

マルハニチロが取り組む消費者教育 SDGsが学べる企業訪問 魚食普及を目指す料理教室について



マルハニチロが取り組む消費者教育 SDGsが学べる企業訪問 魚食普及を目指す料理教室について

マルハニチロ株式会社
サステナビリティ戦略部 サステナビリティ推進課 佐藤寛之

マルハニチロ サステナビリティ

URL:<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/>

マルハニチロ 地域・社会への価値

URL:<https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/management/status/society.html>

総合食品企業のマルハニチロは、企業訪問や料理教室などを通して、次世代を担う子どもたちへのSDGs教育、持続可能な魚食文化の普及の取組に力を入れています。

魚をさばく体験から水産業を通して学ぶSDGs学習まで、マルハニチロならではのユニークな消費者教育プログラムについて、サステナビリティ戦略部 サステナビリティ推進課の佐藤寛之氏にお話を伺いました。

マルハニチロ流 魚食普及とSDGs教育の取組

——マルハニチロが行っている消費者教育活動を教えてください。

マルハニチロでは、消費者教育の一環として、学校からの企業訪問への協力、魚食普及のための料理教室の開催等の取組を行っています。また、本社所在地である豊洲の地域貢献にも積極的に取り組み、豊洲フェスタなどの地域のイベントを通して、缶詰の製造工程を学べるワークショップや、缶詰を使ったタイムカプセル作成体験などを実施しています。

——企業訪問を行った学校に対して、どのような消費者教育プログラムを実施していますか？

企業訪問してくれた学生には、マルハニチロのSDGsの取組を紹介する授業を行っています。以前は、主にサステナビリティ戦略部 サステナビリティ推進課のメンバーが講師になっていましたが、現在は様々な部署の社員が担当しています。普段の仕事内容を交えながら、会社の事業内容や実際の仕事を紹介し、授業内容に合わせて作成した教材を投影しながら、学生からの質問に答える形式で授業を実施しています。

企業訪問に来る学生は、一番多いのが中学生で、次いで高校生です。多くは修学旅行で関東圏や東京に来る学校からの要望に応える形で実施しており、多い月は3校ほど受け入れています。



高等学校の企業訪問(上)と小学校とオンラインでの出前授業(下)の様子。

—魚食普及のための料理教室について詳しく教えてください。

マルハニチロでは魚食普及の一環として、2016年頃より各地域のガス会社とコラボレーションし、料理教室イベント(海といのちの未来をつくる～未来につながるお魚ランチ教室～、シェフ直伝親子料理教室)を年4回ほど開催しています。ガス会社と関係のあるお店のシェフが講師を務め、魚を使った料理を学ぶことができます。

また、マルハニチロのみで行う小学生とその保護者向けの料理教室も実施しています。過去には、マグロを丸々1匹使った料理教室(親子まぐろ料理教室)も開催しました。朝に豊洲市場からマグロを運び込み、マグロを扱っている部署の社員が講師となり、マグロの生態について説明しながら実際にマグロをさばきます。そして、さばいた様々な部位を使って、参加してくれた小学生とその保護者に調理してもらいました。

2025年2月には、弊社が大分県の上浦漁場で養殖しているASC認証(*1)を取得したブリを使った料理教室も実施しました。ASC認証、MSC認証(*2)といった水産エコラベルに関しては、まだまだ知名度が低いのが正直なところですので、調理を行う前にASC認証、MSC認証の説明を加えるなどの工夫を行い、認知を高める取組も行っています。



マルハニチロが養殖した、ASC認証を取得したブリを使った親子料理教室。
マルハニチロでは、下記ウェブサイトにて、お魚のレシピや料理番組などを公開している。

魚食べたら 福来たる

URL:<https://www.eat-fish.maruha-nichiro.co.jp/>



(*1)ASC認証:ASC (Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会)は、責任ある水産養殖を推進するための国際的な認証基準を策定しています。ASC認証を取得することで、養殖業者は自社の製品が責任ある方法で生産されたことを証明でき、ASCラベルを製品に使用できます。

ASC Japanウェブサイト:<https://jp.asc-aqua.org/>



(*2)MSC認証:MSC (Marine Stewardship Council:海洋管理協議会)認証とは、水産資源と環境に配慮した持続可能な漁業に関する認証制度です。認証を受けた漁業で獲られた水産物にはMSC「海のエコラベル」を製品に使用できます。

