

食品ロス削減を目指した、地域連携学生フォーラム in Osakaでの活動報告について

Initiatives to reduce food loss through collaboration between eight universities in Osaka during 2020~2023

大西智美¹、矢澤彩香²、黒川通典³、中村清美⁴、高井玲子⁵、江上ひとみ⁶、木村明美⁷、西村節子⁸

1. 大手前大学 2. 大阪公立大学 3. 摂南大学 4. 千里金蘭大学 5. 相愛大学
6. 梅花女子大学 7. 大阪樟蔭女子大学 8. 関西福祉科学大学

I. 食品ロスをめぐる背景

国連(国際連合:United Nations)が2015年に定めた「持続可能な開発目標 (SDGs)」では、12番目の目標である「つくる責任、つかう責任」¹⁾には、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる「食品ロス削減」が位置付けられている。食品ロスとは、食べられるのに廃棄される食品のことで、日本における食品ロスの量は、2021年度(令和3年度)で年間523万トン、そのうち家庭内で排出される量は244万トンと推計されている。²⁾

また、国の動きとして、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を総合的に推進することを目的に、2019(令和元)年10月1日に「食品ロス削減推進法」³⁾が施行された。本法では、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められ、消費者庁、農林水産省、環境省は共に、食品ロス削減月間の周知及び取組の啓発を行っている。

国の食品ロス削減推進法施行を踏まえ、2021(令和3)年3月27日に「大阪府食品ロス削減推進計画」⁴⁾を策定し、その中で、「大学(府内管理栄養士養成課程の大学等)との連携」による消費者の認知度向上や行動変容を促す取組を、基本的施策として定めている。

II. 大阪府内の管理栄養士養成課程を有する8大学の取り組み

大阪府内で管理栄養士養成課程を有する大阪公立大学(旧大阪府立大学)、大阪樟蔭女子大学、大手前大学、関西福祉科学大学、摂南大学、千里金蘭大学、相愛大学、梅花女子大学の8大学と大阪府環境農林水産部流通対策室が相互に連携・協働し、最も食品ロスの排出量(直接廃棄や食べ残し)が多い若年者や単身者に対して、一人ひとりが身近なところから取組むことができるよう、学生の視点から食品ロス削減の効果的な推進を図ることを目的として、「“もったいないやん!”食の都大阪でおいしく食べきろう」学生プロジェクトとして活動している。その内容については、特定非営利活動法人 大学コンソーシアム大阪の主催で開催された「大学コンソーシアム大阪 地域連携 学生フォーラム in Osaka 2023」で報告した(図1~図13)。

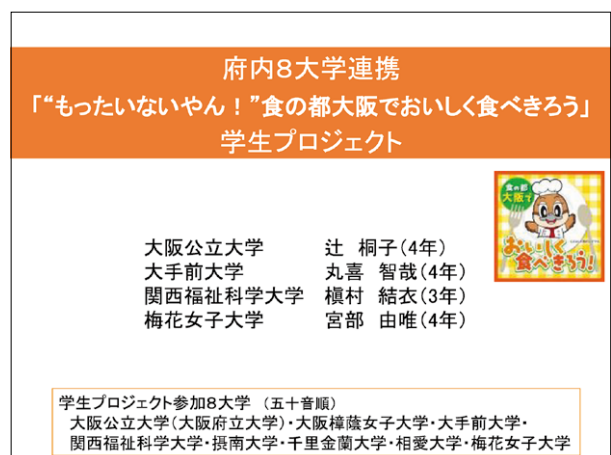


図1 コンソーシアムでの発表者

投稿 2023年12月25日 受理 2024年2月1日

連絡先: 大西 智美 onishisa@otemae.ac.jp

corresponding author: Satomi Onishi : onishisa@otemae.ac.jp



図2 食品ロスをめぐる背景

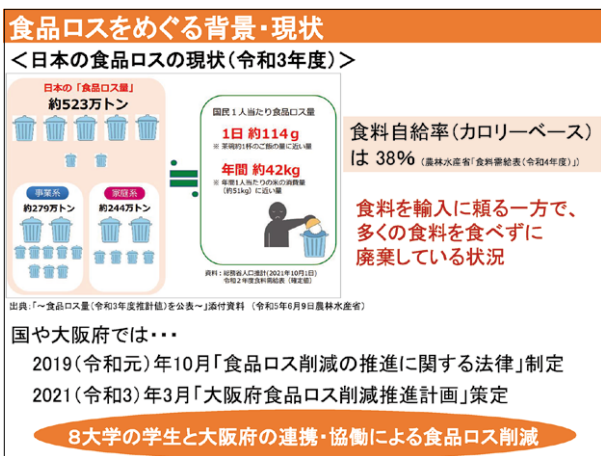


図3 日本の現状



図4 学生プロジェクトの目的

なお、「大学コンソーシアム大阪 地域連携 学生フォーラム in Osaka 2023」は、大学コンソーシアム大阪の会員大学に在籍する学生が地域と連携して取り組む研究活動、フィールドワーク、事業についての活動発表の場である。開催の目的は、1. フォーラムを通じて他大学の学生と交流することによって地域連携に取り組む意欲の

