

# 大阪青山大学

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

大阪青山大学では、食の未来を守る「持続可能な開発目標（SDGs）」への貢献と、人々の健康を支える「食育」を軸に水産物の消費拡大を目指した活動を展開しています。

### 1. 漁業現場の視察と実態把握

学生たちは岡山県の日生町漁協を訪れ、組合長より海洋環境の変化や漁業の切実な現状について直接学びました。特に底引き網漁の体験を通じ、市場に出回らず廃棄されてしまう魚の実態を目の当たりにしたことは、資源の有効活用を考える大きな転機となりました。

### 2. 児童・生徒向け食育教材の制作

現地での実体験をもとに、箕面市立の小学校・中学校・小中一貫校の全 20 校で活用される食育動画を制作しました。発達段階に合わせ「低学年・中学年・高学年・中学生用」の 3 本立て（計 12 本）構成とし、海洋環境の現状をわかりやすく解説。特に「クロダイ」に焦点を当て、後日の給食への期待感を高める工夫を凝らしました。

### 3. クロダイを用いた学校給食メニューの開発

未利用資源の活用と魚食振興を目的として、クロダイを使った給食メニューを考案。何度も試作とレシピ検討を重ね、箕面市学校給食室との調整を経て、2026 年 1 月 23 日に市内全 20 校（約 1 万 4,000 食）での一斉提供を実現しました。

[https://www.osaka-aoyama.ac.jp/article/260123\\_m01/](https://www.osaka-aoyama.ac.jp/article/260123_m01/)

#### 【今後の展望】

2026 年度も引き続き、年 3 回のクロダイ給食メニューの考案・提供を予定しています。今後は、さらに他団体との産官学連携を深め、地域一体となった持続可能な魚食文化の PR 活動を推進してまいります。

[https://www.osaka-aoyama.ac.jp/article/sdgs\\_h02/](https://www.osaka-aoyama.ac.jp/article/sdgs_h02/)

