

# 食品ロス削減の取組事例集

## ＜生徒・学生の取組＞

2018年から2020年2月までに、消費者庁ウェブサイト「[食品ロス削減] 食べもののムダをなくそうプロジェクト」で紹介した生徒・学生の取組について、事例集としてまとめました。

### 消費者庁消費者教育推進課 (2020年3月版)

## 目次

| 取組内容・タイトル                                  | 学校名等                                 |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>大学・学生生の取組</b>                           |                                      |
| <b>食品ロス削減の普及啓発</b>                         | <b>1</b>                             |
| ○「伝える力」を学ぶ学生らが食品ロス削減動画を制作・配信               | 淑徳大学人文学部表現学科白寄せ・東京都板橋区               |
| ○Stop! えほロス campaign ～恵方巻きのフードロスをなくしたい～    | 学生による活動グループ Sustainable Food Project |
| ○おしゃれなフードロス対策 まるかカフェ                       | 創価大学経営学部 野村ゼミナール                     |
| ○青学から社会のもったいないをなくす！                        | 青山学院大学ボランティアセンター Roote               |
| ○学生サークルが取り組む地域での食品ロス削減活動                   | 美作大学 食品ロス削減サークル                      |
| ○江戸エコに学ぶ、千代田の食品ロス削減ーヘルシーな食、工夫して楽しむ、思いをはせるー | 東京家政学院大学 現代生活学部現代家政学科                |
| <b>備蓄食料の有効活用や食品ロス削減レシピの考案</b>              | <b>7</b>                             |
| ○～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食料活用フェアの開催              | 獨協大学 学生食堂                            |
| ○備蓄食料をおいしく食べる食品ロス削減レシピを考案                  | 広島女学院大学 人間生活学部管理栄養学科 食育サークル          |
| ○大学生による災害用備蓄食品を活用した簡単レシピの考案                | 愛知学院大学 心身科学部 健康栄養学科 公衆栄養学ゼミナール       |
| ○備蓄食料を活用したレシピコンテストに参加                      | 羽衣国際大学 人間生活学科食リイェイトコース               |
| ○若者が若者へ、無駄なく、手軽さをテーマにエコクッキングレシピを開発         | 広島文教女子大学 人間栄養学科                      |
| ○学生の柔軟な発想で食品ロス問題を市民に呼び掛ける活動を展開             | 松本大学 地域づくり考房『ゆめ』のいただきます！！プロジェクト      |
| ○スパイスカレーを作って食品ロス削減！！                       | 獨協大学経済学部高安健一ゼミナール Zero Food Wasteチーム |

| 取組内容・タイトル                                              | 学校名等                                          |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>不要な食品を集めて、必要な人へ フードシェアの取組</b>                       | <b>11</b>                                     |
| ○不要な食品を必要な方へ 全品無料で提供する「もったいないスーパー」の開催                  | 龍谷大学政策学部深尾ゼミナール                               |
| ○大学生による「小さな屋台からフードロスを考える」取組                            | 酪農学園大学 屋台部                                    |
| <b>高校生主体の取組</b>                                        |                                               |
| <b>小売店・飲食店を巻き込んだ取組</b>                                 | <b>12</b>                                     |
| ○「食べてほしい」で、期限間近の食品の廃棄を減らす                              | 吉崎高等学校生徒・大学生チーム                               |
| ○お店での食べ残しの課題に取り組む 持ち帰り自己責任welcome!                     | ドギーバッグ普及委員会ボランティア 湘南女子高生ユニット「PlantPitty」      |
| <b>食品ロス削減レシピの考案</b>                                    | <b>13</b>                                     |
| ○フードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエンカル食」を試作                        | 徳島県立吉野川高等学校                                   |
| <b>食品ロス削減の普及啓発</b>                                     | <b>14</b>                                     |
| ○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                                   |
| ○高校生が考えた、食育で楽しく食品ロス削減「たべたー。」「たべたー。」で冷蔵庫内の食品とおなかの中に見える化 | 高校生チーム(TM) 2                                  |
| ○中高生による「食品ロス削減・子どもの食」の課題解決に向けた活動                       | 中高生の「食品ロス削減・子どもの食」課題解決プロジェクト food moVing on!! |
| <b>小学生の取組</b>                                          |                                               |
| <b>食品ロス削減の普及啓発</b>                                     | <b>21</b>                                     |
| ○「君が動けば、世界が変わる!!」小学4年生の児童らが食品ロス削減を発信                   | 神奈川県鎌倉市立小坂小学校                                 |

# 大学・学生の取組

2019年7月11日掲載

## 「伝える力」を学ぶ学生らが食品ロス削減動画を制作・配信 (淑徳大学人文学部表現学科白寄ゼミ・東京都板橋区)

自分の表現したいことを伝えるためには、他者の「幸せ（痛み）」を知ることが必要であることを学ぶ学生たちが、野菜の気持ちや食べ物の寿命について訴えかける動画CMを制作、発信。

- 食品ロス削減に取り組む東京都板橋区からの依頼の下、淑徳大学人文学部表現学科の白寄ゼミの学生4名が、食品ロスの問題について訴える動画CM2本を制作。

「日々の暮らしの中で発生してしまう食品ロスを少しでもなくしたい！多くの区民の方に食品ロスのことを気にかけていただきたい！」という思いから制作。

〈淑徳大学人文学部表現学科の学生（制作メンバー）〉



(写真左から) 大津安由子さん、浅田佑奈さん、置塩加菜子さん、山田果奈さん

〈動画CMの撮影の様子〉



- 動画配信サービス「チャンネルいたばし」及び資源循環推進課チャンネル2で配信。

〈寿命編〉

〈ピーマン先輩とトマトちゃん編〉



# Stop! えほロス campaign ～恵方巻きのフードロスをなくしたい～

(学生による活動グループ Sustainable Food Project)

えほロス防止に取り組む小売業者（スーパーやコンビニ）の方に理解を示す声や応援する声、えほロスを望まない声など、市民の皆さんの「声」を社会に広める。

## □ 背景

2016年頃から毎年恵方巻きの大量廃棄が報道されるようになり、最近では季節行事の度にフードロスが話題になっている。2019年、農林水産省が小売業者の団体に需要に見合った量を販売するよう求めた。また、需要に見合った量を販売するには、消費者の欠品等への理解も必要である。**消費者の声を集めるキャンペーンを通して、市民が食品ロスを考えるきっかけになればと考えた。**

〈2019年2月2日 朝日新聞（夕刊）〉

## □ アクション

恵方巻きの大量廃棄や食品ロス全般に関する消費者の声と署名をインターネットで集めた。**期間は2019/1/27（日）～2019/2/11（月）**→集めた署名と声は、小売業者の団体と関係省庁へ提出する予定。

## □ 反響

朝日新聞、日経新聞にも取り上げられ、署名は630件集まった。



Sustainable Food Project

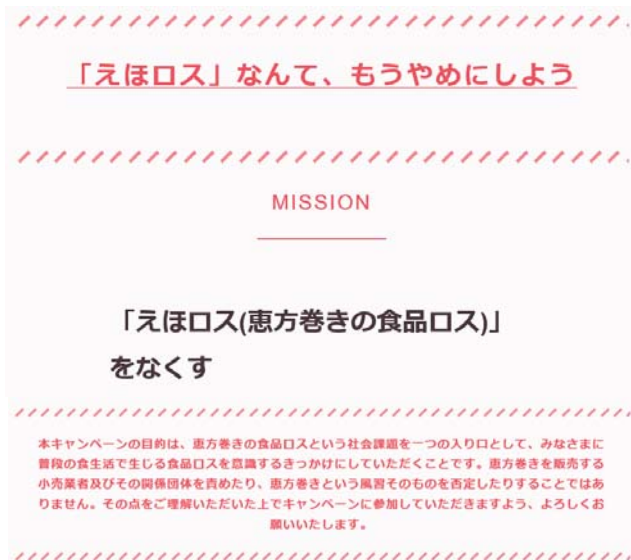
・mail sfp201901@gmail.com

・Twitter @sfp2019

・Facebook

<https://www.facebook.com/sfp2019/>

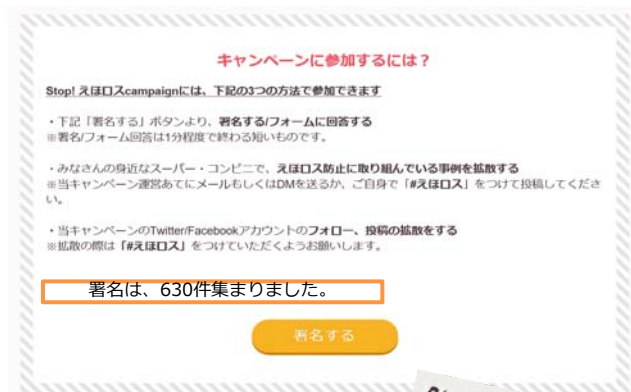
## Stop! えほロス campaignサイトの発信内容



### 解決のためには、消費者と小売業者の協力が必要です

ヤマダストアのように需要に見合った販売をするためには、小売業者だけでなく消費者一人ひとりの姿勢も重要になります。**私たち消費者が、お店に行けばいつでも欲しいものが手に入る状態を当たり前だと思っ**ていては、小売業者もなかなかそういった販売の仕方に踏みきることができません。

