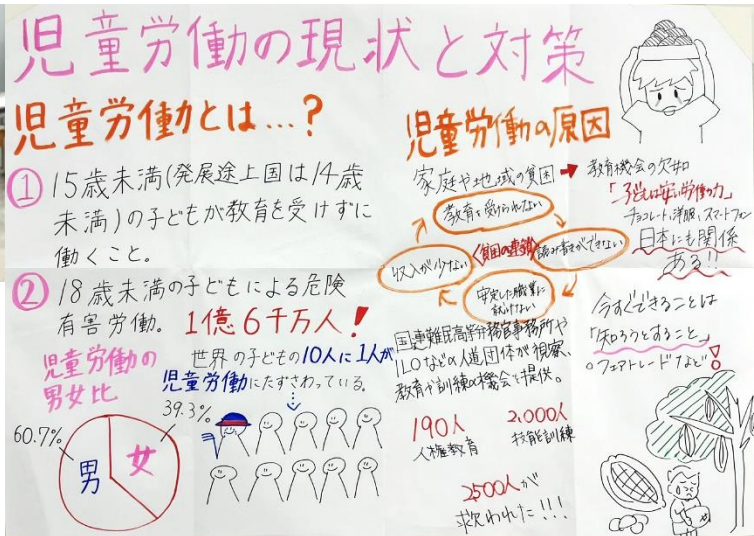




武蔵野調理師専門学校様

「食」のプロを育てる
総合カレッジ

必修科目「環境と食」にてフェアトレードの出張授業を実施



<授業内容> (90分×2時間)

- ・フェアトレードの概要
- ・国際フェアトレード認証について
- ・SDGsとフェアトレードの関係
- ・興味のあるテーマについて調べ学習
- ・グラフィックファシリテーションでまとめる

背景

食材が安く簡単に手に入り、生産と消費に隔たりが生じている。身近な製菓材料であるチョコレートが自分の手に届くまでの過程を知り、食材を大切に扱ってほしいという要望があり、フェアトレードを通して世界とのつながりやSDGsとの関連について知識を深める授業を実施することになりました。

導入

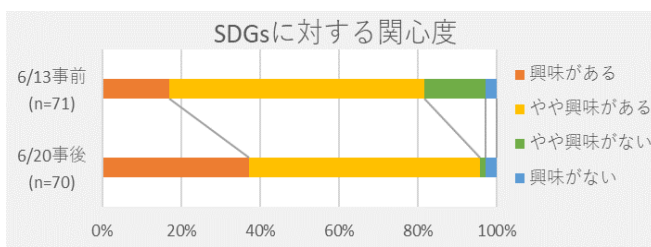
高度調理製菓科2年生(77名)を対象に、6月20日(木)にフェアトレードに関する出張授業を実施しました。フェアトレードとSDGsの関係性、国際フェアトレードマークの認証基準、フェアトレードに関する情報を提示し、学生が興味のあるテーマについて調べて模造紙にまとめました。

効果

グラフィックファシリテーションを使って「フェアトレード」「児童労働」「企業の取り組み」「ガーナについて」「身近なフェアトレード商品」「チョコレートの作り方」など、それぞれが興味を持ったテーマについてまとめることができました。フェアトレードの意味を知り、商品に興味を持ったという学生もいました。

<アンケート結果> (2回の授業による意識変容)

- ・「興味がある」「やや興味がある」は81%→95%に増加し「やや興味がない」は16%→1%に減少した。
- ・興味がある目標は、事前では、①飢餓をゼロに、②ジェンダー平等、③住み続けられるまちづくり、事後では、①ジェンダー平等、②飢餓をゼロに、③安全な水とトイレが上位3位だった。日本が到達していない目標として意外だった「水とトイレ」が印象に残ったようだった。



※受講者数と回答者数が異なるのは、システム上のエラーによるものです。

<学生の感想>

- ・フェアトレードのことにについてより深く知ることが出来た。
- ・チョコレートの価格についても知れて、これからフェアトレードの商品を見つけたら手に取ってみたい。
- ・コンビニやスーパーなどでフェアトレードのマークのついたものを見つけ実際に買おうと思った。

<ご担当者様からのコメント>

- ・学生たちも改めて環境について考えることができ、有意義の時間となりました。