高揚を図る、2. 地域との連携を行ううえでの配慮ポイントやノウハウを会員大学や自治体等で共有、発信することによる地域連携活動の活性を目指す、の2点である。2023年(令和5)年10月22日(日)10:00~17:00に、グランフロント大阪にて、幅広い分野から9演題の報告発表があった。

Ⅲ. 活動報告

2020年度からのワークショップを年間2回開催し、活動内容を議論し、食品ロス削減について検討した。

2020年度当初は、「食品ロスに対する意識や行動、その課題を知るための調査」を、管理栄養士養成校の学生対象に実施した。その結果、食品ロスの認知度は84.2%であったが、食品を直接廃棄する者は35.7%で、削減行動には結び付いていないことが分かった(図5)。このことから、食品ロス削減の行動につながる具体的な情報を、若者の利用が多いインターネットなどで発信していく必要があると考えられた(図6)。

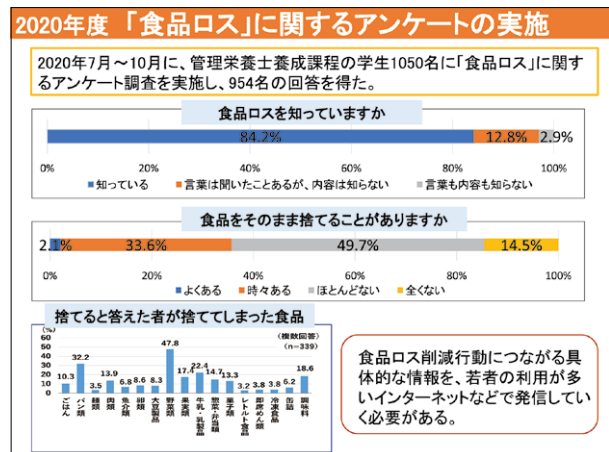


図5 2020年度「食品ロスアンケートの結果」

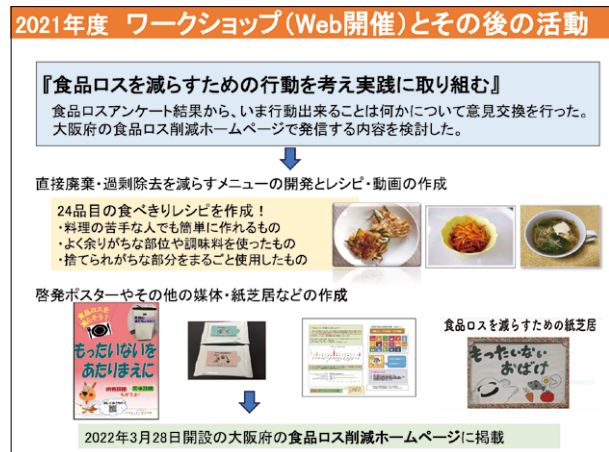


図6 2021年度ワークショップと活動

そこで2021年度は、「食品ロスを減らすための行動」として「直接廃棄」や「過剰除去」を減らすためのレシピの開発や動画の作成をはじめ啓発ポスターやリーフレット、紙芝居などの作成を行った。作成した媒体は、大阪府ホームページに掲載し、2,322件のアクセス実績を得た(図7・8)。



図7 大阪府ホームページに掲載



図8 リーフレットや媒体

2022年度は、「売れ残りがちな食品を消費者が買いたくなるような取り組み」として「材料の使い切りレシピ」や「食品の保存方法」「過剰除去を減らすレシピ」などの作成やスーパーマーケットの売り場で掲示するコトPOPやローリングストック用購入リストを作成した。また大阪府の「消費者向け食品ロス削減実証事業」に協働し、作成媒体を使って店頭での啓発活動を行い消費者の意識・行動変容につながる実践となった(図9・10)。

2023年度は、「イベントなどの場で食品ロス削減の啓発活動を実践する」取り組みとして、「誰に」「何を」「どのように伝えるか」を議論し、ポスターや食育ツール、レシピ動画を作成し、各大学の啓発活動に展開することとした。また2024年1月6日の大阪府ワクワクEXPOの