捨てたくないと思っている小売業のみなさん、捨てるほど仕入れるくらいなら欠品しても構わないと思っている消費者のみなさんは、たくさんいらっしゃいます。そういった**みなさんの声を社会に広めていくことが、えほロス、そして食品ロスをなくしていく第一歩だ**と考えます。



この度、「えほロス（恵方巻き食品ロス）」をなくすことを目的に、Stop! えほロスcampaignを始めます。

私は食べることが大好きです。家族や友人と話しながら食べる時間が一番幸せです。中でも、土用の丑の日、クリスマス、お正月などの行事のご飯は特別感があって好きでした。でも、最近季節行事のたびに目立つのが、大量の食品が廃棄されている現実です。**楽しみだった行事の日は、食品ロスを象徴する悲しい日へと変わってしまっています。**たくさん食べ物がぐちゃぐちゃになっている写真や映像は、何度見てもすごくすごく悲しいです。魚も鶏も豚も牛も、捨てられるために死んだわけじゃないはず。食べ物を捨てることは、自然、動物、それを作った人々に対して、**恥ずかしいことだ**と思います。

今回のキャンペーンでは、えほロスの防止に取り組む小売業の方に理解を示す声や応援する声、えほロスを望まない声など、**みなさんの声を集め、小売業の関係団体に届けたい**と考えています。

みなさんの声を、小売業者や社会に届けませんか？

このキャンペーンが、えほロス、そして他の季節行事でのロス、そして日常的な食品ロスをなくしていく第一歩となりますように。

Stop! えほロス campaign 代表より

## □ 「署名する/フォームに回答する」で頂いた声の紹介

### 飲食店でのアルバイト経験者の声

- ・飲食店でバイトをしていると食品を大量に廃棄することもあり、自分がフードロスに荷担してしまっていることに、いつも罪悪感を感じています。
- ・捨てるのは私たちです。3年続けていますが、決して慣れることはありません。慣れてはいけないと思います。生産者さん、調理士さん、飢餓で苦しんでいる人たちのことを思うと胸が苦しくなります。
- ・前にバイトしていたパン屋さん。売り切れなかったパンをすごい捨てていたのが悲しくて（ほかにも理由あったけど）辞めてしまった。そういうの気になってる若い人って本当はたくさんいると思う。

### 小売業者に向けた声

- ・販売店が恵方巻きを余るほど用意するのは欠品によるクレームを避けるためでもあるということを知りました。「ばっちり予約したから当日は買わないよ!」とか「そもそも食べないよ」「無くても怒らないよ」とか思ってる人もいるってことを知ってもらって、販売店の人が安心してくれたらいいなあと思います。
- ・食品廃棄、ロスに対する姿勢の方が、利便性の追求より共感を得られると思います。また、それ以上に流通、小売業のエキスパートとして、世界の為になることを価値として提示いただきたいです。

### 農業に関わる人の声

- ・農業の現場に近いところで働いています。廃棄するために作っているものは1つもありません。余ったら畑に戻し土に帰ります。余った恵方巻きは何に帰るのでしょうか。
- ・農業が好きでお米や野菜を育てているので、自分たちが一生懸命手をかけて育てたものが簡単に捨てられてしまうのは悲しいです。

### 命との向き合い方に関する声

- ・動植物の命は有限であるという当たり前のことを忘れている人が多いように感じます。
- ・私たちのために失ってくれた命が無駄になるのは非常に心が痛みますね。なんのために「いただきます」と言うのか。もう一度食に対して考え直さないといけないんだと実感させられました。

## □ 「署名する/フォームに回答する」で頂いた声の紹介

### 購入を悩む人の声

- ・商品を購入すれば廃棄が減らせませんが、その分売上が上がり、次回からの供給が増え、また廃棄が生まれてしまいます。かといって、目の前の商品を購入しない選択をしても、そこでもまた廃棄が生まれてしまい、堂々巡りだなと感じています。

### 恵方巻き文化を残しつつ変えていこうという声

- ・日本の文化である恵方巻きが、環境にも良く文化としても残る形で生まれ変わると良いなあと思っています。

### 消費者から変わっていこうという声

- ・潤沢な種類の中から食べたいものを選ぶ、という消費者の行動が、小売業界やレストランの大量仕入れにつながっているのだとしたら(逆も然り)、私たち消費者は自分たちの行動を改めるべき。
- ・欠品があっても理解します。
- ・自分も一消費者として、安全志向が高くなるのは十分に理解できますが、「過剰な安全志向」に多くの消費者は自分で気付いていないまま食品ロスを生んでいる気がします。意識改革とともに正しい情報も求められているなと感じています。
- ・フードロスをなくす取組を積極的に行う勇気のある会社及びそれを選ぶ消費者が増えることを切に願います。

### 日常的な食品ロスにも目を向けていこうという声

- ・恵方巻きに限らず、食品ロス全般に問題意識をもっています。
- ・恵方巻きなどイベントの食品廃棄だけではなく日常からたくさんの食品が廃棄されている現状を、消費者一人一人にも届くようにしたい!

### こんな日本にしていこうという声

- ・食料廃棄がGDPを上げることにつながる社会構造に違和感を覚えています。みんなが幸せならそれでいい。消費社会に走る日本をなんとかしたいという思いでいっぱいです。
- ・近江商人の教えの「三方良し」に習い、売り手（自社）、買い手（お客さん）、そして世間（社会）においても配慮できるようなそういう経営をする企業を目指してほしいし、そういう企業を消費者も称賛するような日本になってほしいと心から願っています。
- ・何かを作るときは捨てることを考える、そんな日本でありますように。

# ＼おしゃれなフードロス対策 まもるカフェ／

(創価大学経営学部 野村ゼミナール)

学生を主体として、コミュニティ形成と意識啓発、フードドライブ的な役割を担えるよう、創価大学経営学部野村ゼミナールの学生らが「まもるカフェ」を提案。

学生を対象に食に関する意識調査を実施！

545人に聞きました。

一人暮らしや  
ハウスシェアをしている  
学生の家から  
食品ロスが、...

その食材を持ち寄ることで  
食品ロスを減らせる  
のでは???

余りがちな食材  
を持ち寄り  
まもるカフェを開催！

〈まもるカフェのロゴとコンセプト〉



まもるカフェを4回開催⇒ 計 約17kg分の食品ロス削減！

まもるカフェのメリット

## ステップ1

余っている  
食材がある人に  
呼び掛ける

## ステップ2

持ち寄った食材を  
全て使い切るよう  
にメニューを考える

## ステップ3

みんなで  
楽しく調理

## ステップ4

残さず食べる！



フード  
ドライブ

意識啓発

コミュニティ  
形成

\* 捨てられたはずの食材を救える  
\* 食品ロスについて考えるきっかけになる  
etc

# ＼やってみようまもるカフェ～疑似体験ゲーム@エコプロ2018／



ゲームを通して食品ロスの減らし方を「楽しく」学びましょう！

## 〈遊び方〉

- ① 食材カードを配る（参加人数に応じて4～8枚）
- ② 配られたカードを全て使って、5分以内にメニューを考える（何品でも可）  
使える調味料は「さ・し・す・せ・そ！」
- ③ 考えたメニューをボードに書き、最後にカードに書かれた食品の総重量を計算する

## 食材カード

学生545人のアンケートを基に余りがちなものを選び、重量も想定しました



今回の模擬削減量  
@エコプロ2018



3日間で99.10kg！！

食品ロスを考える  
きっかけになりました

これからは残さず  
食べるよ！

メニューを工夫して  
地球にやさしく！

子供から大人まで大盛り上がり！！

食材を余らせず料理する  
奥さんに感謝！

何キログラム  
削減できた  
かなあ!?

