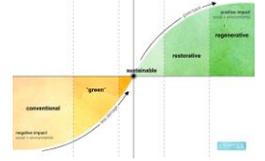


Foodion+1 ~Regenerative×Ocean~

【私たちについて】

Foodion+1は、「食」を通じて環境問題や社会課題の解決を探る有志団体です。私たちが大切にしているのは「リジェネラティブ (regenerative)」という考え方です。これは単に現状を維持するだけでなく、より豊かな環境や社会を新しく創り出していく姿勢を意味します。



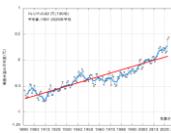
これまでに、災害時の避難生活や子ども食堂への提供のためのレシピづくりやリジェネラティブな社会づくりを目指す企業の展示見学などの活動を行ってきました。現在は「海の環境問題」に注目し、海藻や魚などの食を通じた解決の道を企業との連携も視野に探っています。

【海の現状・課題】

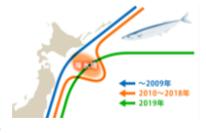
海藻は二酸化炭素を吸収し、酸素を生み出す「海の森」と言われています。近年、気候変動や海洋汚染が深刻化するなかで、海藻は温暖化防止や海の生態系の保護に役立つ存在として世界中で注目されています。しかし、栄養豊富で持続可能な食材であるにもかかわらず、まだ世界では食用として広く認知されていません。



磯焼け



海水温上昇



漁場の変化

【活動報告】 レシピづくり @ 東京農工大学

目的：海藻を使った栄養バランスのいい食事をつくり、栄養不足を補う
海藻をメインにしたレシピを作ることで海藻や海への理解を深めてもらう

【概要】

災害時や子ども食堂での食事の栄養の偏りに課題意識を持ち、解決のためのレシピを考案しました。それを東京農工大学で実際に試作して、フィードバックをいただきました。

【考案したレシピ】

1. 自宅避難...
わかめのトマトリゾット
→簡単に作れて栄養に偏りがいい
💡 いろいろがいい
アルファ米パックで調理が完結



2. 子ども食堂...
カリカリワカメチヂミ
→海藻が苦手な子どもも食べやすい
💡 カリカリ食感で食べやすい
つけダレで味を変えられる



課題調査

レシピ考案

調理・試食

- グループ・場面別に今の食に関する課題を調査
- 課題の解決につながるレシピを考案
- 実際に調理、他グループのレシピの説明、試食

【今後の活動予定】

引継ぎを行い、今後も活動を続けていきます。次年度は、考案した商品を実際に星陵祭等で提供することを目標に活動していきます。また、これまでの取り組みに加え、五味さんからお話をいただいた缶詰を使った商品開発にも取り組んでいきたいと考えています。

【謝辞】

この活動を行うにあたり、できることを一緒に考え、貴重な機会をくださった東京農工大学の五味佳奈子様、そしてご協力頂きました関係者の皆様に深く感謝いたします。