

Asia Youth Leaders

文部科学省後援事業
アジア ユースリーダーズ 2022

平素より、当財団の活動にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。
「アジア ユースリーダーズ 2022」を実施いたしましたので、ご報告申し上げます。

【1】事業目的:

「アジア ユースリーダーズ」は、日本を含むアジア各国の高校生が、共通の社会問題をテーマに、英語を共通言語として、視察や専門家による講義をもとに議論を重ね、解決策を提案するプログラムです。各国の異なる価値観を持つ学生たちがグローバル感覚を養い、価値観の多様性を学ぶとともに、問題解決力や自発的な行動力を高めることを目的とします。

【2】プログラム趣旨:

現在、地球温暖化に伴う気候変動に対し、その原因となる温室効果ガスの排出量を実質ゼロにする脱炭素社会の実現に向けたさまざまな取り組みが、世界各地で進められていますが、私たちのいのちをつなぐ「食」に関わる事業活動や食生活が、温室効果ガスの発生源の一つになっているとされています。

2021年から3年間、「脱炭素社会の実現に資する持続可能な食の未来づくり」を主題とし、2年目となる本年は食べ物に着目し、「食べ物から考えよう、環境のこと」をテーマに本プログラムを実施しました。

プログラムを通じ、身近な食べ物と地球温暖化との関連性について学んでいただき、その改善に貢献するため、今後買い物をする際、少しでも環境に配慮した食べ物を選ぶなど、環境を意識した行動に繋げていくことを目指します。

【3】期間 : 2022年8月23日(火)～25日(木)

【4】形式 : オンライン(Zoom)

【5】参加者: 8か国の高校生 70名

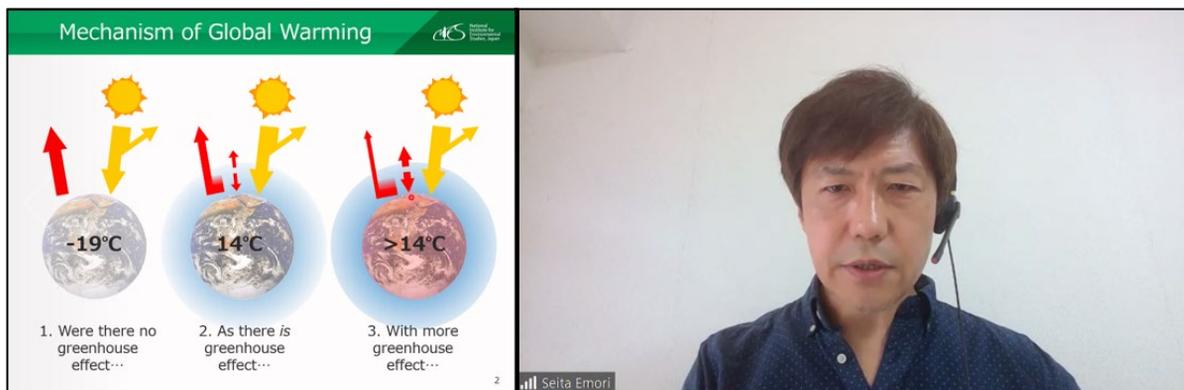
カンボジア 7名、中国 7名、インドネシア 7名、日本 21名、ラオス 7名、マレーシア 7名、タイ 7名、ベトナム 7名