野村ゼミSNSリンク集 Twitter : @nomzemi44  
Instagram : @nomnominity

# 青学から社会のもったいないをなくす！

(青山学院大学ボランティアセンターRoote)

学内の食品ロスに対する認知度を上げ、青学生と共に食品ロス削減に向けた活動を学内や渋谷を中心に行っています。食料が求められている一方で大量に廃棄されている社会の矛盾をなくすことを目指して活動しています。

## □ 背景

食品ロスを減らすために、青学生を中心に青山学院大学の学食で認知度調査をしたところ、そもそも「食品ロス」という言葉を知っている人が少ない！という結果が出ました。そのため、まずは「食品ロス」という問題を認知してもらうために活動しています。

## □ 主な活動内容

2017年度 フードバンク活動に参加し、食品ロスの現状を学ぶ  
学生食堂にて**食品ロス**の認知度調査

2018年度 学内で「**SOS食品ロス～食品ロスと貧困について考える～**」  
と題して講演会・ワークショップを開催  
学生食堂に「**小盛カード**」を導入  
フードドライブを行っている子ども食堂にて**食育活動**

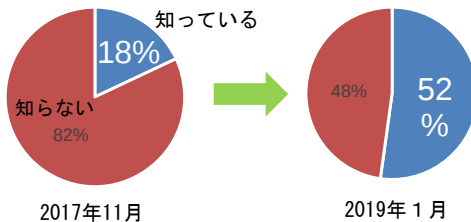
〈食品ロスの認知度アップを目指したポスター〉

〈小盛カード〉  
白米の量を減らせるようにすることで、  
食品ロスを未然に防げるようになりました！

〈食育活動〉  
食べ物の大切さを知ってもらうため、  
オリジナル「食品ロスかるた」や〇×ゲームを  
小学生に体験してもらいました！



〈認知度調査〉  
青学生の食品ロスに対する認知度が  
1年間で約3倍に上がりました！



食育活動の様子

HP : <https://volunteer-aoyamagakuin.jp/>  
instagram : agu.roote.foodloss

2018年6月28日掲載

# 学生サークルが取り組む地域での食品ロス削減活動

(美作大学 食品ロス削減サークル)

管理栄養士や栄養士、保育士、幼稚園教諭を目指す学生たちが、サークル活動として、地域のフードバンクと連携したフードバンク活動などに取り組み、食品ロス削減の普及に貢献。

□ NPO法人フードバンク岡山と連携し、フードバンク活動で寄贈された食品の受取や仕分け作業を実施。これらの食品を活用して、「子ども食堂」を開催。また、サークルが独自にフードドライブ活動を行ない、地域の高齢者を対象にした「ぽかぽか食堂」を開催。

□ 子ども食堂やエコイベントでは、子どもたちが楽しく食品ロスの実態や食品ロス削減の大切さを理解できるよう、「食品ロス削減かるた」や「食品ロス削減すごろく」、「食品ロス削減紙芝居」を作成し、活用。

● 「ぽかぽか食堂」で近隣の高齢者の方に食品ロスの話とメニューを説明



● 「子ども食堂」でのお手伝い  
(メニューの考案や調理のお手伝い)



(食後に手作りの紙芝居を実施)



● 「食品ロス削減かるた」や「食品ロス削減すごろく」を使った啓発



イベントで楽しく普及

□ 学園祭での食品ロスとフードバンクのパネル展示による啓発。

未来の管理栄養士や栄養士に、食品ロスの認識を持ってもらえるよう積極的に発信。



美作大学食品ロス削減サークルの活動は、平成29年度(第1回)食育活動表彰のボランティア部門で、「消費・安全局長賞」を受賞。



(食品ロス削減サークルの部長、副部長と顧問の原田先生)

## 江戸エコに学ぶ、千代田の食品ロス削減 ーヘルシーな食、工夫して楽しむ、思いをはせるー

東京家政学院大学 現代生活学部現代家政学科

### 1. 研究の目的と背景

食べられるのに捨てられる食品、「食品ロス」の削減に向けて多様な取組がされている。現代家政学科では、生産者と消費者を結ぶプロシューマー<sup>1</sup>教育として、2015年10月31日現代生活学セミナー『食品ロスを考えるー冷蔵庫の中から地球が見えるー』を開催し、学生が司会を務め、阿南久消費者庁前長官やフードバンク「セカンドハーベスト・ジャパン」理事長マクジルトン・チャールズ氏、長野県松本市役所、スターバックスコーヒーの方と意見交換をするなど、多様な食品ロス削減活動に取り組んできた。学生たちのボランティアサークルは、フードバンクの炊き出しなどに参加し、現代家政学科専門科目『プロシューマー実習』（担当 上村・宮川）では食品ロスに関わる調査研究成果を、東京都千代田区消費生活展で報告してきた。

### 2. 2018年活動の成果

#### 2-1 「江戸エコかるた」の作成

2018年度千代田学<sup>2</sup>では、家庭科教員免許の取得を目指して現代家政学科で家庭科教育法を履修している3年生22名が、44の「江戸エコかるた」の読み札・絵札を作成した。

学生たちは、江戸時代に現在でいう「エコ」な暮らしが様々なところで実践されていたことに着目し、農と食をつなぐ創意工夫や、廃棄を次の生産につなぐ知恵から「庶民の味」が編み出されてきたことを、44組のかるたに文字と絵で表した。

かるた1枚1枚に、江戸のエコの知恵を込めて、表現した。



#### <かるた読み札例>

(け) 現代も学ぶエコ飯 江戸の食  
(と) 豆腐はね 様々な品に 七変化  
(り) 利休飯 一粒残さず 食べ切ろう  
(そ) その食材 塩漬け乾物 保存食

<sup>1</sup> プロシューマーとは、生産（つくる）と消費（つかう）双方の視点を持ち、社会全体の生活の質を高める生産消費者（プロシューマー）のこと。

<sup>2</sup> 千代田学とは、平成16年度から行われている千代田区の事業で、同区内にある大学・専修学校等が区の様々な事象を多様な切り口で調査・研究するもの。

#### 2-2 大江文庫の錦絵<sup>3</sup>を活用し江戸の食を学ぶ

家庭科教育法Cでは履修学生たちの理解が深まるように、東京家政学院大学名誉教授の江原尚子氏からの江戸の食文化に関する講義を受けた。また、本学の江戸時代の料理書「豆腐百珍」や錦絵を活用して学ぶことができるように、図書館に協力を求めて講義を進めた。



[http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home\\_economics/news/2018/09/post-76.html](http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home_economics/news/2018/09/post-76.html)

#### 2-3 多世代と交流し食品ロス削減を呼び掛け（2018年7月～）

本取組は、東京家政学院大学現代家政学科ウェブサイトで、「江戸エコかるた」完成と共に、公開した。

●2018年7月26日～27日 高校生向け・高校教員向けの広報として、全国高等学校家庭クラブ連盟主催の全国研究発表大会（会場 文京シビックホール）で、ポスター展示などを行った。

●2018年11月9日 千代田区第20回くらしの広場（消費生活展）で「江戸エコかるた」を展示して、食品ロス削減を呼び掛けた（千代田区役所会場）。区民への広報のみならず出展者と交流ができた。



●2018年12月1日 東京都千代田区役所で、エコサイクルフェアに出展した。

●2018年12月1日 二松学舎大学で行われたコンソーシアムでポスター展示し、報告した。

●2019年2月9日 千代田コミュニティラボで千代田区の様々な団体と共に持続可能な社会について、「江戸エコかるた」をしながら考えた。

<sup>3</sup> 大江文庫は、家政学教育の先駆者である本学創立者大江スミ先生の業績を記念して命名された特殊コレクションで、家政学（衣・食・住）・風俗習慣・礼法・女子教育等に関する江戸期の資料のこと。

<http://www.kasei-gakuin.ac.jp/library/ooe.htm>

#### 2-4 食品ロス大学生調査3年継続

プロシューマー実習では、工業化社会の大量生産・大量消費により、大量廃棄される食品を消費（食）と生産（農）をつなぐプロシューマー（生産消費者）の視点で捉えてきた。2016年度からは、持続可能な社会形成に大学生がいかに関与できるのか、履修学生がアンケート及びインタビュー調査を実施した。

2018年には、アンケート調査「賞味期限切れの商品に対する自分の行動について」を、健康栄養学科105名、現代家政学科107名を対象に実施した。結果は、「期限は気にせず五感で判断」が67%、「過ぎたら美味しくないから飲食しない」が12%、「過ぎたら危険だから飲食しない」が6%、「過ぎたら五感で確認し判断」が5%、「その他」が10%であった。

### 3. おわりに

賞味期限表示のない江戸時代には、五感を駆使して知恵を使い共同して食材を活用していた。今回の「江戸エコかるた」作成活動からは、大学生が、若いアイディアでSNSやアプリなどを駆使して食品ロス削減の仕組みを提案し持続可能な地域社会に変えていく当事者となる可能性が示唆された。

東京家政学院大学 現代生活学部現代家政学科トップページ：

[http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home\\_economics/career/index.html](http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home_economics/career/index.html)