Marine Stewardship Councilウェブサイト: <https://www.msc.org/jp>

マルハニチロMSC適合証明書コード:MSC-C-51737

——マルハニチロが消費者教育活動を行う背景を教えてください。

料理教室などの食育活動を行う背景には、日本における魚の消費量が年々減少している現状を変えたいという思いがあります。また、料理教室を始めた2016年頃、北海道や青森など、魚に触れる機会が多い小学生に「魚を描いてみて」とお願いしたところ、しっかりと1匹の魚を描いたのに対し、都内の小学生は切り身の魚を描くことが多かったという話を耳にしました。

最近、さばいていない魚をスーパーで見かける機会も増えましたが、2016年頃の小学生にとって、魚とは切り身や骨なしの魚という印象が強かったようです。便利で食べやすいことは消費者にとって非常にありがたいことですが、魚には骨があること、さばいて下処理をする必要があることを知るのは非常に重要だと我々は考えています。

また、マルハニチロは前身企業時代も含めれば、140年以上にわたり魚を取り扱ってきた歴史があります。企業訪問を通じて弊社の取組や事業を知ってもらい、未来のファンを作ることを目指しつつ、次世代を担う子どもたちにこれからも魚を食べてもらえるようアピールできればと考えています。

マルハニチロの消費者教育 特徴と工夫ポイント

POINT1 料理教室は魚をさばくところから！

料理教室では、魚を丸々1匹用意し、さばくところから料理を行ってもらいます。シェフや社員による魚さばきのデモンストレーションから、参加者の小学生に小さな魚をさばいてもらう、エビをむいてもらうなど、マルハニチロならではの親子で楽しめる料理教室を行っています。

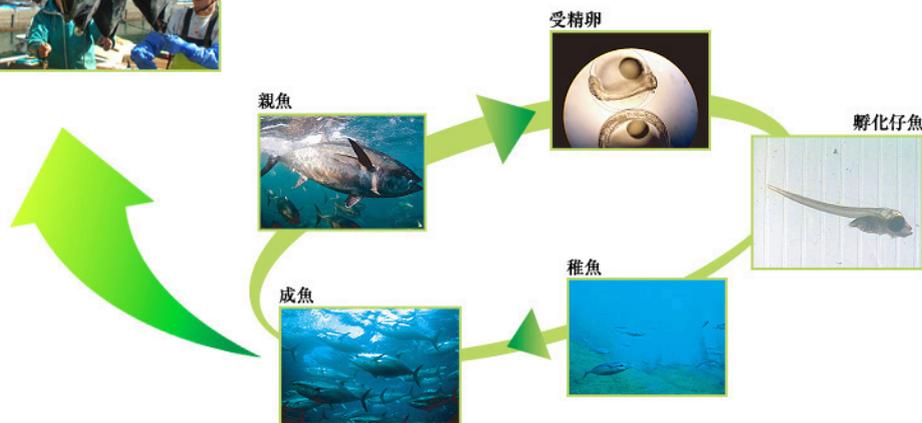


POINT2 食品の原料になっている魚を紹介

クロマグロ完全養殖の取組み



天然ヨコワ資源に対する負荷を軽減させるため、1987年よりマグロの人工孵化研究を開始し、「クロマグロの完全養殖」に取り組んでいます。完全養殖とは、人工種苗を親として育て、その魚から受精卵をとり、稚魚を育てる、天然資源に依存しないサイクルを確立する養殖です。鹿児島県奄美大島の養殖場では、2010年に民間企業として初めての「クロマグロ完全養殖」を達成しました。2016年以降、商業ベースの出荷となり、アクア事業所の人工ふ化マグロ専用漁場の販売開始により、2017年にはグループ養殖場として周年出荷できる体制を構築しました。



授業では、アジやサバといった身近な魚はもちろん、アカウオやスケソウダラなど普段は切り身で売られていることが多い魚も加工前の姿でお見せします。また、養殖事業に携わる社員が講師となり、魚の生態の解説、DHAやEPAといった魚の栄養成分について紹介します。これらの学びを通して、子どもたちが魚を積極的に食してくれることを期待しています。

