

学生と地域連携による食品ロス削減の取り組み

原田佳子（美作大学）

Keyword：食品ロス削減、大学生、地域連携

【はじめに】

2015年国連サミットにおいて「持続可能な開発のための2030アジェンダ（SDGs）」[1]が採択された。図-1で示すように持続可能な開発のための17のゴールが設定され、その中のゴール12に2030年までに、世界の食品ロスを半減させるとの目標が掲げられている。今や、食品ロス削減はグローバルな課題となっている。



図-1 SDGS 出所) 農林水産省

一方、わが国では、2013年より消費者庁を窓口として6府省庁（農林水産省、環境省、文部科学省、経済産業省、内閣府）が食品ロス削減国民大運動を展開し、2019年5月24日には「食品ロス削減推進法」[2]が成立し5月31日に公布された。

こうした社会状況の中、本学食物学科では、毎年1年生を対象に、「食品ロスの現状と課題及び削減」の授業（原田担当）を行なっているが、当該授業において食品ロスの現状を初めて知るとともに問題意識を持った学生が、2014年10月本学の学園祭でブースを設置していた岡山市に拠点を置く「NPO法人フードバンク岡山（代表 糸山智栄氏）」の活動を知ったことが契機となり、食品ロス削減サークルを設立し、食品ロス削減活動を地域や他市の市民団体等と連携し活動を行なっている。発足当初のメンバーは、食物学科の学生6名であったが、その後、児童学科の学生も加わり、現在は16名になった。

地域と連携した本学食品ロス削減サークルの食品ロス削減の活動と地域活性への可能性について報告する。

【食品ロス削減サークルの活動内容】

1. フードバンク活動

2014年より津山市に拠点を置く「NPO法人オレンジハートつやま」が行なっているフードバンクの手伝いを行なっている。主な作業は、寄贈食品の運搬や仕分けなどである。フードバンクとは、一般的に「食べられるのに廃棄されてしまう食品を無償で受け取り、それを必要としている人々を支援するグループに無償で分配する活動」と理解されている。

2. 子ども食堂

フードバンクに寄贈された食品を一部活用し「NPO法人オレンジハートつやま」主催の子ども食堂の献立を作成し、地域住民や地元高校生とともに調理作業を行い、参加した子どもたちと一緒に会食している。会食終了後、サークルメンバー手作りの食品ロス削減紙芝居 [3] やすごろく [4]、かるた [5] をし、子どもたちに対して、楽しく学びながら食品ロス削減への意識付けを行なっている。献立作成、調理、その他手伝いのスタッフの内訳は、平均すると一回当たり「NPO法人オレンジハートつやま」スタッフ4名、食品ロス削減サークル4名、高校生2名、地域住民2名である。

3. エコフェスタ、フードフェスタ、学園祭

食品ロスのブースで食品ロスに関するパネルを展示し、参加者に食品ロスの実態や課題を説明する、また、食品ロス削減かるたやすごろくを参加者とともに作り、地域住民や学生の食品ロス削減に関する意識の醸成を図っている。

4. コミュニティレストラン

フードドライブを行い、寄贈された食材を活用して、2016年、2017年各2回、地域の高齢者を対象にしたコミュニティレストラン（ぼかぼか食堂）を開いた。フードドライブは、事前にチラシを作成し、津山市社会福祉協議会、津山市役所、学内に呼びかけた。ぼかぼか食堂の参加者募集は、津山市社会福祉協議会、民生委員に依頼

した。事後に食品ロスに関する意識調査を行なった。

フードドライブとは、家庭で余っているもったいない食品を有効活用することである。

5. 市民キャンパス

2018年5月24日に津山市内の公民館で、本学の取り組みである市民キャンパスを行なった。そこで、参加者に食品ロスの現状や課題、家庭でできる食品ロス削減について説明した。

6. ウィンタースクール

SDGs 未来都市に選定された真庭市生活環境部より、小学生を対象としたウィンタースクールの一環として食品ロスに関する出前講座の講師依頼があった。2018年12月27日真庭市内の公民館において、サークル部員7名が講師を務めた。食品ロスの現状と課題を説明し、食品ロス削減紙芝居、かるた、すごろくを行い、食品ロス削減への意識付けを行なった。

【結果】

1. 子ども食堂

対象者：津山市域の未就学児、小学生、親子

実施日：毎月第3土曜日

年間延べ参加者数：275名（2015年より開始）

子ども食堂の開催数：11回/年



図-2 食品ロス削減サークル部員による調理



図-3 子ども食堂のメニュー



図-4 参加者の食事の様子



図-5 食事後のもったいない紙芝居

図-2は、サークルの部員が調理をしている写真である。図-3は秋のメニューである。フードバンクに寄贈された食品を一部活用している。食育の観点から、旬の食材を使い、行事食や伝統食にも力を入れている。図-4は、会食の様子である。会食終了後は、図-5のような紙芝居などを使い、食品ロス削減への意識付けを行なっている。

2. エコフェスタ、フードフェスタ

対象者：津山市域市民でフェスタの参加者

実施日：2015年10月11日、11月30日

2016年6月11日、10月12日

2017年10月11・12日

2018年10月12・13日



図-6 食品ロスパネル展示

図-6は、食品ロスの実態と課題に関するパネル展示である。パネルを使い、部員が参加者に説明を行い食品ロス削減への啓発を行なっている。



図-7 食品ロス削減すごろく

図-7は、参加者が、食品ロス削減すごろくを行い、楽しみながら食品ロスのことを学んでいる写真である。

3. コミュニティレストラン

① フードドライブ

表-1 回ごとの寄贈者数と重量

	寄贈者数	重量
2016年5月	11名	7.4kg
2016年9月	5名	106.6kg
2017年5月	6名	125.5kg
2017年9月	8名	81.4kg