# ～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェアの開催

(獨協大学 学生食堂)

学生食堂を利用する学生や教職員などに、防災への意識と共に、食品ロスに関する意識も高めてもらうことをねらいとして開催。

- 防災備蓄品のローテーションに伴う入替食材を活用した学生食堂オリジナルメニューを期間限定（平成30年7月16日～20日）で提供する**防災備蓄食材活用フェア**を開催。

※平成29年4月に続き、今回で2回目。

連日約80食  
売上げ！

- 毎年10月開催の防災訓練で行う賞味期限切れ間近の防災備蓄食材配布訓練とは別に、それ以前に賞味期限を迎える食材を有効活用し、学生食堂とコラボレーション！

食材に一手間加え「**学生食堂オリジナルメニュー**」として通常メニューより若干安めの価格で**学生食堂利用者に提供**。

<メニュー：鶏の三色丼>



<メニュー：すき焼き風温玉付き>



●切り干しだいこんや牛すき焼き風缶詰を使い、卵や他の食材を組み合わせるなどアレンジ。味、見た目ともによい、と評判。

獨協大学 ウェブサイト：<http://www.dokkyo.ac.jp/index.html>

<大学の食堂メニュー>  
～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェア



獨協大学総務課

2018年9月27日掲載

## 備蓄食料をおいしく食べる食品ロス削減レシピを考案

(広島女学院大学 人間生活学部管理栄養学科 食育サークル)

食を通して、あらゆる人を支援するための知識とスキルを学ぶ食育サークルの学生が、災害時にも使用できる缶詰や乾物などの備蓄食料を、賞味期限切れになる前に、常においしく食べる料理レシピを考案。

- 広島市環境局と協力して、食育サークルの学生が、「**食品ロスをなくすローリングストック術**」レシピ集を考案。広島市ウェブサイトで公開。

※月の行事に合わせて行事食を食べる習慣のある日本の習わしから、月ごとのレシピを考案。毎月必ずローリングストック法を活用できる。

<大学で作成した冊子「食品ロスをなくすローリングストック術」>

※食品ロスレシピ集を、大学で冊子にまとめ、サークル活動に使用。

- **食品ロス削減や災害時に役立つレシピ等を、地域の方に伝える料理教室を開催。**

<地域で開催している料理教室の様子>



<レシピの一例>  
3月ひな祭り 鯉のちらし寿司  
鯉の缶詰を使ったレシピ



食品ロスをなくす  
**ローリングストック術**



広島女学院大学 食育サークル

◎ローリングストック法とは

備蓄食料の保存管理方法で、備蓄食料を日常的に使い、使ったら買い足すことで備蓄食料の有効活用ができる。普段、食材として使うことで、賞味期限切れによる未使用のままの食品廃棄（食品ロス）を防ぐことができる。

# 大学生による災害用備蓄食品を活用した簡単レシピの考案

(愛知学院大学 心身科学部 健康栄養学科 公衆栄養学ゼミナール)

備蓄したまま賞味期限切れになることが多い災害用備蓄食品を、日常食として定期的に食べる『ローリングストック法\*』を推奨し、各家庭の防災意識を高めることを目的として実施。

\*ローリングストック法とは、備蓄している食料を日常の中で食材として使い、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を備蓄しておく方法のこと。

- 同大学の所在地である東海地方での地震発生確率が高い状況を踏まえて、災害に関する調査を実施。

- ・ 災害への備えの基本的な考え方
- ・ 備蓄に関わる意識等の現状と課題

備蓄品の賞味期限が過ぎてしまった、確認していないなど管理ができていない人が多いことが判明。

備蓄食料だけでは、栄養的に不足していることも分かった。

- 調査の結果を踏まえて、ローリングストック法で、月1回程度、備蓄食品を日常でおいしく食べることを提案。

ローリングストック法のメリット

- ・ 日常から食べることで、何を備蓄したらよいか分かる
- ・ 災害時に、備蓄食品を受け入れやすくなる

〈公衆栄養学ゼミナール メンバー〉



〈調理の様子〉



- 備蓄食品を活用した簡単アレンジレシピを考案。

アルファ米、魚缶詰、ビスケットを使ったメニュー例

アレンジでおいしく、栄養もUP。

〈アルファ米を使ったライスボール〉 〈さんまかば焼き缶詰ののり巻き〉



〈備蓄用ビスケットを使ったチョコサラン〉 〈備蓄用ビスケットを使ったティラミス〉



←調査の内容やレシピをまとめた試食会の資料〉

備蓄食品を「備える、食べる、備える」の循環を行い、おいしく食べながら、災害に強い生活を作り上げることが提案。

愛知学院大学ウェブサイト: <http://www.agu.ac.jp/topics/?p=16158>

2019年2月6日掲載

## 備蓄食料を活用したレシピコンテストに参加

(羽衣国際大学 人間生活学科食クリエイティブコース)

家庭で備蓄食料のローリングストック法\*を推進するために、備蓄食料を活用して簡単でおいしいレシピを作るコンテストに参加。また、入賞レシピは、親子防災クッキングでお披露目。

\*ローリングストック法とは、備蓄している食料を日常の中で食材として使い、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を備蓄しておく方法のこと。

- 備蓄食料の代表である乾パンやアルファ化米は、そのままでは食べづらいことから、期限間近になると廃棄したり、家庭での再購入につながらないことを問題視。
- 羽衣国際大学、大阪府堺市西区及び大阪ガス株式会社による産官学連携事業の一環で、備蓄食料を使った「家庭でできるレシピ」のコンテストを開催。
- どの学生の料理も高評価であったが、乾パン、アーモンド、ピーナッツ、桃缶詰を活用した「カンパクッキー」を作った学生が最優秀賞を獲得。

〈最優秀賞レシピ「カンパクッキー」〉

〈入賞した学生たち〉



〈その他入賞レシピ〉

- ・優秀賞「さばと豆腐の和風ハンバーグ」 (さば缶醤油味、乾燥ひじきの活用)
- ・優秀賞「チキンライス」 (レトルトごはん、若鶏缶詰、コーン缶詰の活用)
- ・大阪ガス賞「チキンのトマトソースミートドリア」 (アルファ化米、チキンのトマトソース煮缶詰、ソーセージ缶詰、ミートソース缶詰の活用)

### 学生らの料理レシピに対するコンテスト審査員の講評

- ・「非常食活用のレシピを通して、人々が常日頃から防災意識が持てるように更に取り組んでほしい」
- ・「災害時食料については公助だけでなく自助での準備が不可欠であり、ローリングストック非常食活用の取組を地域の防災に今後もいかしていきたい」等の今後の期待の声もあった。

- コンテスト後に開催された「親子防災クッキング」で、入賞レシピを調理メニューとしてお披露目。備蓄食料の有効活用を普及活動。

〈学生と一緒に調理する子ども〉



参加者からは、「親子でできるのがいい」、「乾パンでティラミスが作れるという発想がすごい」と喜びの声もあった。

〈親子と学生みんなで試食の様子〉



保護者から、「若いのに教えるのが上手」、「子どもたちが楽しそうに料理するのを見てうれしかった」と学生への称賛の声もあった。

羽衣国際大学ウェブサイト: <https://www.hagoromo.ac.jp/today/4651>

## 若者が若者へ、無駄なく、手軽さをテーマにエコクッキングレシピを開発 (広島文教女子大学 人間栄養学科)

人々の健康作りを「食」の視点から総合的に支援できる、信頼される実践力を学ぶ学生たちが、食品ロス削減や環境に配慮したレシピを開発。

- 広島市環境局と協力して、人間栄養学科の3年生が、「～若者が若者へ向けたエコクッキングレシピ～『無駄なく！お手軽！！エコクッキング！！！！』」を開発。

〈エコクッキングレシピの一例〉



### エコクッキングレシピ開発に当たってのテーマ

- |         |                                                         |
|---------|---------------------------------------------------------|
| 『無駄なく！』 | いつもは捨ててしまう食材の葉や皮などを使用する<br>余りがちの食材を使用する<br>残った料理をアレンジする |
| 『お手軽！！』 | 簡単な調理工程や家庭によくある食材を利用する                                  |

- 大学祭でフードドライブを実施。  
広島市環境局と中国地方初のフードバンク「社会福祉法人 正仁会あいあいねっと」と連携。  
学生たちが、食品の有効活用につながる仕組みを学ぶ貴重な機会となるよう実施。

広島文教女子大学 人間栄養学科 活動ウェブサイト：[http://www.h-bunkyo.ac.jp/university/incident\\_nut/](http://www.h-bunkyo.ac.jp/university/incident_nut/)

