

【初コラボ】くら寿司 × 食農みらい塾 夏休み特別企画「お寿司で学ぶ 食の世界」を開催！

株式会社類設計室（大阪本社：大阪市淀川区 代表取締役社長：岩井裕介）教育事業部 自然学舎「食農みらい塾」は 8 月 23 日（日）に、回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社（本部：大阪府堺市中区深阪 1-2-2 代表取締役社長：田中邦彦）と共同で特別イベントを開催します。本イベントでは、リアルな魚の模型や回転レーンを使った「お寿司屋さん体験」や、水産業の現場で生まれる食品ロスや低利用魚の課題について学びます。気づきや疑問を楽しく深掘りするワークショップも実施し、食の未来を自分たちで考える、夏休みの自由研究の題材にもぴったりの体験型イベントです。

【概要】

日 程：8 月 23 日（日）
対 象：小 4～高 3（保護者見学可）
時 間：13:30～16:00

定 員：30 名
料 金：3,500 円

開催場所：類設計室大阪本社 2 階
大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 3-2 類ビル
TEL06-7178-8821
アクセス：大阪メトロ御堂筋線「西中島南方」
駅 北口すぐ

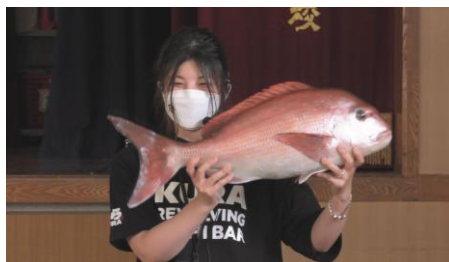


参加申し込みはこちら

イベントで実施するワーク

◆ リアルな魚の模型と本物の回転レーンで体感！くら寿司の食品ロス削減の工夫

リアルな魚の模型を使い、身近な魚だけでなく、普段目にする機会の少ない低利用魚について学びます。さらに、店舗で使用している回転レーンやお寿司のサンプルを使った体験を通じて、食品を無駄にしないためのくら寿司の工夫や取り組みについて楽しく学びます。



◆ お寿司を守るアイデアを考えるワークショップ

体験の中で生まれた「なんで?」「もっと知りたい!」を元に、豊かな海を守るためのアイデアを子どもたちが考えます。集まったアイデアをもとに、くら寿司の講師が現場ならではの視点を加え、食農みらい塾の講師が子どもたちの考えや気づきをさらに引き出しながら、全員で食の未来について深掘りします。



※ワーク内容は変更となる場合があります。

イベント開催の背景

近年、食品ロス削減への関心が高まる中、水産業では水産資源を十分に活用できていないことが課題となっています。その一例が、味や品質に問題がないにもかかわらず、知名度の低さや流通上の課題から市場に出回りにくい「低利用魚」です。また、加工の過程で発生するロスも課題となっています。国連食糧農業機関（FAO）の2020年の調査では、世界で生産される水産物の約30～35%が食用として利用されず、損失・廃棄されていると報告されています。※1

そこで本講座では、水産業の現場で食品ロス削減に取り組むくら寿司株式会社と、類農園が監修する食農みらい塾が連携し、「食」について学ぶ夏休み特別講座を実施します。

普段は見ることのできない、くら寿司の商品開発の工夫や食品ロス削減への取り組み、「食べ物が食卓に届くまで」の裏側を、見て・触れて・体験しながら直接学べる特別講座です。

※1 食糧農業機関（FAO）世界漁業・養殖業白書（2020）

食農みらい塾を開講した3つの背景

① 深刻な農家の高齢化と担い手不足

農林水産省が発表する「農林業センサス」の資料によると、基幹的農業従事者は平成 27 年では 175 万人ですが、令和 7 年には 102 万人まで減少すると想定されています。また、平均年齢についても 67.6 歳となっています。（※ 1）

これらの社会状況から、農園事業部、教育事業部をもつ弊社としては、人々の健康を実現する「食」について学び、未来の食を支える人材を育むことが使命であると考えています。

※ 1 農林水産省「農林業センサス」（農林水産省統計部）

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/08.html>

② 自らがつくる側となることで、豊かな感性を育む

日本では現在、2030 年に IT 人材が最大 79 万人不足するという試算があり、デジタル人材の育成が喫緊の課題となっている一方、子どもたちの成長過程では五感を使った『実体験』は必要不可欠と考えています。そこで当塾では、実際に野菜の味の違いについて食べ比べを通して学んだり、土を見て、触って、実際に野菜を植え、店頭に並ぶまでの体験など、自らがつくる側となることで、豊かな感性を育てていきます。