取組事例紹介 2024年度は22回の企業訪問を実施 親子で参加する料理教室も展開

——企業訪問の申込方法を教えてください。

現在、申しいただく方法は当社のホームページにある企業サイトから直接お問い合わせいただく方法です。さらに、ここ数年で増えてきたのが、旅行会社からの問合せです。修学旅行に付加する企業研修のようなプログラムの受け入れ先として、対応を行っています。

【申込先】

マルハニチロ(株) サステナビリティ戦略部 サステナビリティ推進課

メールアドレス:sustainability@maruha-nichiro.co.jp

お問合せウェブサイト:

https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/contact/first_inquiry

——料理教室への申込方法を教えてください。

本社で行う料理教室に関しては、「とよすと」という東京都・豊洲エリアの街情報を発信するメディアにイベント情報を掲載しており、そこから申し込いただけます。

各地域のガス会社と共催で行う料理教室イベントに関しては、各地域のガス会社のホームページから申し込いただければと思います。

イベント

【参加無料】ブリの料理3品をつくろう！マルハニチロが「親子ブリ料理教室」、豊洲市場で開催

2025年1月21日 / 2025年1月22日

MARUHA NICHIRO
海といのちの未来をつくる

2025年 1月 吉日

解体ショーあり! **ブリ養殖のプロ!**
マルハニチロPresents

親子ブリ料理教室

今回の料理教室では、
マルハニチロが養殖した
自慢のASC認証※のブリを使って、
親子で一緒に下記3品を
調理&ご賞味いただきます!

責任ある養殖により
生産された水産物
asc
認証
ASC-AQUA.ORG

※ASC認証
環境と人権、地域社会
に配慮した責任ある養
殖場に対する認証制度

ASC-C-01271

とよすと:<https://toyosu.tokyo/>

——企業訪問した児童・学生からの感想、料理教室に参加した方の感想を教えてください。

企業訪問してくれた子どもたちからは、「ASC認証やMSC認証は知らなかったので知ることができて良かった」、「マルハニチロの商品やSDGsの取組がよく分かった」等の感想をいただいています。

また、料理教室に参加した保護者からは「学校では魚をさばくといった実習や実験がありませんので、子どもにとって非常に良い経験になりました」、子どもたちからも「魚について詳しく知ることができてよかった。家に帰ったら教えてもらったレシピでお母さんに料理をつくってあげたい」等の感想をいただいています。

——講師を行う社員の感想を教えてください。

「もっといろいろなことを教えられるようになりたい」等のコメントをしており、講師になった社員も楽しみながら前向きに取り組んでいると思います。

当社は、「社会貢献活動人財」という社内制度を実施しており、企業訪問の講師をする社員には、業務として講師活動に取り組んでもらっています。講師を行うことで、普段の業務のモチベーションアップにもつながっていますので、引き続き会社全体で企業訪問の受け入れ、料理教室の開催などの社会貢献活動を行っていきます。

マルハニチロが描く 持続可能な未来への道筋

——今後の活動展望を教えてください。

現在行っている取組を続けつつ、缶詰づくり以外にももう1つマルハニチロらしい体験型のイベントを企画中です。

また、毎年夏に開催している理科実験教室に関しても、新しいプログラムを開発できないかと当社の中央研究所と検討中です。

今後も、皆様のためになるイベントを企画し、楽しみながら消費者教育を行える機会を提供し続けていきます。

——消費者教育を担う先生方や、一般消費者の皆さんにメッセージをお願いします。

マルハニチロは総合食品企業として、品質はもちろんのこと、安全・安心な商品や食材の提供に尽力しています。また、環境問題にも積極的に取り組んでおり、特に気候変動や水産資源の減少といった水産業界が直面する課題解決に力を注いでいます。水産資源の管理においては養殖も展開していますが、養殖に使用する餌としてイワシなどの魚を大量に消費してしまう問題に対し、植物由来の餌への転換といった新たな試みも推進しています。今後もこれらの活動を続け、持続可能な形で商品や食材をお届けできるよう努めてまいります。

——ありがとうございました。

もっと知りたい方はこちら!

マルハニチロ ウェブサイト:
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/>

マルハニチロ 地域・社会への価値ウェブサイト:
https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/social_value/society/