

DO FOR OTHERS  
150<sup>TH</sup>  
ANNIV.



MEIJI GAKUIN  
UNIVERSITY  
明治学院大学

2009年10月30日

マスコミ関係者各位

## 明治学院大学 横浜キャンパスで循環型「地産地消」開始 ～11月9日(いいくらしの日)から～

2013年に創立150周年を迎える明治学院大学では、創立記念事業「21世紀へボンプロジェクト」の一環として、横浜キャンパスをエコキャンパスと位置付け、そのひとつの取組みとして循環型の「地産地消」を開始します。

戸塚区で有機栽培に取り組む環境保全型農家、大木農園の協力を受け、朝採りの瑞々しい野菜を横浜キャンパスのカフェテリア食堂で肉ジャガや総菜、MGカフェではサラダバーとして提供いたします。調理時に発生した野菜くずなどは農園に持ち帰って堆肥とし、さらにその堆肥で野菜を育てるという循環型「地産地消」です。近隣の農家からの納入を受ければ、トラック輸送に関わるCO2削減にもつながり、環境保全にも大いに貢献できること。地産地消を進めることで、生活(くらし)を見直すきっかけとなることを望んでいます。

また、キャンパスで地元の新鮮な食べ物を提供することで、食事がおろそかになりがちな学生たちに、食べ物はこんなにも美味しいという感動を伝えたいと考えています。健康を見直すきっかけにもなります。学生の日常生活に直接関わる「地産地消」という出来事の中から、学生たち自身が気づきを体験するプログラムを作ってゆきたいと考えています。身近な事象や日常的な体験からエコロジー感覚を引き出すのが教育であり、この「生き方のエコロジー」が学生たちへの食育へとつながります。

この地産地消の取組みは、学長を中心とする教職員をメンバーとした環境委員会での提案から始まりました。ゆくゆくは学生を主体とした教育活動に発展させる計画です。

サラダバーでの提供を開始するのは、“環境と健康にいいくらしを”と11月9日に決めました。横浜エコキャンパス構想が循環型「地産地消」の試みからスタートします。

11月9日(月)以降の取材のお申し込みを歓迎いたします。サラダバーの提供先であるMGカフェで実際に学生が食べる様子やメニュー、趣意をまとめたパネルなどをご覧いただくことが可能です。お申し込みは下記、広報室までお願いいたします。

取材のお問い合わせは…

明治学院大学 広報室 担当: 圓道、石井

〒108-8636 東京都港区白金台1-2-37

Tel: 03-5421-5165(直通) Fax: 03-5421-5185

[koho@mguad.meijigakuin.ac.jp](mailto:koho@mguad.meijigakuin.ac.jp) <http://www.meijigakuin.ac.jp>