

食品ロスを有効に活用するためにはどうすべきか

1. はじめに

我々は634万トンの食品ロスを生み出している。にもかかわらず世界中で飢饉に苦しむ人々に向けた世界の食品援助量は380万トンである。また食品ロスは大量の生ごみを燃やすので地球温暖化の原因としても世界で注目を浴びている。しかし食品ロスは今のところ横ばいで減る様子が見られていないという実態が農林水産省より発表されている。そこで私たちは食品ロスを有効活用できないかと考えた。

7人に1人が賛同 

2. 方法

「循環生活研究所」へコンポストについてのインタビュー調査を行う。
→ここはダンボールコンポストに日本で初めて目を付け、開発、研究、講演などを行い、「楽しく」をモットーにダンボールコンポストの普及を目指して活動している。
飲食店「花苑」へドギーバッグについてのインタビュー調査を行う。
京都高校1,2年生を対象にアンケート調査を行う。

3. 結果・考察

私たちが見つけた2つの食品ロス有効活用法！

①ダンボールコンポスト

●コンポストとは
食べ残しなどの生ごみを微生物や菌の力で分解発酵させて「肥料を作る仕組み」のこと。

従来型コンポスト **高く手が出しにくい**
約18,000円
・水の調節が難しい
・大きくて場所を取る

木枠コンポスト



循環生活研究所で研究開発されておりHPにて購入が可能だ。

ダンボールコンポスト

約3,000円 **安く手軽に挑戦できる**
・基材を買うだけでOK!
・場所をとらない
・水の調節はいらない

ダンボールコンポスト

→初心者向け

●私たちが実践してみた

この白い物は糸状菌！分解している証拠！！



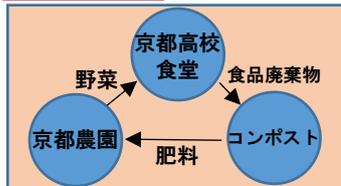
毎日温度を確認！入れた物によって変化が違う！



- ・本当に混ぜるだけで簡単
- ・家の生ごみが減る
- ・今のところ臭いがほとんどない
- ・虫があまり来ない
- ・入れるものによって温度変化が違って面白く愛着が湧く
- 温度があがっているときは微生物が活発に働いている！！

●私たちの提案

学校での循環



京都高校の各家庭や、京都高校の食堂で出た食品ロスから作った肥料を使って京都農園で野菜を作り、それを食堂で使い…良い循環！

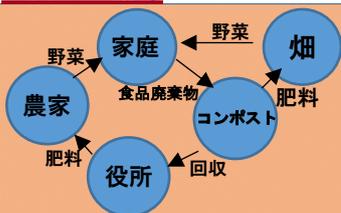
量: 1日あたりレジ袋3袋分
導入: 可能
農園の野菜の使用: 可能

↓ **実際に作ってみて**
学校循環を実現するために、実際に京都農園を耕しコンポスト肥料でネギを栽培中！！

食堂及び食堂経営者へインタビュー



社会での循環



家庭で出た食品ロスから作った肥料を役所が回収しその肥料を農家が使って野菜を作りポイントがたまれば農家から野菜がもらえる。また食品ロスが出れば肥料にし…良い循環！

②ドギーバッグ

●ドギーバッグとは
アメリカで普及した食べきれない料理を持ち帰るシステムのこと。

食べ残しを持ち帰り

食品ロスを楽しむ！！

飲食店で食べ残しをしたことがあるか？(京都市1,2年生)



アンケート結果により3人に1人が食べ残しをしたことがあることがわかる。

ドギーバッグの名前の由来
犬に与えるため食べ残しを持ち帰る
『doggy bag』
ドギーバッグ

そこで私たちはこのドギーバッグを普及させたいと考えた。しかし衛生面で管理の責任がはっきりしておらず、**中毒問題が発生すると店側に負担**がかかることが分かった。

飲食店経営者の意見を伺いにインタビューに行った。



●私たちの提案



自己責任カード ドギーバッグ普及委員会が提唱しており、このカードを提示している店は客が食べ残しを持ち帰った場合、自己責任であることの証明ができる。

客自身が持ち帰った食べものへの責任をとる『自己責任カード』を広め、店に取り入れてもらうことが重要だと考えた。

メリット ・食品ロスの削減
・食品ロスへの取り組みによる社会貢献や地域での信頼獲得
→店舗のイメージアップ、他店との差別化

行橋駅前商店街から普及させる

自分たちで作ったステッカーを店頭貼ってもらい、**[自己責任で持ち帰ることができる]**ということを分かりやすくする。

→ステッカーを貼っているお店をマップに掲載し「見える化」する！



成功すれば…

利用人数や導入前後の食品廃棄の変化を調べ大手チェーン店に提示

↓
大手チェーン店に取り入れてもらう

↓
社会への影響が大きくなる



●海外との比較

マレーシアにあるプトラ大学では、アーチのような形の機械を使って、微生物が住みやすい環境を作り肥料の堆肥化を促進するという画期的なものが使われていた。



4. 今後の課題

- ① 食堂へのコンポストの導入。コンポストを用いた社会での循環を実現するために市役所へ交渉。
- ② マークを取り入れてもらえるか行橋の駅前商店街への交渉。加えて食べ残しゼロ推進店舗マップの作成。