【6】プログラムの主な内容

8月23日(火) 講演①(基調講演)、講演②、チームディスカッション

▶ 講演①(基調講演) 「気候危機と社会の変容」

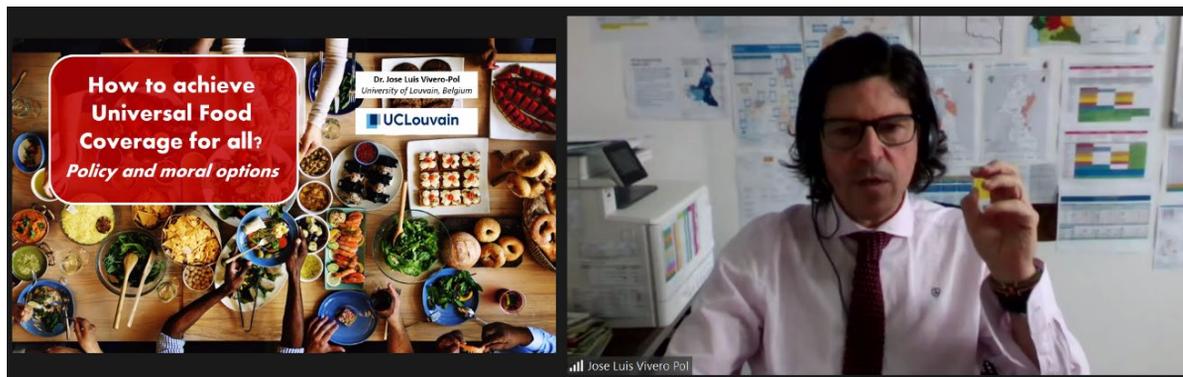
東京大学未来ビジョン研究センター教授、国立環境研究所地球システム領域上級主席研究員 江守 正多 氏より、人間の行動に伴う温室効果ガスの排出が、気候変動に影響を及ぼしていることは明白であり、その影響で最も苦しいのは発展途上国であることをご説明いただきました。



江守教授よりご講演の様子↑

▶ 講演②「すべての人のための食料保障を実現するには？政策的・道徳的選択肢」

ルーヴァン大学法科学学際研究センター研究員 ビベロ・ポル, ホセ・ルイス氏より、食料を商品と捉え、価格を重視して生産するのではなく、世界の共通財産として捉え、公的な分配をすることの重要性についてお話しいただきました。

