・向上をめざし、一般就労に向けた取組みや就労活動等を主体に種々の社会参加活動プログラムの試みも行う。さらに、障害のある人の地域生活を支援するため、グループホーム、短期入所、居宅介護事業等の運営も行っている。

追加 研修先「三菱地所株式会社」

サステイナビリティな社会の実現に無得て、常に活動されている企業。私たちはここ、三菱地所株式会社にて、社会福祉法人東京コロニーで作製した昆虫食クッキー、パン、パウンドケーキの三つを社内食堂で無料の試食品提供を行った。そして、その試食品を食べていただいた、社員の方から、アンケートをいただき、昆虫食の試食品に対する味の感想を分析した。

研修結果

私たちは社会福祉法人東京コロニーさんと連携して、商品開発、作成を行った。作ったのは昆虫食クッキー、パン、パウンドケーキの三種類。これら三種類の昆虫食にはメコン川流域で養殖されている感想コオロギ、そして感想コオロギパウダーを使用した。この三つはそれぞれコオロギの使い方を変えてみた。

まずクッキーはコオロギの歯ごたえを大事にしてみた。粉々に砕くのではなく、粗目に砕いで使用した。そのため、同じく歯ごたえのある、オートミールと混ぜ合わせて作った。味付けはコオロギを味わうべく、薄目にした。クッキーの感想としては、ザクザクした触感のこったクッキーとなり、コオロギの味である香ばしさを残すことに成功した。

次に、コオロギをパウダー使ってパンを作った。パンに入れるため、姿形わからないように粉上になるまで砕き使用した。味付けはクッキーと同じように薄目に。食べた感想としては、コオロギの香ばしさを感じることができるパンとなった。

そして最後にパウンドケーキ。このパウンドケーキにはペースト状にしたコオロギを使用した。パウンドケーキがとても甘く、スイーツ感覚でいただくお菓子のため、コオロギをできるだけ感じないように製作するべく、ペースト状にした。また、ビジュアルにも機転を聞かせ、コオロギを使用した生地は茶色、使用していない生地は卵黄色、この二つの生地を混ぜ合わせてマーブル柄の断面ができるようにした。感想としては、とてもおいしいパウン

ドケーキができた。こちらのパウンドケーキがメンバー内、また社会福祉法人東京コロニーの社員の方の間でも好評をいただくことができた。

以上の結果から、昆虫を使った昆虫食（クッキー、パン、パウンドケーキ）の商品開発、製作は成功したと考えられる。今後は試食品にとどまらず、正式に社会福祉法人東京コロニーにて昆虫食の販売を行いたいと考える。また、この製作には障害のある従業員が取り掛かる。その商品を我々法政大学学生が、発信等を行っていくことに努めたい。

また、本研修で使用した、乾燥コオロギはメコン川流域のものである。昆虫食の養殖を行うメコン川流域では、昆虫は高い値段で取引されている。職として昆虫食を育てている方もいる。今後、このようにメコン川流域の昆虫食用昆虫を日本が公正な値段で買い取りし、その買い取った昆虫を使って日本で昆虫食として何か違う形に変えて、販売することができたらいいと考えている。また、昆虫食の養殖が比較的簡単なことから、妊娠中の女性でも昆虫食の養殖を行うことができると話を聞いた。働き口の少ない女性が昆虫食の養殖という仕事を行うことはとても良いことだと考える。また、妊娠中の女性でもできるということから、現地の障害のある方の働き口にもなると考えられた。社会参画を望み、就労意識のある障害者が昆虫食の養殖という仕事を行うことができたら良いと考える。

今後に向けて

今後の課題は以下の通りになる。①日本に昆虫食を普及させる。②昆虫食の養殖を行う現地に視察に行く。私たちはこれからも昆虫食に携わった活動をしていきたいと考える。まずは、日本にもっと昆虫食を普及させたい。そのために我々学生が情報発信等を行っていくことができると考える。そして、現地、メコン川流域に実際に行く必要があると考える。現在は新型コロナウイルスによる影響で海外に渡航することはできないが、コロナが落ち着いた場合にはメコン川流域国に行きたいと考える。そして、現地の昆虫食の養殖を学ぶのはもちろん、その養殖は現在どのような人が行っているのか、また、その養殖に障害者雇用の機会を設けることができるのかを考えたいと思う。また、日本よりも昆虫食の文化が根付いているメコン川流域、東南アジアの昆虫食、昆虫食の楽しみ方、現地の人にとっての昆虫食のあり方、考え方について学びたいと考えた。



図1 パン



図3 クッキー



図2 パウンドケーキ