表-1は、フードドライブの寄贈者数と食品の重量である。寄贈食品は、米、野菜、素麺、調味料、茶、缶詰、乾物類など多種類であった。

② コミュニティレストラン（ぼかぼか食堂）

対象者：津山市域の65歳以上の高齢者

実施日：2016年6月5日・9月25日

2017年6月3日・10月1日

実施場所：公民館及び学内

表-2 回ごとの参加者数

	参加者数
2016年6/5	28名（男15名・女13名）
2016年9/25	40名（男8名・女32名）
2017年6/3	20名（男2名・女18名）
2017年10/1	20名（男3名・女17名）

表-3 回ごとのメニュー

	メニュー
2016年6/5	散らし寿司、とり天、かきあげ 大根サラダ、にゅうめん、白玉団子
2016年9/25	炊き込みご飯、炒め物、素麺チャンプル

	卵焼き、南瓜の煮物、清汁、プリン
2017年6/3	和風カレー、ミモザサラダ、素麺スープ 蒸しパン
2017年10/1	天井、小松菜の和物、清汁、サイダー羹

表-2は、ぼかぼか食堂の各回の参加者数である。2017年は、調理作業等に従事できる部員数を考慮し20名に限定した。表-3は、メニューである。フードドライブで寄贈された食品をできるだけ活用し必要なものだけ購入した。



図-8 フードドライブの様子



図-9 フードドライブに寄贈された食品



図-10 ぼかぼか食堂のメニュー



図-11 食品ロスの話の様子

図-8は、フードドライブの様子。図-9は、フードドライブに寄贈された食品である。

図-10 は、2016 年 1 回目のぼかぼか食堂のメニューである。図-11 は、ぼかぼか食堂で、食事の前に、部員が参加者に、食品ロスの現状と課題に関して説明している様子である。

③ 食品ロスに関する意識調査

●食品ロス削減のための工夫はしているか

食べ残しはしない

多くを調理しない

必要以上の買い物はしない

●食品ロスに関してどう思うか

もったいない

ロスはいけない

食べものは自然の恵みであり大切にす

●その他

開催回数を増やして欲しい

1人で食べるより美味しい

若い世代と触れ合うことができ楽しい

久々に多くに人と語り合うことができた

4. 市民キャンパス

対象者：津山市域の住民 154名

実施日：2018年5月24日

5. ウィンタースクール

対象者：43名（小学生）

実施日：2018年12月27日

【考察】

1. 食品ロス削減に関して

今活動により、食品ロス削減に関する意識が向上したかどうかは明らかではない。サークル活動は、今年で6年目であり、意識向上には、報告したような活動を地道に続ける他はないと考える。しかし、フードドライブ以外の日に、市民より食料提供の連絡が大学に入るなど、わずかずつではあるが、市民の関心が高くなっていることを感じる。

2. 子ども食堂の活動を通して、また、ぼかぼか食堂参加者の意見から、食品ロスを有効活用することと同時に、世代間交流、地域活性、地域交流、居場所作りにつながるなど副次的効果も期待できると考える。

3. 食品ロス有効活用による地域活性は、地域の既存市民活動と連携することでより効果が期待できる。

【まとめ】

食品ロス削減はグローバルな課題である。わが国における食品ロスの処分は焼却によるものであり、多大なエネルギーを必要とし環境問題の一つとなる。また、食品を製造するまでの、地球資源、労力、経費なども合わせて無駄になってしまう。そこで、食品ロスの有効活用として、フードドライブやフードバンクが注目を集めている。食品ロス削減サークルは、津山市に拠点を置き市民活動を継続している「NPO法人オレンジハートつやま」と連携し、フードバンクに寄贈される食品を活用し、様々な活動を行っている。食品ロス削減の啓発と共に地域活性の効果も期待でき、将に、一石二鳥の活動と言える。今後、この活動を展開することで、より地域との関係性が深まり、強い信頼関係が構築できれば、市域全体を取り込んだ活動へと発展できる可能性があり、地域活性におけるその効果は大であり多岐にわたる。

【今後の課題】

本学学生の多くは、県外、市外出身者であり、卒業すれば、津山市から離れていく。今後、津山市域での食品ロス削減及び地域活性も含めた有効活用効果を高めるには、主体者である地域住民が、活動のコアメンバーに加わることがポイントであろう。

※美作大学食品ロス削減サークルは2017年農林水産省主催第一回食育活動表彰において「消費・安全局長賞」を授与した。

【註】

[1] <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/> アクセス日 2019/7/14

[2] 本法律は、2019年5月24日超党派の国会議員連盟により成立し2019年5月31日に交付された。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/ アクセス日 2019/7/19

[3・4・5] 食品ロス削減サークルが作製した。

【引用・参考文献】

・糸山智栄・石坂薫・原田佳子・増井祥子共著(2017)『未来にツケを残さない』高文研

・佐藤順子編著(2018)『フードバンクー世界と日本の困窮者支援と食品ロス対策』