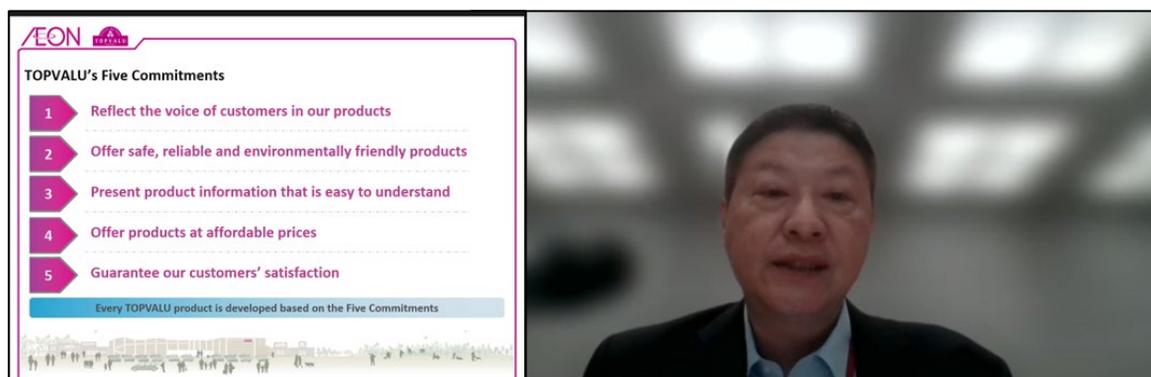


ビベロ・ポル, ホセ・ルイス研究員よりご講演の様子↑

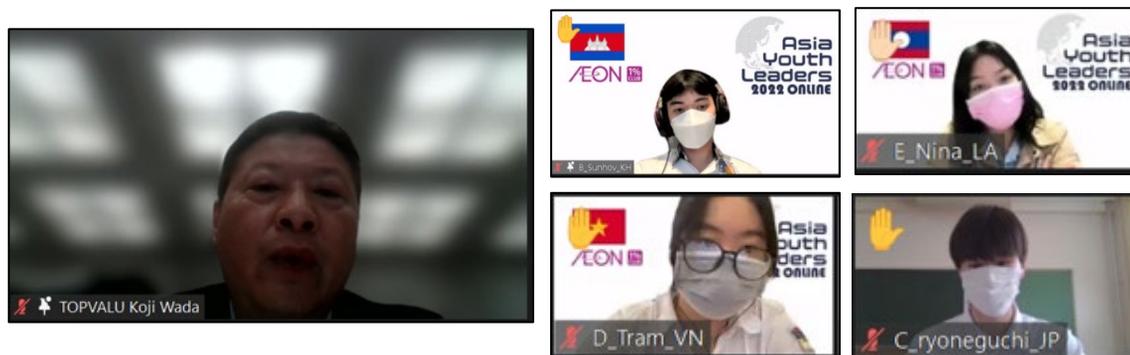
8月24日(水) 講演③、講演④、チームディスカッション

▶ 講演③ 「環境に配慮したTOPVALUの取り組みについて」

イオントップバリュ株式会社 取締役 ブランド&コミュニケーション本部長
和田 浩二氏より、イオンが積極的に取り組む環境に配慮した商品や国際的な
認証ラベル、大豆ミートのような植物由来の商品などをお客さまに選択していただく
ことで、地球温暖化の防止に貢献できることをお話しいたしました。



和田本部長よりご講演の様子↑



↑ 学生の質問を回答する和田本部長

学生からの多くの質問に対し、和田本部長に分かりやすくご回答いただきました。

【質疑応答の例】

質問:「植物性の食品は、本物の肉と同じ栄養を人間に提供できますか？」

回答:「植物性の食品は食物繊維を多く含み炭水化物が少ない傾向があります。したがって、動物性食品から植物性食品への移行は、味、価格、健康効果などがポイントとなるでしょう。また、私はすべての食事を植物性食品に移行することを推奨しているわけではありません。もし、あなたが毎日肉を食べているのであれば、週に一度だけ、植物性の食品に切り替えることをお勧めします。」

▶ 講演④ 「昆虫食で世界をよりよく変えるには」

Entorganics創始者兼CEO 船田クラーセンカイ氏より、工場生産された昆虫食を
広めることで生態系を壊すことなく、地球温暖化の防止に貢献できるとのお話をし
ていただきました。

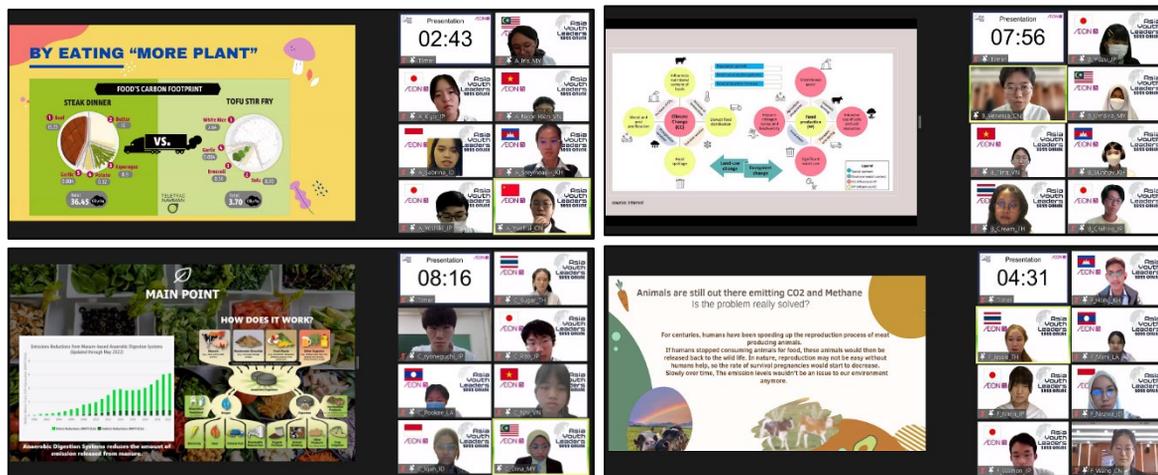


船田クラーセンカイCEOよりご講演の様子↑



↑ 学生たちのチームディスカッションの様子

8月25日(木) 成果発表、表彰、行動宣言、クロージング



↑ 各チーム成果発表の様子(一部抜粋)

▶各チーム発表内容(概要)

