

2025年大阪・関西万博に向け「関西・食のSDGsプロジェクト」を始動

～西日本料理学校協会とアド近鉄による初の共催企画で、家庭料理からSDGsを推進～

一般社団法人西日本料理学校協会と株式会社アド近鉄は「関西・食のSDGsプロジェクト」を10月20日(水)から開始いたします。本プロジェクトは大阪・関西万博「TEAM EXPO 2025」プログラムの共創チャレンジに登録され、関西を基盤とする両者による初の共催企画となります。



プロジェクト キービジュアル

本プロジェクトでは古来より日本食・関西の食文化に宿る"もったいない精神"や、食材を余すことなく使用する料理技術を「食のSDGs」と捉え直し、最も身近である家庭料理を通じて「食のSDGs」を学ぶことを目指します。料理をされるすべての方々が関西の食文化に宿る“食のSDGs精神”を再認識できるきっかけを創り出し、関西の食文化を関西から世界へと発信し、更なる日本の食文化の発展につなげてまいります。

プロジェクトの取組みは大きく2つあります。1つ目はプロジェクトWebサイトを中心とした、関西の食文化と食のSDGsに関する情報発信への取り組みであり、2つ目は関西の食文化を題材に食のSDGsを学ぶ新たな資格制度「サステナブルクッキング検定」の創設です。

本プロジェクトは地元・関西から2025年の大阪・関西万博を盛り上げる取り組みとして、今後募集する趣旨に賛同いただけるパートナーとの「共創」により、「関西の食文化」や「食のSDGs」を発信する新たな取り組みの創出を目指してまいります。

詳細は別紙の通りです。

【SDGs への貢献】

正しい食生活による健康 (3. すべての人に健康と福祉を)
食育の推進 (4. 質の高い教育をみんなに)
脱食品ロス (12. つくる責任 つかう責任)
食のプロフェッショナルによる推進
(17. パートナースHIPで目標を達成しよう)



1. 関西・食のSDGsプロジェクトについて

プロジェクト名	関西・食のSDGsプロジェクト
共催	一般社団法人西日本料理学校協会、株式会社アド近鉄（事務局）
実施開始日	2021年10月20日（水）～2025大阪・万博に向け展開
主な取り組み内容	①関西の食文化、食のSDGsに関する情報発信 ②「サステナブルクッキング検定」の企画・運営
WebサイトURL	www.kansai.sdgs-cooking.jp ※2021年10月20日（水）9:00公開予定

2. プロジェクトWebサイトについて

プロジェクトWebサイトでは今後、関西の食材や季節ごとの料理などの食文化、家庭でできる食品ロス削減や環境に配慮した調理法などの「食のSDGs」に関する情報発信を行います。西日本料理学校協会の講師等による食のSDGsに関するコラムや、サステナブルクッキングを学ぶレシピコンテンツなどにより、多くの方が家庭料理を通じてSDGsに関心を持っていただく接点を創出していきます。

3. サステナブルクッキング検定について

サステナブルクッキング検定は関西・食のSDGsプロジェクトが創設・運営し、（一般社団法人）西日本料理学校協会が認定するサステナブル社会における食の専科資格です。2021年10月より3級の資格制度について、受講者の募集を開始いたします。講座受講および試験はWebサイトを通じたオンラインでの受講・受験となります。

資格の取得は食分野でSDGsの知識を習得している証となり、名刺やプロフィールに記載する他、企業や団体のSDGs推進を担う人材の育成にも活用いただけます。



【受講テーマと講師（3級）】

講師による講義と、テーマに沿って実際に料理を行う映像構成で各20分程度となります。

No.	テーマ	講師
0	サステナブルクッキング講座を開講するにあたってのショートメッセージ	学校法人北川学園 キッズ調理技術専門学校 校長 (一社)西日本料理学校協会 会長 北川 潤 
1	家庭からのSDGs 家庭における取組	クッキングルームロッコ 校長 明珍智英子 
2	身土不二 大阪産（もん）とSDGs	辻ウェルネスクッキング 近鉄あべのハルカス校 校長 佐川 進 
3	飽きない日本食	大田忠道御馳走塾関西所 代表 大田忠道 
4	SDGs世界の食肉事情と未来 (主に牛肉、豚肉)	食肉研究家 講師 野村昇司 (調理:辻ヒロミ) 
5	SDGs サステナブル社会の実現のために 「食」が出来ること 0歳からの食のSDGs	辻ウェルネスクッキング 副校長 辻ヒロミ 