食育イベントに参加し、作成した媒体の活用を予定とした(図11・12・13)。なお、大学コンソーシアム地域連携学生フォーラムの発表は、代表4校(大阪公立大学・大手前大学・関西福祉科学大学・梅花女子大学)の学生で行った(図1)。



図9 2022年度ワークショップと活動

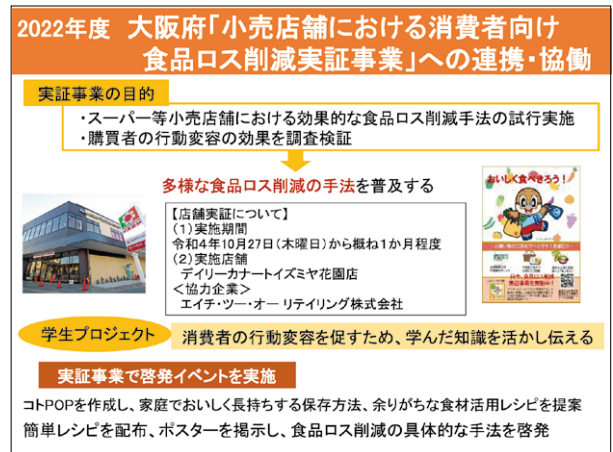


図10 小売店舗における啓発



図11 2023年度ワークショップと活動

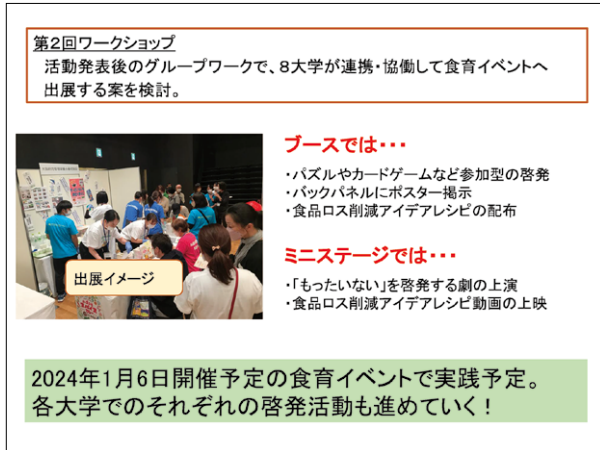


図12 第2回ワークショップ

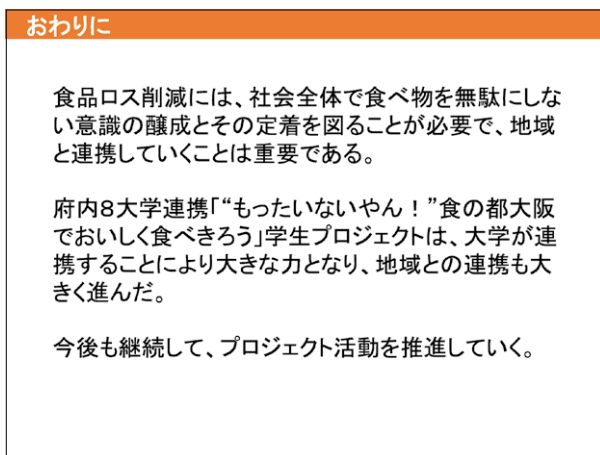


図13 まとめ

IV. 総括

2020年度より8大学と大阪府環境農林水産部の連携により食品ロス削減のための学生プロジェクトに参加した

管理栄養士養成課程の学生約80人は、社会生活において食べ物を無駄にしない意識を定着させ、SDGsの取り組みに共感できる姿勢を培うことの一助になったと考える。今後も社会全体で食品ロス削減の意義の醸成とその定着を図ることが必要で、地域と連携し進めていくことが重要である。

V. 謝辞

「もったいないやん！」食の都大阪でおいしく食べきろう」学生プロジェクトに参加し研究及び活動に取り組んだ丸喜智哉君、山下偉央君（大手前大学健康栄養学部学生）に感謝します。また、この取り組みは大阪府環境農林水産部流通対策室のご協力のもとに行われました。感謝いたします。

参考資料

- 1) 国際連合広報センター 持続可能な開発目標
https://www.unic.or.jp/news_press/features_backgrou nders/31737/
- 2) 農林水産省 食品ロス量について
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/230609.html>
- 3) 農林水産省「食品ロス削減推進法」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/
- 4) 大阪府 大阪府食品ロス削減推進計画
<https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/foodloss/syokurosuokeikaku.html>