

実況中継「土曜講座」

第12号 2023年 1月 23日 発行

市川学園 1月14日の土曜講座 於、北館 1F 多目的ホール

守護 彰浩 先生

ベジタリアン？ヴィーガン？ハラール？

世界と繋がるために知っておきたい食のこと

フードダイバーシティ 代表取締役



守護彰浩先生の紹介

千葉大学卒、世界一周後、2007年楽天株式会社入社し、様々な新規サービスを立ち上げる。2014年ムスリムに情報を届けるポータルサイト「HALAL MEDIA JAPAN」をサービスイン。2018年中華圏の素食を求めるベジタリアンに情報を届ける情報サイト「日本素食餐廳攻略」をサービスイン。2020年英語圏のベジタリアンに情報を届けるため、世界最大ベジタリアンアプリであるHappyCowと日本企業で唯一の業務提携締結。菅元総理大臣に食分野における政策提言。食の多様化をテーマとした講演を全国自治体・行政と連携しながら展開中。

主な講義内容の紹介

大学卒業後の世界一蹴が色の多様性を知るきっかけとなる。宗教によって食べられるものがこれだけ違うのか!と衝撃を受ける。他の人とコミュニケーションを図るためには1つのテーブルを囲んで食でつながることが大切である。『Food is global language!』

宗教による食の禁忌以外にもアレルギー、その他様々な理由でベジタリアンが増加傾向にある。昨今の国際会議での議題は温暖化等の環境問題を含むSDGsですが、食肉の問題は非常に大きく取り上げられている。今後の食の世界基準は大きく変わってきている。近い未来、よりグローバルな時代を生きていく上で、必要な知識として(ヴィーガン)と言う概念がある。なかなか食について学べる機会は少ないため、非常に貴重な講演となった。守護さんの活動が今後の世界標準となっていこう。是非ご覧ください。



生徒の主な質問・感想



・自分の身近にあるスターバックスでも、ベジタリアンに向けた万人に受けるものを提供していることに驚いたと同時に、日本がベジタリアンについての知識において遅れていることを知った。また、お土産において気をつけるべきことなど意外と身近に問題が存在していることを知った。W杯では、ラマダンにより負けてしまったサウジアラビアなど、食の知識がまだまだ普及していないことにもどかしさを感じた。先生の世界一周について興味が湧いた。どんな国が先生

にとって良かった国か聞いてみたい。どんどん異常気象が起きて、SDGs やフードロスが呼びかけられている中、温室効果ガスを出してしまうお肉の飼育はよろしくない。だからステーキを人前で食べるとかはありえないと言う共通認識が出来ているなんて知らず、世間知らずだったなと自ら思った。(1年女子)

・今回の講座を受講して、食事とは、多種多様な世界中の人々と交流し、理解を深める重要な手段であることがよく理解できた。1つのテーブルを様々な人と一緒に囲み、同じ食事を一緒に楽しむことで、世界と己とで食を通して繋がっていくことができる。そのときに食のルールの違いを見るのではなく、共通点を大切に食事をすることはとても大切なことである。対象者に配慮して、少しずつ料理を変えていくことが必要になっている。その中で、ヴィーガンに対応した料理を出す様々なルールをクリアできる上に、アレルギーの7割に対応できるため、テーブルを囲む上での良い手段となっている。また、環境問題に配慮して、肉は環境負荷が高く、世界中で共通認識となっている。したがって、月曜日には肉を控えて地球環境を考える“Green Monday”など、身近なことから少しずつ実践してみることが大切だと思った。(1年女子)

・ベジタリアンと言うと最初に言われた通り、食事はサラダなどと考えていたけれど、実際に聞いてみたらかなり様々な幅があって驚いた。特にヴィーガンレストランと言うジャンルがあり、それが世界15万店舗もあると言う事が強烈だった。敏感チーズなどは乳を使わずに、グラタンに使えるほどの地図だと分かった。それについて何を使って作っているのかを気になった。また、作り方に置いて乳と同じように発酵させたりしなければチーズのような状態にならないのではないかなと感じた。アレルギーとは全く違う視点から、色について考える事はあまりなかったからとても楽しかった。人にはそれぞれの色に関する理由があることを知って、興味を持ち、そして調べようと思った。(2年女子)

・日本人にベジタリアンやヴィーガンの人は少なく、何でも食べられる人が多いので普段は意識しないが、世界にはそのような人々がたくさんいると言うことを改めて理解した。日本では世界の食文化についての教育があまりされないのが、今回この講座で学ぶきっかけになってよかった。何も知らないまま世界の人々に関わる事は失礼に値すると思ったので、これからも学習を進めていきたい。今までベジタリアンやハラールの人々に食べられないものが多いとかわいそうと言うイメージがあったが、世界的に見ればこのような人々は少数派ではないと言うことを知り、この考え方は間違っていると思った。逆に環境負荷の大きいお肉を何も考えずに食べている日本人の方にも問題があると思った。世界の人々と食事をする際には肉を食べないようにするなどの配慮も必要だとわかった。そもそも世界ではこんなにも食に関する議論がされ、食の意識が変わってきていることを今まで知らなかったため、これからも自分で学んでいくことで、新しいマナーを身に付けていきたい。(4年女子)

