

高校生による「家庭からの食品ロスを減らす」ための意識改革の実施

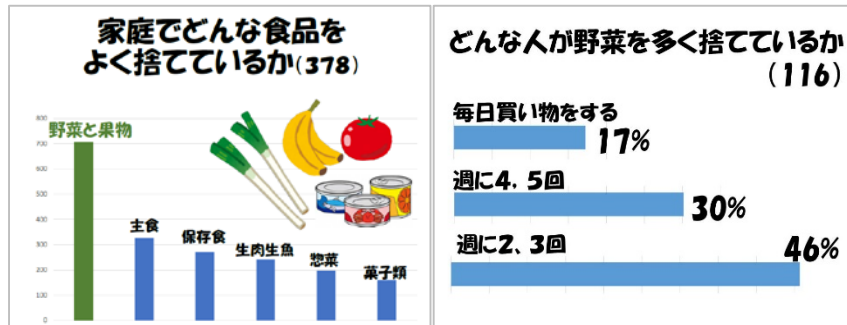
(秋田県立秋田南高等学校)

スーパーグローバルハイスクール*指定校である秋田南高校の生徒6名が、課題研究「国際探究」の活動として、「食に対する意識改革 ～家庭からの食品ロスを減らす～」をテーマに、研究と実践活動に取り組んだ。

□ 最も身近である家庭から発生する食品ロスを減らすためにできることを探るため、3つの調査を実施。

- 学校祭で保護者・生徒・職員・来校者378名、近隣大学の留学生32名への食品ロスへの意識と認知度の調査
- 家庭から廃棄する食品ロスの種類に関するアンケート
- 夏休みの1週間、生徒6名の各家庭で貯蔵している食品の賞味期限・消費期限、また調査期間中に購入・廃棄した食品の記録による実態調査

〈アンケートの結果(例)〉



□ 調査結果を踏まえて、食品ロスの現状や食品ロスチェック項目を記載したリーフレットや英語版ポスターなど様々な啓発資料を作成。

〈リーフレット〉

食品ロスの現状

食品ロスとは、まだ食べられる状態の食品が食べられずに捨てられてしまうことです。現在、世界では約1.3億トン、生産された食品の三分の一が食品ロスとして廃棄されています。日本政府の発表によると、日本の食品ロスの約半は家庭から排出されています。食品ロスを減らすことは環境にとっても良いだけでなく、経済的にもなります。まずは身近なところから少しずつ、食品ロス削減に取り組んでいきましょう。

食品保存のコツ

冷蔵庫に入れない野菜
じゃがいも、玉ねぎ、サツマイモ、サトイモ、きゅうり、ピーマン、なす、かぼちゃなど

長ネギ
白と緑の部分を切り分けてからビニール袋に入れて冷蔵庫で保存する

にんじん
新聞紙で包んで冷蔵庫で保存する。使いかけの場合は切り口をラップで覆う

お問い合わせ：
秋田県立秋田南高校 高3SGH1班
amgsh2017g1@gmail.com

食品ロスチェック項目

冷蔵庫に貼って、食品ロス防止に努めましょう！

- ★ 買い物行く前にちょっと待って！
 - ☐ ある程度の献立は決まっている？
 - ☐ 冷蔵庫や食品棚のストックを確認した？

必要なものを明確にしておいて買い物に行きましょう！
- ★ 冷蔵庫に入れる前にちょっと待って！
 - ☐ その食品の保存方法は正しい？

冷蔵庫に入れないほうがいいもの、ひと工夫を加えるだけで長持ちする食品があります！(詳しくは裏面を参照)
- ★ 捨てる前にちょっと待って！
 - ☐ 期限だけで決めつけていない？

消費期限：安全に食べられる期限
賞味期限：おいしく食べられる期間
賞味期限は切れても食べられる場合がありますので、においや見た目を確認しましょう！

* 国際的に活躍できる人材育成を重点的に行う高等学校を文部科学省が指定する制度。

〈英語版ポスター〉

2705 Akita Minami High School

Changing Awareness towards Food - to Reduce Food Waste -

Itō Mikumi, Inomata Masaharu, Kitagawa Fuka, Konno Ami, Nozaki Nana, Hanabe Yui

The Problem with Food Waste

In Japan
From Industry 51% From Household 49%
3.02 Million tons from Household
The Amount of Food Aid from the UN
Where does Food Waste come from?
Total 6.32 million tons/year
In the World
The United Nations set Food Waste reduction as a Goal by 2030.

Research

- ★ QUESTIONNAIRE for students, parents, teachers (378 responses)
- ★ QUESTIONNAIRE for AITS, Akita International University students (32 responses)
- To comprehend people's awareness
- Analyzed every single answer
- ★ ACTUAL SURVEY for a week to comprehend the details about Food Waste itself
- 6 group members' household
- Checked all the food we had in the kitchen, all the food we bought during the week / Recorded each time we wasted food.

Results and Analysis

Q. Did you know that 50% of the total food waste in Japan is from households?

Q. What kinds of food were thrown away in our home?

Q. How often do people who throw away vegetables the most go shopping?

Q. How often do people who throw away vegetables the most go shopping?

Q. How often do people who throw away vegetables the most go shopping?

Our activities

School

- to explain what food waste is
- discussion activity about what we can do
- handout fliers
- do a survey for junior high students

Filter

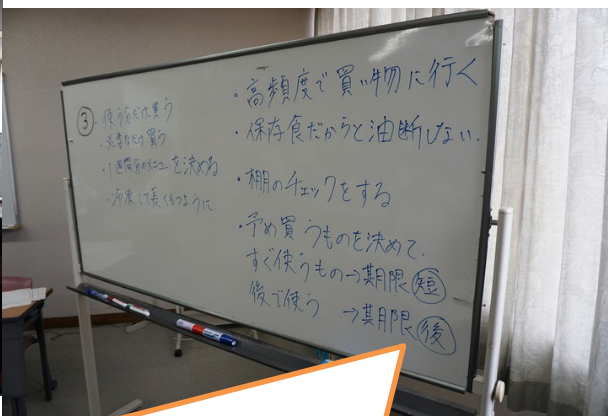
- details about food waste
- how to store produce
- make a list of what we can do

Suggestion

- Make an application
- 1. Show how to store food
- 2. Plan your weekly menu
- 3. Make a shopping list
- 4. Search recipes with the items you have

□ 作成した啓発資材やスライドを使用し、**食品ロスの問題や解決方法を発信し、各場面で意識改革を実施。**

〈ワークショップ（秋田南高校中等部への出前授業）の開催〉



グループ討議では、「食材を買うときは使う分だけ買うようにする」、「1週間分のメニューを決めて買い物をする」、「家にある食材でも目立たない物には付箋などを貼って使い忘れないようにする」、「賞味期限が切れてもまだ食べられるので、手間加えておいしくいただく」など、素晴らしいアイデアがたくさん生まれた。

〈地元ラジオ局からの発信〉



〈消費者庁主催 倫理的消費(エシカル消費) 普及啓発シンポジウム「エシカル・ラボin秋田」での発表〉



〈オーガニックフェスタinあきた2018に、「家庭での食品ロス削減」に向けた取組を発表〉



※発表生徒6名

（3年C組：猪股公暖さん、能美寧々さん、今野亜美さん、北川楓夏さん、伊藤光海さん、長谷部結衣さん）