### ●フードバンク活動

〈ブースの様子〉



〈集まった食品〉



2018年9月10日掲載

## 学生の柔軟な発想で食品ロス問題を市民に呼び掛ける活動を展開

(松本大学 地域づくり考房『ゆめ』◎いただきます！！プロジェクト)

食品ロス削減につなげるレシピ集の作成、料理実習や試食会を通じた地域との交流で、食品ロス削減の活動を展開。2008年発足当初から、延べ100名以上の学生がプロジェクトに参加。

- 長野県松本市と協働で、もったいないクッキング「サクスレシピ集」を作成、発行。

〈サクスレシピ集〉→  
↓プロジェクトのメンバー〉



- 地域の小学校に出向き、指導者役になって、児童と調理実習を実施。



※調理実習を通して、食品ロスを考え、地域の小学5・6年生に、残り物や野菜をまるごと使った料理を教える。

- 第1回食品ロス削減全国大会プレイベントで、試食会を実施。

余った料理をアレンジしたりリメイク料理・野菜を丸ごと使った料理のレシピ考案をしているプロジェクトの活動紹介や、食品ロスを減らす工夫をした料理を披露。

〈プレイベントの試食会の様子〉



松本大学 ◎いただきます！！プロジェクト ウェブサイト：<https://yume.matsumoto-u.ac.jp/itadakimasu/>

# スパイスカレーを作って食品ロス削減！！

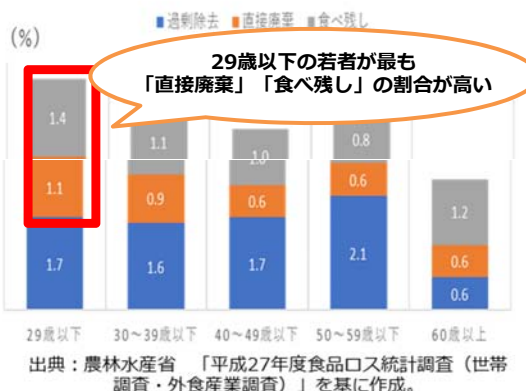
(獨協大学経済学部高安健一ゼミナール Zero Food Wasteチーム)

- ✓ 日本の若者をターゲットに、学生ならではの斬新なアイデアで行動変容を促す
- ✓ 「ZINE」という自由度の高い冊子形式の媒体で「楽しく」食品ロス削減

- 食品ロス削減を切り口に、大学生を「社会的課題に目を向け、行動できる人材」＝「SDGs人材」として育む
- 若者の目線に立つ、啓発活動のための媒体が見当たらない
  - ▶ 大学生が自発的に食品ロス削減に取り組む革新的な冊子を作成

- ターゲットを決めるきっかけ：  
平成27年度食品ロス統計調査

食事管理者の年齢階層別食料廃棄率



食料廃棄率＝食品ロス量（g）／1人1日当たり食品使用料（g）

※食事管理者：世帯において、食材の購入、調理などを行う、家庭での食事管理の主体となるもの

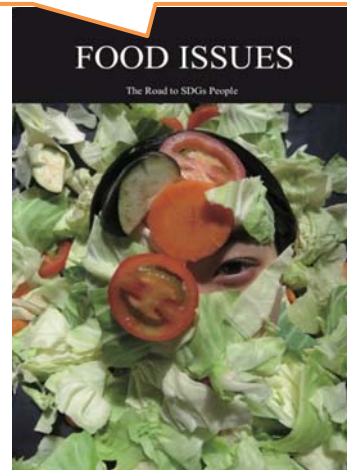
- ハンガー・フリー・ワールド主催の世界食料デー月間イベントに参加。日本の食品ロス事情について、あらゆる世代とディスカッション。自発的な行動を促すキーワードとして「楽しさ」が浮上。



〈2018年6月22日：ハンガー・フリー・ワールド事務所で行われた世界食料デー月間イベントの様子〉

## 『FOOD ISSUES: The Road to SDGs People』

家庭内で最も「直接廃棄」「食べ残し」が多い、日本の29歳以下の若者に訴えかける冊子「ZINE」



<https://www.facebook.com/takayasuseminar2017/>

- 家庭内で廃棄されることが多い食品は、野菜類。どんな野菜にでも合う魅力的な料理である「スパイスカレー」をZINEの主役に。



- 「大学生が廃棄しやすい野菜トップ5をカレーに入れたら美味しいのか？」という企画をスパイスカレー研究家の水野仁輔さんに依頼。  
▶ 見事、どんな野菜もカレーに合うことを証明！



〈5種類の野菜で作っていただいたベジキーマカレー〉



〈水野さん[中央]とZero Food Wasteチームのメンバー〉

- 行動変容ステージモデルを参考に冊子「ZINE」を編集：  
「知識編」⇒「魅力編」⇒「実践・定着編」

### －知識編－

SDGsと食品ロスに関する知識

### －魅力編－

食品ロス削減におけるスパイスカレーの魅力

### －実践・定着編－

実際に調理し、SDGs人材になるまでのストーリー

- 12月6～8日に東京ビックサイトで開催されたエコプロ2018でのZero Food Wasteチームの活動。



3日間で冊子「ZINE」500部を配布

## 不要な食品を必要な方へ 全品無料で提供する「もったいないスーパー」の開催 (龍谷大学政策学部深尾ゼミナール)

2017年11月にリサイクル施設を視察し、まだ食べられる食品が捨てられる現状を目の当たりにしたことをきっかけに、食品ロス削減に立ち上がった学生らが、不要な食品を必要な方へ無料で提供する「もったいないスーパー」を開催。

□ まだ食べられる食品が肥料にされる現状を間近で見て、翌月には**無料スーパーを運営するNPO法人の担当者**を訪問し、運営方法などの**仕組みを学ぶ**。

□ **2018年4月に第1回kyo 0 market「もったいない（無料）スーパー」を開催。6月、8月に続き、10月に第4回を開催。**

- ◎ 開店に当たって、友人にLINEで呼び掛けたり、講義でチラシを配り、食品を収集。  
最近では、京都市伏見区役所深草支所でも呼び掛け。
- ◎ 第1回では、集まった食品165種類241品が、僅か3時間で完売。  
食品エネルギー約7万kcal、重さ約31Kgを廃棄せずに循環させた。

〈賞味期限を記載したプレートなど、  
買い手に分かりやすく表示〉



〈もったいないスーパーの取組を行うメンバー〉



□ 大学生のアイデアによる**楽しく食品ロス削減を学ぶ内容も実施**。

- 小学生向けにクイズ形式で**リサイクル素材などを学ぶ「リサイクルかるた」**を作成。
- 食品ロスになりかけのお茶を飲みながら、食品ロスや生ゴミについて学生と一緒に考える**「エコカフェ」を開催**。
- 食品の賞味期限を把握できるように、**賞味期限を書き込める「賞味期限カレンダー」の作成、配布**。このカレンダーには、「今日からできる簡単な意識改革」をチェックリスト化したものも掲載。

等

□ **「あなたの一步が食品ロスを救います」と記載した啓発チラシを作成し、キャンパスや京都市伏見区役所深草支所で配布**。

ゼミ長の江林さん「食品を持ち帰るだけでなく、意識改革につながってほしい。」とコメント。

□ ゼミでは、食品ロスの構造を研究しているため、**京都市内の食品会社や外食産業738社にアンケートを実施中**。

龍谷大学政策学部深尾ゼミナール広報アカウント : [https://twitter.com/f\\_fm797/](https://twitter.com/f_fm797/)

2018年9月27日掲載

## 大学生による「小さな屋台からフードロスを考える」取組

(酪農学園大学 屋台部)

「酪農大生チャレンジプロジェクト」の1つとして、酪農学園大学の屋台部が、平成29年10月31日に、環境やフードロスについて考えるきっかけを、学生らに提供。

- 学内の教職員や学生から、**まだ食べられる賞味期限切れの食品を収集**。
- とわの森三愛高校や近隣農家から、**規格外となった野菜（じゃがいもやかぼちゃなど）を入手**。
- 集めた食材を、**屋台に載せて自由に配布→0円で“再シェア”**。

〈手作りの屋台〉



〈大学内で開催した0円屋台の様子〉



集客手段は、SNSのようなデジタルでは失敗。  
先生の部屋を1部屋1部屋回って案内すると、  
集客は成功！人とのつながりも実感。



〈あっという間に無くなる食材〉

人と人がつながり、食べ物を見直すきっかけにしたいと、0円屋台を開店。

# 高校生主体の取組

2020年2月27日掲載

## 「食べてほしいー」で、期限間近の食品の廃棄を減らす (彦岐高等学校生徒・大学生チーム)

食べられる状態で廃棄される食品ロスを減らそうと、長崎県立彦岐高等学校の生徒を中心としたチームが、**期限の迫った食品の購入を促すシール「食べてほしいー」を考案**。実際にシールを使った検証では、**効果を実感**。