【料金】

受講料（3級） … 19,800円（税込）

試験料（3級） … 5,500円（税込）

※試験は2021年12月の開始を予定しております。

※試験料は変更となる場合があります。

【受検要項】

2021年12月に公開予定です。

※2級、1級のご案内は、2022年～を予定しています。

4. 「TEAM EXPO 2025」プログラム 共創チャレンジについて

「TEAM EXPO 2025」プログラム 共創チャレンジは、大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」を実現するため、自らが主体となって未来に向けて行動を起こしている、または行動を起こそうとしているチームの活動のことで、応募した取り組みは、同協会にて審査がおこなわれ、登録が認められると、公式サイトに共創チャレンジとして掲載されます。

「TEAM EXPO 2025」プログラム

URL: <https://team.expo2025.or.jp/>

「TEAM EXPO 2025」プログラム/共創チャレンジ一覧

URL: https://team.expo2025.or.jp/ja#i_chareng



■ 一般社団法人西日本料理学校協会について

西日本料理学校協会は、昭和30年料理教育の普及、食生活の向上をめざして、前身の全関西料理学校協会より発足しました。学校の所在地が近畿、中国、四国地方にある会員校とこの活動を支援する食品メーカーなどの賛助会員で構成され、現在、会員校60校、賛助会員24社が入会しています。協会創立から約半世紀を経た平成25年4月1日、一般社団法人西日本料理学校協会として法人格を取得し、地位の確保と社会的信用を高めることができました。毎日の「食」を大切にする家庭料理の指導は、今後ますます重要性を増し、教員併及び生徒の料理技術の向上を図って、料理学校の発展のために更なる積極的な活動を進めてまいります。

名称	一般社団法人西日本料理学校協会 一般社団法人全国料理学校協会の西日本(近畿・中国・四国)支部にあたる
事務局所在地	〒544-0001 大阪市生野区新今里4-4-6 舟島料理教室内 (※令和2年10月20日より移転)
連絡先	TEL:06-6809-6974 FAX:06-6809-6984
設立	昭和30年4月1日
会長	北川 潤(キッス調理技術専門学校)
副会長	辻 守(辻ウェルネスクッキング) 深澤 譲(兵庫栄養調理製菓専門学校)
事務局長	水野譲二(日本栄養専門学校)
理事	植木砂織(神戸国際調理製菓専門学校)／山口泰子(アール・アカデミー関西) 渡邊雅子(愛媛調理製菓専門学校)／中嶋睦子(舟島料理教室) 明珍智英子(クッキングルームロッコ)／大枝いつみ(おもてなし料理教室) 大田忠道(大田忠道御馳走塾関西)／河本厚子(河本料理教室)
会員校	60校
協賛会員	24社

■株式会社アド近鉄について



アド近鉄は近鉄グループホールディングス株式会社100%出資の総合広告代理店です。

2020年10月、新型コロナウイルスにより世の中が大きく変わる中で、従来の広告事業を超えたビジネスを生み出すべく、アド近鉄では新たに「総合開発本部」を設立しました。広告会社としてクライアント企業をサポートする立場から、事業会社のように自らリスクを背負ってビジネスを立ち上げ、進めていく存在へ。これまで広告会社として培った、人や会社とのつながりを活かし、新たな事業領域へと挑戦を進め、広告会社からクライアント企業のマーケティングパートナーへと転換を図ります。

会社名	株式会社アド近鉄
所在地	大阪市天王寺区生玉町3-10
代表者	取締役社長 杉本 昌弘
設立	2010年4月1日
事業内容	近鉄交通広告媒体の販売・運営・開発、交通広告・マスメディア広告・インターネット広告等の企画・提案、マーケティング・リサーチ、メディアプランニング、セールスプロモーション

以上