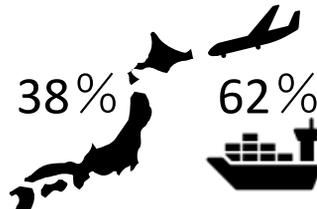
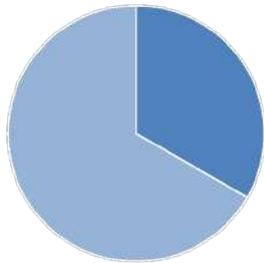


日常的に環境負荷の低い食品購入をし、大切に食べて エシカル消費する社会をつくる

チーム 東京農業大学国際農業開発学科食品ロスゼミ
世田谷区：食品ロス削減取り組みの実践



日本の食料自給率は低い

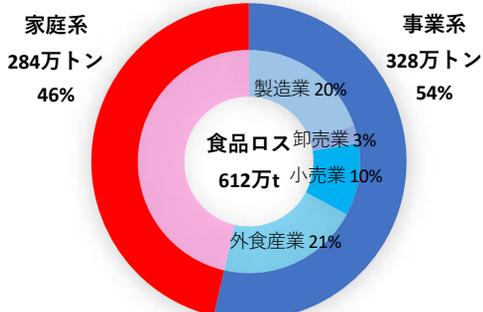
世界で生産される食料の
1 / 3が廃棄 = 13億トン

(FAO,2011)



UNICEF (2020)

事業系と家庭系両方の削減取り組みが必要



国連世界食糧計画(WFP)の食料援助量の約2倍廃棄

MAFF, WFP

1. 背景

食品ロスは世界の問題で、特に先進国の消費者が積極的に取り組むべき課題。日本はカロリーベースで食料を62%海外から輸入しているのに毎年約600万トン捨てている。国連食料計画の年間食料援助量の2倍ほどの食料を毎年廃棄。食品ロス削減に取り組みたい人の割合も約73%と高い。

2. 食品ロス削減の実現の方法

①環境に優しい消費について小売店等の店頭またはHPで消費者に伝える

②容器包装と食品ロス削減を実現

③外食での持ち帰りで食品ロスを削減

④**農業体験を活用する** コロナ禍の2020年12月にインターネットアンケートを実施。農業体験や農業実習は食品ロス削減への取り組みを前向きにさせることが明らかになった。→**農業体験などを教育に取り込むことにより農業への理解を深め食べ物への愛情を深め、食品ロスの削減を図る。**

世田谷区の現状 世田谷区の平成29年ごみの組成分析の調査では、一年間で事業者から出る生ごみの量が約300kg、区民一人当たり年間1万円の食品廃棄物処理費用。家庭内から出る廃棄量は284万トンと食品ロスの半分を占め、もっと身近な問題ととらえるべき。→通常消費行動の中で食品ロスを伝える必要性

→**環境教育プログラムの考案・提案**

3. アイデア実現までの簡単な流れ

小売店での食品ロスに関する情報発信を大学生が実施。外食などでの持ち帰りを環境に優しい素材に切り替える働きかけ。農業などの体験を組み込んだ環境教育プログラムの策定、実施、効果検証

Q.食品ロス削減に取り組みたいでするか？
(N=436)