- 「食べてほしいー」を考案したのは、「イノベーションサマープログラム2019※」に参加した全5チーム(36名)のうち、彦岐高等学校の生徒と大学生の8人のチーム。

《「食べてほしいー」を考案したチームのメンバー》



※ 彦岐市が設立した一般社団法人「彦岐みらい創りサイト」が開催したプログラム。彦岐高等学校全面協力の下、彦岐市が取り組んでいる。SDGsの「経済・社会・環境」の視点に沿って市内の事業所を訪問し、それぞれの問題点・課題と向き合って高校生ならではの新しいアイデアを創造する。

- 食べられる食品を最後までおいしく食べてほしいと、シールの名前は「食べてほしいー」と命名。同校の美術部に依頼して、シールのデザインが完成。

《生徒らが考案した「食べてほしいー」》



- 2020年1月5日～17日の約2週間、同店で食べられるのに廃棄される可能性のある期限間近の食品に、「食べてほしいー」を貼り、購入を促す店舗での検証を実施。

◎ 期間中にシール2,000枚を消費。シールを貼った食品が、1日当たり150～200点ほど売れ、貼る前と比較して、食品ロスを減らす取組として効果を実感。

- 市内のスーパーマーケット「スーパーバリューイチヤマ」を訪問し、期限の迫った食品の廃棄など、店舗での食品ロスの問題を知る。

- チームは食品ロスを減らす解決策を考え、同店へ提案。  
【チームの提案】

- 総菜の宅配サービス
- 売れ残った食品の無料配布
- 賞味期限が近い食品の購入を促すシールなど

店舗側が取り組みやすいシールに決定。



- シールの検証に向け、店舗と繰り返し打合せを実施。

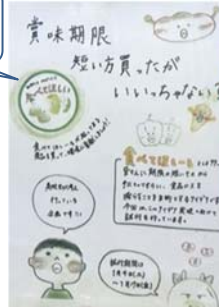
店舗側は、シールを貼った食品を購入すると同スーパーのポイントを付与することを決定。

それぞれの気付きが得られた様子

イノベーションサマープログラム2019関連サイト：  
<http://iki-freewillstudio.jp/>

店舗では、ポスター展示や放送でPR

《手作りの「ポスター」》



《シールが貼られた食品》



お客様へは、シールを目安に手に取りやすく

ポイント付与を明示し、お客様へインセンティブ

店舗側へは、売りきる取組への後押し

【検証を終えての感想】

- 〔チームの一員〕 賞味期限が迫った食品を買うだけでも食品ロス対策になるなら、今後も積極的に続けたい。
- 〔店舗側〕 シールのおかげで、ポイント還元を早くできた事で売りきることが出来た。結果的に食品ロス削減につながった。今後も改良を重ねてシールの使用を続ける予定。
- 〔お客様〕 高校生が取り組んでいるなら、とシールを貼った食品の購入に協力。

# お店での食べ残しの課題に取り組む 持ち帰り自己責任welcome!

(ドギーバッグ普及委員会ボランティア 湘南女子高生ユニット「PlantPitty」)

湘南女子高生ユニット「PlantPitty」が、ドギーバッグ普及委員会に協力を申出して、同委員会の持ち帰り自己責任ステッカー100枚を、地元湘南の飲食店に貼ってもらうプロジェクトを展開。

- 地球上で起きているが、知られていない数々の問題を一人でも多くの人に知らせたい、現状を変えたいと考え、音楽＆ボランティアユニット「PlantPitty」を結成。



- ドギーバッグ普及委員会の考えに賛同し、協力を申出し、同委員会の持ち帰り自己責任ステッカーを100枚入手。

「何らかの理由で食べ残してしまったとき、当たり前のように残して帰るのではなく、「後で食べよう〜」と、お持ち帰りする人が増えたらいいなと思っている。きっとお店の人も食べ残しを捨てるとき、心が痛いのではないでしょうか。」と訴える。

## 【ドギーバッグ普及委員会の考え】

同委員会では、持ち帰り専用の何回も使える容器（ドギーバッグ）を提供しているが、是非自宅にあるタッパーや弁当箱などをお客様に持参していただきたい。しかし、料理を残すことを前提で飲食店に行かれる人はいないと思うので、有料でも無料でも、お店の方にドギーバッグ用意の協力をお願いしたい。

〈ドギーバッグ普及委員会の繰り返し使える容器（ドギーバッグ）〉



〈ドギーバッグ普及委員会の持ち帰り自己責任ステッカー〉



- SDGs目標12「つくる責任、使う責任」をベースに、関連する目標と併せて活動。

## PlantPittyの活動目標

- ・食料の不平等をなくし公正と平和を築きたい。
- ・食品ロスを減らすことはゴミの削減にもつながる。



- 地元湘南の飲食店に飛び込みで、ステッカーを貼らせてもらえるよう交渉。飛び込みと紹介により貼ってもらえる確率は70%！令和元年度内に100枚（100店舗分）を貼り終える予定。

◎もっとステッカーを貼ってくれる店舗を増やしたいと、東京都内、島根県、北海道の生徒・学生とネットワーク化を予定。



ドギーバッグ普及委員会Facebook（PlantPitty紹介）：<https://www.facebook.com/576557769197358/posts/1246693308850464/?d=n>

2018年11月30日掲載

# フードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」を試作

(徳島県立吉野川高等学校)

エシカル消費について、学び、取り組む吉野川高校が、「エシカル消費」や「災害時における非常食」をテーマに、フードロス削減プロジェクトを実施。

- 吉野川高校では、人体・環境への負荷、さらに人権などに配慮したエシカル消費について、学び、取組を実施。
- エシカル消費を推進するエシカル消費リーディングスクール事業として、実験・実習体験。

- 自然にやさしい有機農法による栽培
- 世界の人にやさしいフェアトレード、地産地消の取組
- 環境にやさしい食品ロス削減の取組 など

- 高大連携によるフードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」の試食会を開催。

徳島文理大学短期大学部の教員や補助学生の指導を受けながら、徳島県産の農作物や冷蔵庫等にある余り物を用いて非常食を試作。かぼちゃや普段捨ててしまうブロッコリーの葉の部分に麺に練りこむ料理も試作。

〈左：野菜もったいないヌードル〉

〈右：ポンドケーキ（スイートポテトのチーズパン）

紫白菜のコンフィチュール（ジャム）添え〉〈高校生と大学生が連携して調理する様子〉



災害時の非常食としても保存ができるよう改良予定。

〈試食会の様子〉

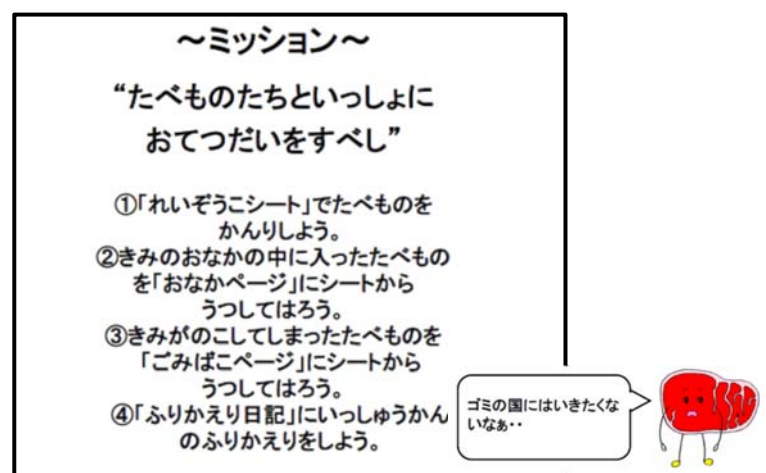
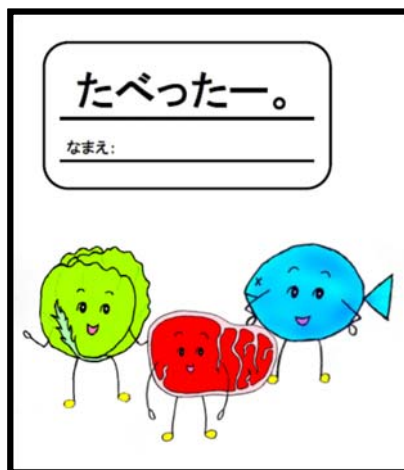
試食会では、生徒や来客者に「フードロス」や「自然災害」への意識を高めてもらい、日頃の消費生活に関しても見直してもらう機会となった。

