

FOCUS

追いかける。大学生。

Table For Two

神戸大学プロジェクト

1食20円で世界を変える

最近、多くの大学生協で導入への動きが進むTFT。これは「Table For Two」の頭文字をとったもので、途上国の飢餓と先進国の肥満や生活習慣病の解決を目指す社会運動のことだ。神戸大でこの取り組みを進める、TFT 神戸大学プロジェクト (TFTKP) を取材した。



健康にこだわったメニューを開発・販売し、1品につき20円をアフリカなど途上国の子どもたちの給食費として寄付するのがTFTの仕組み。代表の曾束安里紗さん(神戸大・3年)はこの活動を知ったとき「私がやりたいのはこれだ」と感じたそう。高校生のころから先進国と途上国の食の不均衡の問題について関心があり、大学でも農学部で食料問題について学んでいた曾束さんは、友人3人とともに昨年5月、TFTKPを立ち上げた。

4人はまず、大学の食堂に自ら企画したTFTメニューを導入することを目標に、生協と交渉することから始めた。しかし生協の反応は芳しくなく、現在でも交渉は続いているという。そのような中でTFTメニューの導入に積極的な姿勢をみせたのが、東灘区・阪急岡本駅界隈にあるカフェやレストランだった。「カフェが好き」という曾束さんはTFTKPの結成前から、食と農業について関心のあるカフェのオーナーらと交流があった。TFTの活動について昨年5月からたびたび助言を重ねてきたあるオーナーが昨秋、「うちでメニューを出してみないか?」と提案してきたという。それ以来、今年3月25日から4月8日にかけて行われた、岡本地区発の社会貢献活動をアピールするイベント「岡本ハッピーバトン」での出品と、4月11日から24日にかけてのレストラン「パレルモ」での出品を目標としてメニューの開発を進めてきた。

神戸のカフェから食の問題解決へ



メニューのコンセプトとして挙げたのは、「ヘルシー」であること。TFTを導入している他大学では、途上国に給食費を寄付することばかりが先行し、日本でのカロリー過剰の問題がおきなりになっている場合がある。神戸大では「それはやめよう」と、TFTの原点ともいえる、ローカロリーのメニューにこだわった。

そのうち「ミドリカフェ」で販売された「3色野菜のおからプチケーキ」は、ニンジン、ホウレンソウ、サツマイモをそれぞれ練りこんだ3つのケーキ。生地におからを入れるなど、「余分なカロリーを減らし、ヘルシーなものにするため、試行錯誤を重ねた」という。国産小麦や兵庫

県産の野菜を使うなど、材料にもこだわって作ったそう

だ。曾束さんは、「自分たちが公の場でメニューを提供するのは初めてで、(今までやってきた結果を)こうやって形に出せてよかった」と充実した表情を見せた。期間中の売り上げは87食で6万円ほど。

この結果については「ぼちぼち予想通り。もうちょっと広報できたかな」と少し悔しそうに話した。

4人でスタートしたこの団体は、現在17人にまでメンバーが増加した。新入生を迎え入れ更に規模の大きくなるTFTKP。これからの企画、活動が期待される。

(記者 鈴木太郎)

UNN関西学生報道連盟

配信・発行 (C) UNN 関西学生報道連盟 (公式HP) <http://www.unn-news.com/>

共同編集室 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 4-2-24 ダイニホンビル 4F

(TEL) 06-6307-1315 (FAX) 06-6829-6353 (MAIL) info@unn-news.com

FOCUSは

神戸大学ニュースネット委員会
同志社大学 PRESS 編集部
NEWS 立命通信社
関学新月通信社
大阪大学 POST 編集部

関西大学タイムス編集部
神戸女学院大学 K.C.Press 編集部
京都女子大学藤花通信編集部
京都大学 EXPRESS 編集部

の共同編集による週刊フリーペーパーです