■チームA(Nexus Food) テーマ:M&Mモデル

気候変動の改善に寄与するために、M&M(More Plants and More Local)モデルにかなう食のあり方を提案しました。

・More Plantとは、より多くの植物由来食品が提供されてほしいということです。

More Localとは、輸入品ばかりに頼らず、より多くの地産地消を推進してほしいということです。

・M&Mモデルは、個々人、共同体、そして補助金などの行政の取り組みを結集させることで実現できると考えられます。また、地域型農業による炭素排出量が大幅に削減され、長期的な気候変動の改善につながることを期待されます。

■チームB(Seven Tomatoes) テーマ:食のあり方を変え、世界に変革をもたらす

気候変動を引き起こす最大かつ緊急の課題は、温室効果ガスの排出の削減です。食のあり方を変えることが気候変動に大きく寄与することを理解したうえで、行動変容を促すための解決方法に焦点を当て、輸送と食品廃棄物の問題解決について提案しました。

例えば、できるだけ地元の商品を買う、自転車での輸送を推奨する(例:Uber Eats)、賞味期限に近い食品、規格外の食品を買う、技術を活用した野菜の栽培などです。

■チームC(Legacy Leavers) テーマ:廃棄物から電気を生み出す

農業活動や食品廃棄によるCO₂の排出量が大幅に増えている問題に対し、廃棄された食品、油、また糞尿などの有機物をガスにし、熱や電気、再生可能なガスに変換するという活用方法を提案しました。

■チームD(D-fenders) テーマ:責任ある持続可能性の実現

激化する地球の気候変動に対し、人々は自発的に行動しはじめていますが、長期的な視点に立ち、より環境にやさしいライフスタイルについて提案しました。

・レジ袋の有料化、マイバックの推奨

・生ゴミを有機肥料として再利用

・企業と農家との連携を取り、地元でより多くの植物性食品を安い価格で提供

■チームE(Environment Meal) テーマ:食肉を減らし、よりよい未来を

現在、食肉、特に牛肉の生産方法は持続可能とは程遠く、地球温暖化に拍車をかけています。食のあり方や牛肉の生産について、政府・企業、生産者と消費者の役割に即して提案しました。

・政府・企業:牛肉の代替品をより身近なものにするため、代替肉や昆虫食の認知度をアップ

・生産者:①家畜の排泄物をきちんと管理し、環境への負荷を軽減

②廃棄物を有機肥料として活用

・消費者:①食生活を見直し、計画的に肉食を減らす

②廃棄物の削減策や、工夫した料理の情報をSNSで発信

■チームF (Grenart) テーマ：未来世代のためのサステナブルフード

サステナブルフードの定義とその重要性を踏まえ、食品廃棄物、ラボ栽培食料や代替肉など、多様な視点を盛り込んだ解決方法を説明しました。特に重要と考えるのは食品廃棄物の削減です。例えば、政府が食品廃棄物が少ないレストランを表彰したり、販売者がアプリやウェブサイトを通じて、賞味期限間近の商品を安く販売するなど、新しいライフスタイルを消費者に提案と啓発をすべきだと考えます。

■チームG (GarlicPizza4Life)

テーマ：ラボ栽培食料：食のあり方の未来を変え、気候変動を改善

これまで、食のあり方を変えるには、様々な面で消費者の行動を変えていくことが求められましたが、ラボ栽培食料(室内型で育てられた野菜や、動物の細胞で作られた培養肉など)にフォーカスした視点で食のあり方の変革を提案しました。

ラボ栽培は、資源の使用や温室効果ガスの排出を大幅に削減でき、また、気候変動の軽減にもつながります。これを普及させるには、SNSによるコンセプトへの認知、より多くラボ栽培食料を活用した商品の開発が重要だと考えます。

■チームH(The Light of Food) テーマ:未来で人類が食べていくには

地球温暖化の防止や将来の食糧危機を回避するためには、一人ひとりの食生活を変えることが不可欠なので、最も現実的で実現可能かつ効果のある解決方法として、植物由来の代替肉や昆虫食を積極的に取り入れていくことを提案しました。

例えば、昆虫は見た目が悪く、おいしくないと思われがちですが、昆虫食の安全性は専門家により確認されているため、もっと広げていかなければなりません。生産者・消費者・政府の協力を通じ、持続可能な未来につながると考えます。