14

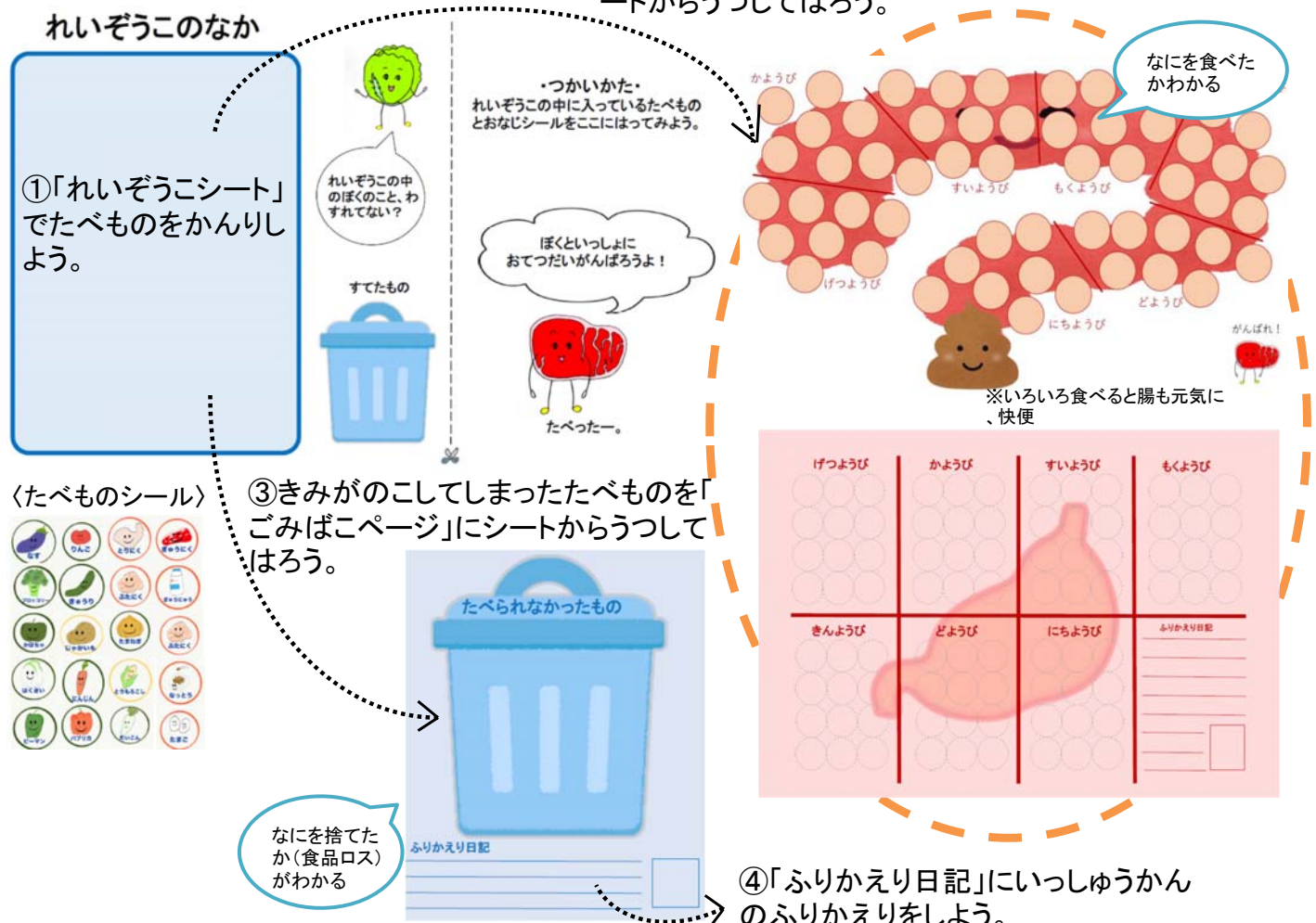
# 高校生が考えた、食育で楽しく食品ロス削減「たべったー。」

「たべったー。」で冷蔵庫内の食品とおなかの中を見える化

- 2017年末に中高生が企業とタッグを組んで創造力を競う「Mono-Coto Innovation (モノコトイノベーション)」の決勝大会に出場した高校生チーム(TM)<sup>2</sup>が家庭で食品ロスを減らすアイデアを披露。
- 家庭の食品ロスの解決を目指す「たべったー」は、小学校2,3年生の食育と家庭の冷蔵庫内の食品管理を同時に行うアイデア。小学生は専用ノートに食品シールを貼りながら、冷蔵庫内の食品の行き先を追跡する。
- 冷蔵庫内の食品をデザインしたシールをノートの冷蔵庫ページに貼り、食べたらおなかに、捨てたらごみ箱のページに移す。保護者の食品管理にも役立ち、最後にごみ箱ページのシールをなくす方法を考える、振り返りを通して次の行動にいかす仕掛けになっている。

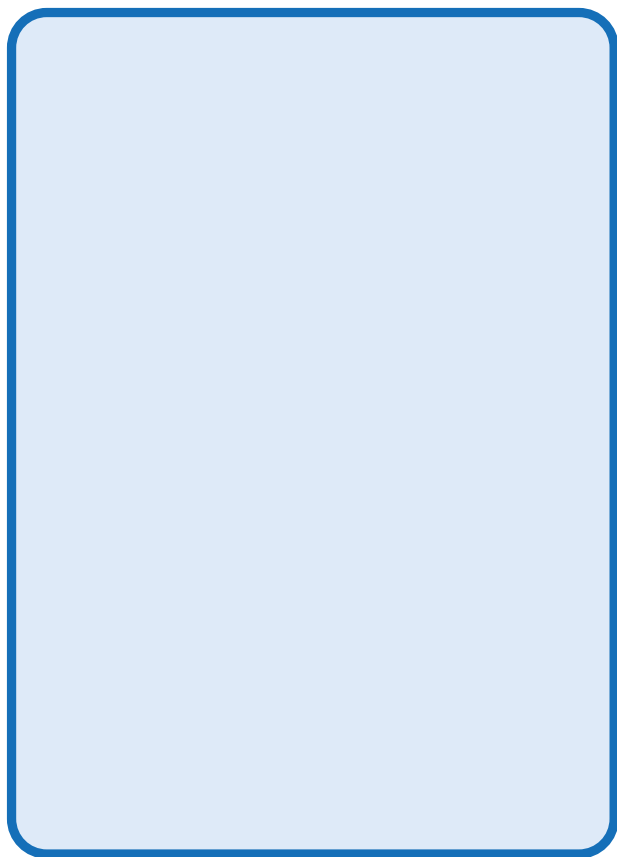


## 〈「たべったー。」の内容〉



【参考】

## れいぞうこのなか



れいぞうこの中  
のぼくのこと、  
わすれてない？

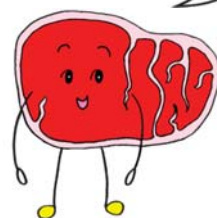
すてたもの



・つかいかた・

れいぞうこの中に入っているたべものとおなじシールをここにはってみよう。

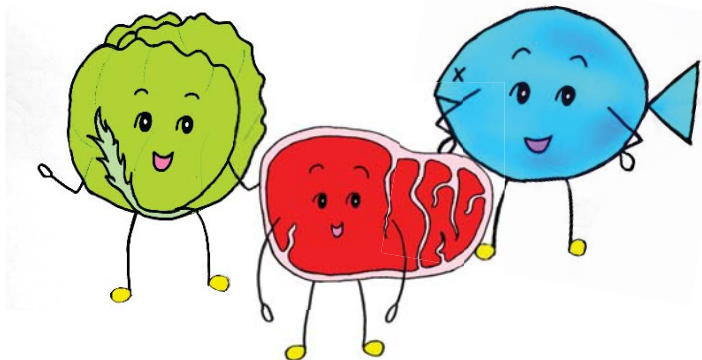
ぼくといっしょに  
おてつだいがんばろうよ！



たべったー。

たべったー。

なまえ：

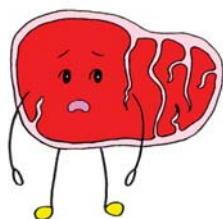


## ～ミッション～

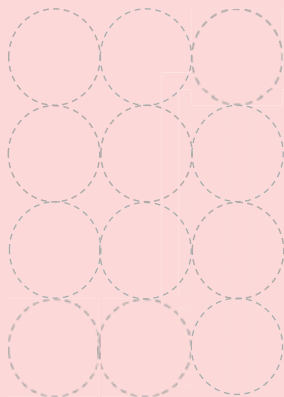
“たべものたちといっしょに  
おてつだいをすべし”