また、味覚からの刺激が脳の発達過程で重要とされています。からだの動きを司る小脳は 8 歳ごろ、動物的な情動や思考の中枢を担う大脳は 12 歳ごろに完成すると言われています。この期間にさまざまな味を体験し、刺激を与えることが、子どもたちの脳の発達を促進させることにもつながります。（※ 2）

※2palsystem「子育て 123」

<https://x.gd/7iMfy>

③ 1 次産業のみならず、6 次産業の活性化を目指す「新しい学びの場」を提案します

当社には「類塾プラス」という教育事業部があり、勉強中心の学習塾が求められる時代からシフトしようと新たな事業を提案していました。自社所有林を持っていること、「仕事」体験を本格的に取り入れている「フリースクール」事業、そして当社の「設計」事業、それぞれの強みが生かせる事業として、こども建築塾などの立ち上げも行い、知識を詰め込むだけでなく教育を提供してきました。

この食農みらい塾では、生産・加工・流通・販売・調理・食事など、すべて1つのサイクルがあると捉えています。ここでは、畑から食卓に至る過程の中でリアルな体験を通して、1次産業のみならず、6次産業の活性化を目指す「新しい学びの場」を提案します。

くら寿司株式会社について

回転寿司チェーン「くら寿司」を全国展開するくら寿司株式会社（本部：大阪府堺市中区深阪 1-2-2 代表取締役社長：田中邦彦）は、食を通じた社会課題の解決に取り組んでいます。

天然魚プロジェクトの一環として、漁獲した魚をまとめて買い取る「一船買い」を導入するほか、味や品質に問題がないにもかかわらず市場に出回りにくいシイラやボラなどの低利用魚を積極的に活用しています。さらに、加工時に生じる骨の周りの身をコロケやあら汁などの商品に活用するなど、水産資源を余すことなく生かす取り組みを進めています。また、次世代を担う子どもたちを対象に、水産業や食品ロスについて学ぶ「お寿司で学ぶ SDGs 出張授業」を実施するなど、持続可能な食の未来につながる取り組みを幅広く展開しています。

農園事業部『類農園』について

1999 年、経済危機をきっかけに「農の再生」を目指して、農園事業をスタートしました。2014 年には、都市と農村を繋ぐ直売所を開設し、現在は約 600 名の協働生産者の商品を販売しています。

栽培から販売まで一貫して担う類農園の特長を活かし、2018 年からは、思いを共有できる協働者様との異業種連携を強化し、社会課題に取り組んでいます。



▼「類農園こどもマルシェ」
の記事はこちら



教育事業部『自然学舎』について

『自然学舎』は、類設計室がこれまで約 40 年提供してきた自然体験事業の蓄積を土台に、2023 年に立ち上げました。所有する大阪彩都の山林や圃場、奈良・三重の農園事業部や技術を活用するなど、農園と教育の共創による教育事業部です。心身ともに健全な人を育て、それと同時に生命を育む里山と山林の保全も行っています。



「自然学舎・しごと学舎」の取り組みが、特定非営利活動法人
キッズデザイン協議会が主催するキッズデザイン賞の「子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」において『第 17 回キッズデザイン賞』を受賞しました。

会社概要

活力ある社会をめざして、株式会社類設計室（読み：るいせつけいしつ）は、21 世紀を牽引するお客様の戦略パートナーとして活力あふれる空間を設計しています。さらに「社会の活力を生み出す」という視点から、新しい教育・農業にも取り組んでいます。

<会社概要>

ミッション : 活力ある社会を設計する
会社名 : 株式会社 類設計室
設立 : 1972 年

代表取締役社長 : 岩井 裕介
所在地 : 大阪府大阪市淀川区西中島 4-3-2 類ビル（大阪本社）
: 東京都大田区蒲田 5-38-3 蒲田朝日ビル（東京本社）
事業内容 : 設計事業部 類設計室、教育事業部「類塾プラス」「類学舎」「自然学舎」「しごと学舎」、農園事業部 類農園、地域共創事業部 類宅配、
営繕事業部の 5 業態を展開しています。

URL : <https://www.rui.ne.jp/>

●お問い合わせ 株式会社類設計室 経営統括部 広報人材課

TEL : 06-6305-2222 E-MAIL : kouhou@rui.ne.jp <https://www.rui.ne.jp/>