■チームI(Gado Salad) テーマ:食品廃棄物ゼロへ

「食品廃棄物」は、温室効果ガスを発生させる主要因であり、地球に「気候変動」という恐ろしい影響をもたらします。食品廃棄物をなくすためにできること、あるいは、アップサイクルによって、ライフスタイルに取り入れられるアイデアを提案しました。

- ・企業と政府:フードレスキューの仕組みづくり、食育の推進、生ごみの再利用など
- ・個人:賢く買い物をする、食材の保存方法を学び、正しく食材を管理するなど

■チームJ(A SMALL group) テーマ:小さな一歩—環境のために

地球温暖化を引き起こしているのは人間であることから、食のあり方にスポットを当て、食品の生産→加工→流通→消費の各段階で何ができるかを提案しました。

- ①生産:森林破壊の撲滅、昆虫食や細胞肉の活用
- ②加工:プラスチックごみの削減
- ③流通:地元の商品の購入
- ④消費:消費者の意識の改革、食品ロスの削減

以上、個人だけでなく、大きな組織を巻き込むことで、未来を変えることができると信じています。

➤各チーム発表後に、審査員(*写真右下)が講評する様子



審査員：
イオントップバリュ株式会社
取締役 ブランド&コミュニケーション本部
本部長 和田 浩二 氏

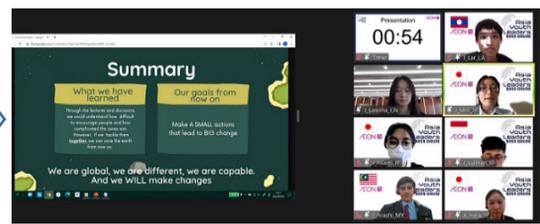


審査員：
一般社団法人FEAST
代表理事 田村 典江 氏



審査員：
京都府立大学文学部 和食文化学科
特別専任教授 ハイン・マレー 氏

➤当財団より、1位～3位のチームに賞状の授与を実施



↑当財団 事務局長 本田 陽生より1位のJチームの表彰の様子

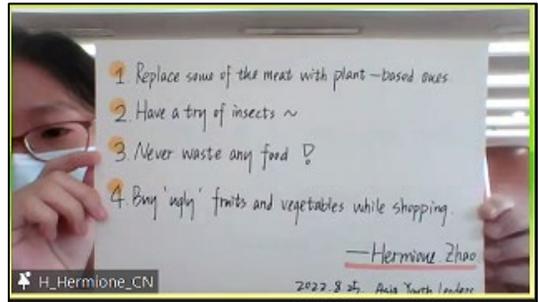


↑当財団 事務局次長 石川 忠彦より2位のEチームの表彰の様子



↑当財団 海外チームリーダー 張 玉潔より3位のCチームの表彰の様子

▶参加者より各人の行動宣言



↑各参加者より、今後の地球温暖化の防止に貢献するための行動宣言を発表

▶森理事長より閉会挨拶



(抜粋)「この三日間で学んだことを、自分自身が今後の行動にどうつなげられるか、また、それをできるだけ多くの人々にどう伝えるか。そうやって、まず「はじめの一步」を皆さんが踏み出すことが、これからの世界を変えられるのかどうかということだと思います。今回知り合ったチームメンバーと引き続き連絡を取り合い、ネットワークを広げてください。」

▶参加証明書授与



参加証明書を手に記念撮影に臨む各国高校生↑

(*本田局長より、証明書の授与を実施)

【7】参加高校生の声(アンケートより抜粋・敬称略)



(カンボジア)



チームワークから多くのことを学びました。お互いのコミュニケーションの取り方や、相手の国の文化や習慣、食べ物の種類も知ることができました。

(New Generation School Program of Prek Leap High School)



(中国)



プログラムを通じて、異文化の違いを尊重し、チームとして働く方法を学びました。私の目標は、環境を守るためにベストを尽くすことです。例えば、プラスチックの使用量を減らす、肉食を減らす、環境にやさしい食べ物を食べるなど、小さなことから始めようと思っています。

(Tianjin Binhai New Area Tanggu NO.1 Middle School)



(インドネシア)