- ①「れいぞうこシート」でたべものを  
かんりしよう。
- ②きみのおなかの中に入ったたべもの  
を「おなかページ」にシートから  
うつしてはろう。
- ③きみがのこしてしまったたべものを  
「ごみばこページ」にシートから  
うつしてはろう。
- ④「ふりかえり日記」にいっしゅうかん  
のふりかえりをしよう。

ゴミの国にはいきたく  
ないなあ・・・



げつようび



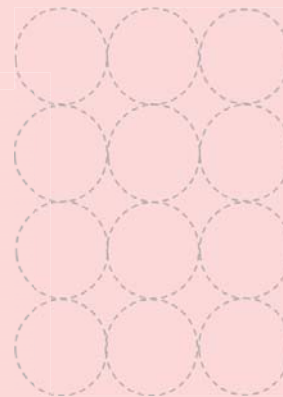
かようび



すいようび



もくようび



きんようび



どようび

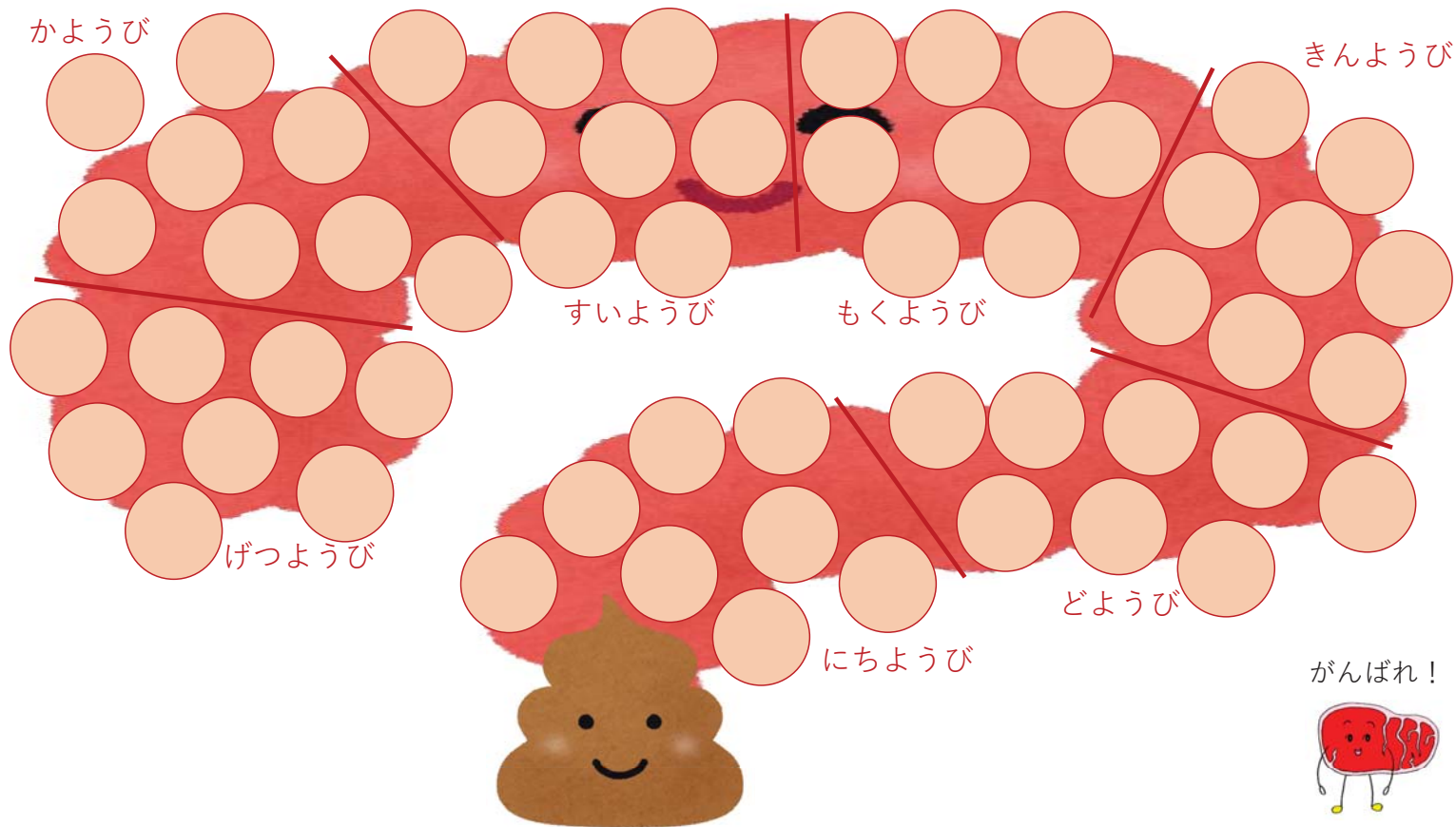


にちようび



ふりかえり日記

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |



ふりかえり日記

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



食品ロス削減「たべったー。」に関する問合せは、  
Cur!o Schoolへご連絡ください。

<http://curioschool.com/>

# 中高生による「食品ロス削減・子どもの食」の課題解決に向けた活動

(中高生の「食品ロス削減・子どもの食」課題解決プロジェクト food moVing on!!)

「日本にも飢餓がある。～食の大量廃棄、その一方で、6人に1人の子どもが温かい食事を取れていない～」という社会問題を知り、身近なことから行動しようとプロジェクトを立ち上げ。2016年から活動を行っている。

- **食品ロスについて知るため、国の機関や民間団体へ出向いてヒアリング活動を実施。**

- **2016年から毎年、夏休み期間に公園で募金活動を実施。集まった募金を子ども食堂へ全額寄付。**

〈自分たちで取材した情報をまとめ、作成したリーフレット〉→



- **クラウドファンディングにて集めた資金で、リーフレット3万部を作成し、各地の社会福祉協議会や学校を通じて配布。**

- **食品ロス周知活動の一環で、グループ代表による世界食料デーイベント等での講演や高校での授業を実施。**



- **活動が認められて、リプトン サステナビリティ大使プログラムで、2016年度「こども国連・リプトン サステナビリティ大使賞（大賞）」、2017年度「ユニリーバ・フューチャー・リーダーズ・スクール賞」を受賞。**

food moVing on!!ウェブサイト : <https://sites.google.com/view/foodmovingon/>

- **学生団体や民間団体の活動へ積極的に参加。**

- **地域の子どもたちに、食品ロスの問題を知ってもらうため、手作りのハロウィン企画「もったいないお化け、食品ロスってなに？」を開催。**

〈会場の様子と広告〉



# 小学生の取組

2019年4月3日掲載

## 「君が動けば、世界が変わる!!」小学4年生の児童らが食品ロス削減を発信 (神奈川県鎌倉市立小坂小学校)

鎌倉市立小坂小学校4年4組の児童27人が、食品ロスを減らすことに関心を持ち、フードロス00応援隊を結成し、「君が動けば、世界が変わる!!」をタイトルとした児童手書きの新聞やポスターを作成し、学校内や街頭で、自発的な啓発活動を実施。

- 平成30年9月、社会科の授業で、ごみとして廃棄される食品の多さを知ったことをきっかけに調査を実施。

◎食品ロスの現状の調査を実施  
◎毎月の給食の残飯量の調査を実施  
全校で200~250Kg/月の残飯量に驚く

- まずはできることから行動しようと、「給食の残飯量を減らす」ために、「残飯00応援隊」を結成し、学校内で活動を開始。児童手書きのポスターを作成し、各教室に掲示。

◎全校の残飯量  
平均15Kg/日→平均10Kg/日まで減少  
行動による効果が目に見えて分かった

- 地域にも取組を広めたいと、「フードロス00応援隊」を結成し、地域向けに作成した手書きの新聞やポスターを配布。

「大人たちも、食品ロスについて考え直すきっかけとなった。」との地域の声もあった。

- 児童の発案で、街頭キャンペーンも実施し、日本の食品ロスや飢餓に苦しむ世界の子供たちの現状と併せて、食品ロス削減の重要性を発信。

〈街頭キャンペーンの様子（平成31年3月12日）：積極的に新聞を配布する児童〉



神奈川県鎌倉市小坂小学校ウェブサイト: <http://www.kamakura.ed.jp/~sakasyou/>

〈フードロス00応援隊新聞の一面〉

君が動けば  
世界が変わる



STOP フードロス 646万  
2015年度に、企業と家庭で年間646万トンも、食品ロスが起きている。国民一人あたり、毎日茶碗一鉢の量の量にあたります。(世界全体の食料援助の2倍の量が日本では、毎年ゴミとなる計算。)

みんなで  
フードロスを  
へらしましょう!

小坂小学校4年4組 フードロス00応援隊

※新聞の裏面には、世界食料計画(WFP)による食料援助量や飢餓に苦しむ人々についても、掲載している。