

7/1(月)~5(金) 一般参加可能 フェアトレード大学の学生が企画するエシカルな1週間

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:原科幸彦 略称:CUC)では、7月1日(月)~5日(金)を「CUC ETHICAL DAYS 2024」と題し、エシカル消費啓発を目的とした本学学生によるイベントを実施します。学生だけでなく地域の方々へもエシカル消費への理解を深めてもらうイベントを多く企画しています。また、昨年のフェアトレード大学認定を受け、フェアトレードの啓発活動も力を入れて行います。

企画する学生への取材も可能です。なお、ご取材いただける場合は諸準備の都合上、別紙「取材申込書」をお送りいただければ幸いです。

◆「CUC ETHICAL DAYS 2024」 一般参加可能

主なイベント一覧 詳細については、別紙をご参照ください。

イベント	日程	時間	会場
CUC エシカル学生クラブ 主催イベント			
①エシカルに関連する映画上映会	7/2(火)・4(木)	12:50~13:20	付属図書館2階 井田毅記念セミナールーム
		13:30~15:00	
②フェアトレード商品展示・販売	7/1(月)~5(金)	12:40~13:20	1号館エントランス エレベーター脇
③食べ終わったお菓子の袋を使った「小物ポーチ作り」ワークショップ	7/2(火)	12:50~13:20	HUB 地下1階 Room7
④スタンプリアー	7/2(火)~5(金)	8:30~17:00	1号館前、1号館エントランス
サービス創造学部 コミュニティカフェ・プロジェクト 主催イベント			
⑤Cafe Nordic フェアトレードと地産地消商品の販売	7/2(火)	17:00~18:00	1号館前 (雨天時は1号館エントランス)
	7/3(水)~5(金)	10:30~18:00	
⑥カフェ職業体験 フェアトレードチョコバナナ作り	7/3(水)・4(木)	15:30~16:15	
	7/2(火)	17:00~18:00	
⑦CUC ネクストア(不用品交換所)	7/3(水)~5(金)	10:30~18:00	
	7/3(水)~5(金)	随時受付	
サービス創造学部 リラックスサービス・プロジェクト 主催イベント			
⑨ロスフラワーを飾った“瞑想×花”のリラクゼーションスペース	7/1(月)~5(金)	11:00~16:00	HUB 地下1階 DANCE & LIVE Studio
CUC100(ワンハンドレッド)ワイン・プロジェクト 主催イベント			
⑩キャンパス内ぶどう畑ガイド	7/1(月)~4(木)	10:55~15:15	ぶどう畑・ログハウス
	7/5(金)	10:55~13:30	
人間社会学部 小口広太ゼミナール 主催イベント			
⑪規格外フェアトレードバナナのスムージー販売	7/1(月)	12:00~13:30	1号館前

その他、各団体の活動報告展示などもあります。

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp

◆学生団体「CUC エシカル学生クラブ 主催イベント」

- ①エシカル消費やフェアトレード、環境問題に関連する映画 2 本を上映。
- ②フェアトレード商品の販売と、フェアトレードのバックやボールを展示。
- ③食べ終わった菓子袋を使い「小物が入るポーチ作り」ワークショップを実施。参加費(100 円)。
- ④各イベントへの参加促進を目的としたスタンプラリーを実施。スタンプを 3 つ集めた方に参加賞を配布。また抽選で 20 名にフェアトレード認証オーガニックコットン製オリジナルトートバッグをプレゼント。



※CUC エシカル学生クラブとは

学生や地域の方々にエシカル消費、特にフェアトレードへの理解と実践をしてもらうことを目的とした活動を中心に行っている。彼らが中心となり、他の学生団体やゼミナールなどと連動して「CUC ETHICAL DAYS 2024」の企画運営を担う。

担当教員: 今井重男副学長、滝澤淳浩教授

◆サービス創造学部 コミュニティカフェ・プロジェクト 主催イベント

- ⑤SDGs達成率No. 1のフィンランドをはじめとするSDGs達成率上位の北欧をテーマにしたカフェ「Cafe Nordic」を企画。フェアトレード商品や地域の店舗と共同開発した地産地消メニューを提供し、学生や地域の方々にフェアトレードやエシカル消費について意識してもらうきっかけ作りをめざす。

