



みんなで
記念撮影!

まちの魅力を 地域の タカラに!

ON
LINE
オンライン

県産米粉で学ぶSDGs
ミニお料理教室

胸がワクワクする新潟の未来に向けて
「学び合い、ともに創る」をテーマにした
新潟日報未来大学。
今回は「食」をテーマに開講しました。



講師
(有)ラ・ターブル代表、
サロン・ド・ジュンコ
料理教室主宰
佐藤 哲栄 さん

「未来大学」サマーセッション
2021はセコム上信越の協賛で開催
しました。県産米粉を使った料理と、
国連が提唱する持続可能な開発目標
(SDGs)について学ぶオンライン教室
に、小中学生11組の親子が自宅で参加
しました。
前半は新潟市東区でパン屋さんを営む
佐藤哲栄さんによる「新潟米粉のふんわり



後半はSDGs活動の啓発と普及に
取り組む新潟大学の村山敏夫さんの
トーク「おいしく楽しくSDGs」が展開
されました。クイズ形式で、日本で1年
間に捨てられる食べ物の量は約600
万トンであること、県内に子ども食堂が
約60軒あること、世界人口の約10分の1
にあたる8億人余りが栄養不足に陥っ



講師
新潟大学人文社会・
教育科学系准教授
村山 敏夫さん

ていることを学びました。
村山さんは「食品ロスを減らすために
みんなにもできることがある」と語り、
将来を守るためのアクションを起こそう
と話す中、子どもたちは真剣な表情で
うなずいていました。
トークを終えた村山先生は「子ども
たちの好奇心アンテナが立っていて、き
ちんと届いている感じが伝わりました」
と大きな手応えを感じたようです。
最後にセコム上信越の霜島浩一常務
取締役が挨拶し、子どもたちの今後の
取り組みにエールを送りました。

[SDGs]…国連サミットで採択された2030年までの国際的な目標で、「誰一人取り残さない」を基本理念に、すべての人が豊かに暮らす世界の実現を目指しています。

参加者の声

●とても楽しかったですし、SDGsを学ぶ
良いきっかけとなりました。不安な機器の
操作は、意外と簡単でした!

●小学校6年の娘はパンケーキの作り
方がよく分かり、SDGsのお話では1年間の
食品廃棄量の多さに驚いたそうです。親
子ともに、とても勉強になりました。

●小学校2年の娘は真剣に作っていま
した。また作ると言っています。冷蔵庫で消
費期限が切れないように、内容物を確認
していきたいと思います。スーパーでの見
切り品を積極的に購入しようと思います。

みなとまちごと美術館 9月26日(日)まで

お持ちのスマホやパソコンで、
気軽に新潟の水辺空間と
アート鑑賞が楽しめます。



パーチャル限定開催

<https://orinas-2021.but.jp/minatomachigotovr/>

実際の場所には作品の展示はございません
※アクセスは無料です。※通信費はご負担いただきます。

サイト内でアンケート実施中!



【ピアノ】 作家 堀井 銀次