異なる視点から問題を解決する方法を学びたく、プログラムに参加させていただきました。言葉の壁を破る方法や異なる視点を尊重する方法を学びました。今後、気候変動問題に良い影響を与える法律を作れるような、力を持った人間になりたいです。

(SMAS BPI 1 Bandung)



(日本)



コミュニケーションを難しくしている原因は、主に3つあることがわかりました。1つ目は、英語のレベルの違い。2つ目は、外国人と話すとき緊張しがちなこと。3つ目は、メッセージの送受信やスライドの作成に使うツールが異なることです。今後、外国の方とプロジェクトを行う上で、とても良い発見となりました。また、相手を尊重しながら話そうとすると、仲良くなれるということを知ることができました。

(名古屋大学教育学部附属中・高等学校)



(ラオス)



このプログラムに参加することを決めたとき、経験や知識を得るだけでなく、さまざまな国の友人もたくさんできることを期待していました。このプログラムを通じて、チームワーク、人の意見を聞くこと、期限内に課題を提出することなど、多くのことを学びました。また、気候危機に対する解決策をたくさん得ることができました。とても素晴らしい機会でした。

(Vientiane Secondary School)



(マレーシア)



異文化はもちろん、それぞれの国の状況や、番組で取り上げた社会問題の解決に向けて、国がどのような施策をしているのかを知ることができました。できれば、私は料理とバイオテクノロジーを日本で勉強したいと考えています。将来、レストランや会社を設立し、人々のライフスタイルを向上させ、地球の状態を改善し、持続させるためのキャリアを追求するつもりです。

(SMK Kiaramas)



(タイ)



このプログラムでは、異なる文化圏の人たちと知り合い、他の国のメンバーと議論し、協力することを通じて、リーダーシップ、チームワーク力を鍛える機会が得られると期待していました。言葉の壁はもちろん、コミュニケーション手段、時差の違いなど、あらゆる障害を乗り越えて一緒に働くためのプラットフォームを作る方法を学びました。また、世界中の様々な料理を知ることができたのも良かったです。

(Mater Dei School)



(ベトナム)



お互いの文化の類似点、相違点を発見し、グループ内で仕事を分担し、助け合いながら完成させることで、チームワークを向上させることができました。

(Chu Van An High School)

【8】参加校一覧

Country	School
Cambodia	Milky Way School
	Pannasastra International School
	New Generation School Program of Prek Leap High School
China	Tianjin No. 1 Middle School
	Tianjin Yaohua Middle School
	Tianjin Xinhua High School
	Tianjin Tanggu No.1 Middle School
	Tianjin No.20 Middle School
	Tianjin Foreign Language School
	Tianjin Binhai New Area Tanggu NO.1 Middel School
Indonesia	SMAN 12 Bandung
	SMAS Dwi Warna
	SMAS BPI 1 Bandung
	SMAN 23 Bandung
	SMAN 3 Cibinong
	SMAN 19 Bandung
	SMAN 7 Kota Tangerang
Japan	立命館慶祥中学校・高等学校
	秋田県立秋田南高等学校
	渋谷教育学園幕張中学校・高等学校
	石川県立金沢泉丘高等学校
	福井県立高志高等学校
	名古屋大学教育学部附属中・高等学校
	神戸市立葺合高等学校
	広島県立世羅高等学校
Laos	Vientiane High School
	Viengsavanh Primary-Secondary school
	Vientiane Secondary School
	Neerada Chommany School
Malaysia	Sekolah Menengah Kebangsaan Taman Setiawangsa
	Sekolah Menengah Kebangsaan Bandar Baru Salak Tinggi
	Sekolah Menengah Kebangsaan Bandar Sunway
	Sekolah Menengah Agama Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan
	Sekolah Menengah Kebangsaan Cochrane
	Sekolah Menengah Kebangsaan Taman Maluri
	Sekolah Menengah Kebangsaan Kiaramas
Thailand	Triam Udom Suksa School
	Saint Joseph Convent School
	Watkhemapirataram School
	Mater Dei School
Vietnam	Nguyen Du High School
	Tran Dai Nghia High school
	Chu Van An High School
	Tay Thanh High School
	Le Hong Phong High School for the Gifted
	Yen Hoa High School