主なメニュー

シナモンロール(450円)、ブルーベリータルト／ミートボール(各 500 円)、市川産ブルーベリージェラート(400 円)、フェアトレードアイスコーヒー(200 円)など 14 商品。米粉ストローを使用。

- ⑥近隣児童を対象にカフェ職業体験「フェアトレードチョコバナナ作り」を開催。フェアトレードを身近に感じてもらうため、作ることから販売価格の設定までを体験してもらう。参加費(300円) 各回 20 名限定。
- ⑦不用品交換所「CUC ネクストア」を開設。不要になったが、まだ使える物を物々交換ができる。残ったものは寄付を予定。
- ⑧はぎれを使った「北欧の伝統工芸品作り」ワークショップを実施。参加費無料。

※コミュニティカフェ・プロジェクトとは

サービス創造学部(学部長:石井泰幸)の正課授業科目「プロジェクト実践」の1つ。人々が気軽に集まりコミュニケーションがとれる場となるカフェを運営するプロジェクト。コンセプトの設定、スケジュールの策定、商品開発、仕入れ、販売、広報活動や売上管理等を体験する。エシカル消費の啓発活動にも注力し、「人、自然、未来にやさしい」をテーマの一つにしている。

担当教員: 滝澤淳浩教授



【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp

◆サービス創造学部 リラックスサービス・プロジェクト 主催イベント

⑨「瞑想×花」をテーマに、価格調整や規格外により出荷されないロスフラワーを装飾したリラクゼーションスペースで、フェアトレードコーヒーやレモンスカッシュなどの飲み物を提供。植物のリラックス効果を感じながら、フラワーロス問題を知ってもらいエシカルな消費行動につながるようにする。入場料(500円)ワンドリンク付き

メニュー

フェアトレードコーヒー、レモンスカッシュ、オレンジジュース、麦茶



※リラックスサービス・プロジェクトとは

サービス創造学部(学部長: 石井泰幸)の正課授業科目「プロジェクト実践」の1つ。学生たち自身、教職員、地域の方々など社会全般のストレスを解消し、心身共にリラックスできるイベントや空間を創造・提供する活動を行うプロジェクト。サービスというカテゴリーに関するプロジェクト活動を通じて、「サービス創造」視点によるマーケティングの考え方や企画立案方法を学ぶ。

担当教員: 滝澤淳浩教授

◆CUC100(ワンハンドレッド)ワイン・プロジェクト 主催イベント

⑩キャンパス内にあるソーラーシェアリングを活用したぶどう畑を案内する。農業の未来やエネルギー資源について考えるきっかけになるよう、ソーラー発電による「電気の活用方法」や、学食の食品残渣から作った肥料で作物を育てる「食のサイクル」などを解説する。



※CUC100 ワイン・プロジェクトとは

大学創立100周年に向け、学生が大学オリジナルワインの醸造に挑戦するプロジェクト。農業の未来やエネルギー資源について考えるきっかけや地域の方々と交流する場を創ることを目的として活動している。2022年からは養蜂事業も開始し、大学周辺の緑化および生態系の維持に貢献するとともに、採取した蜂蜜を使用した商品開発も行っている。

担当教員: 和田義人教授

◆人間社会学部 小口広太ゼミナール 主催イベント

⑪ゼミナールの学生が、フェアトレードの規格外パランゴンバナナの認知向上を目的として、バナナスムージーを販売する。(200円)

※小口広太ゼミナールとは

農山村調査実習での農業体験やフィールドワーク、地域活性化に取り組む実践者へのインタビューなどを通じて農業・農山村の再生について学ぶ。多彩なアクティブ・ラーニングを実施しながら、自らが都市と農山村の共生社会をつくる実践者となり、持続可能な社会のあり方について学びを深めている。

担当教員: 小口広太准教授



【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp