

食に対する意識改革

～家庭からの食品ロスを減らすために～

伊藤光海, 猪股公暖, 北川楓夏, 今野亜美, 能美寧々, 長谷部結衣
秋田県立秋田南高等学校 3年 グループ1

日本では、年間約 632 万トンの食品ロスが排出されており、このうち、およそ半分の約 302 万トンは一般家庭から廃棄されている。これは、国連 WFP による食料援助量の量にほぼ等しい。本研究では、私たちに最も身近である、家庭から発生する食品ロスを減らすためにできることを探るため、食品ロスへの意識や認知度、各個人が家庭から廃棄する食品ロスの種類に関するアンケートや、班員 6 名による各家庭で貯蔵している食品の賞味期限、消費期限、また調査期間中に購入・廃棄した食品を記録する一週間の実態調査を実施した。アンケートの結果、家庭からの食品ロスが全体の約半分以上を占めていることを知っているとは回答したのは、全回答者の約 3 割であることが分かった。実態調査では賞味期限が切れて捨ててしまう手つかず食品の廃棄が目立った。これらの結果を踏まえ、食品ロスに対する問題意識を高めしていくために、若年層に向けた出前授業を行い、家庭で料理をする人に対する啓発のチラシを作成し、配布した。すると、出前授業の前後で食品ロスに関する意識の変化が見られた。

キーワード：食品ロス削減 意識改革 家庭 賞味期限 教育

I 序論

今日、地球規模で食品ロスの問題が深刻化している。食品ロスとは、生産・加工・販売・消費の過程の中で食べられないまま処分されてしまう食品のことである。食品ロスには大きく分けて、「企業から出るもの」と「家庭から出るもの」の 2 種類がある。国際食糧農業機関 (FAO) の調査によると、世界中で年間約 13 億トン、実に生産された食品の約 3 分の 1 が食品ロスとして廃棄されている。国際連合でも、「持続可能な開発目標 (SDGs)」の目標 12 において食品ロスの削減を取り上げ、問題解決に向けて動き出している。

実際に日本では、年間約 632 万トンの食品ロスが排出されている。私たちは、まだ食べられる食品が大量に廃棄されている現実を知り、高校生である私たちが食品ロス削減に対して何かできないだろうか、と考えるようになった。

また、食品ロス削減のための活動は、日本の多くの自治体でも行われている。例えば、長野県松本市では、食べ残しをしないように呼び掛ける「30・10 運動」や、野菜を丸ごと使い切るレシピの公開を実施している。本校がある秋田県秋田市でも「もったいないアクション」というプロジェクトを進めてお

り、食べ残しをしないように啓発するポスターなどをプロジェクトに参加する飲食店に設置するなどしている。

このように、さまざまな機関が取り組みを進める中、私たちはこの問題に対して何ができるのか。そのヒントは、日本の食品ロスの統計にあった。政府広報オンラインの発表によると、日本の年間の食品ロス全体の約 632 万トンのうち、およそ半分に当たる約 302 万トンが家庭から排出されたものである。さらに、この家庭から出る食品ロスの量は、国際連合が食糧不足を抱える国々に送る年間の食糧援助量とほぼ等しい。そしてこの数字は、日本人は 1 人当たり毎日約 200g、言い換えれば、茶碗一杯分のご飯を無駄にしていることを表す。

また、食品ロスを減らすメリットの 1 つに、食品ロスとして発生した食べ物を処理する費用を削減できることが挙げられる。具体例として、京都府京都市の調査によると、ひと世帯 (4 人) あたりの手つかず食品と食べ残しを処理することに要する費用は年間で、およそ 65,000 円にも上るという結果が出ている。このように、食品ロスを減らすことは私たちの生活に決して無関係ではない。



(参考) 調査中の冷蔵庫

調査 4

最後に、この3つの調査をより詳しく分析するため、下記2つを行った。

- 1 調査1を属性ごとにクロス集計した。
- 2 調査3の食品の一覧を食品の種類ごとに分類した。

IV 調査結果

調査の結果、以下の回答を得た。

Q1『食品ロス』という言葉を知っているか』の質問に対して①意味を知っている(66%) ②聞いたことはあるが意味は知らない(14%) ③聞いたことがない(20%)という回答が得られた。クロス集計を用いて、属性から年代別に③の傾向を調査すると、10代の割合が最も多く、年代が上がるにつれ、負の相関がみられた。

Q2「日本の食品ロスの約半分は家庭から出ていることを知っているか」の質問に対して①知っている(28%) ②知らない(72%)という回答が得られた。自分たちが日本の食品ロスの約半分を出していると分かっている人は少ないと読み取れる。

Q3『賞味期限』が過ぎた食品をどうするか』は調査1と調査2の両方のアンケートで質問した。調査1では、①捨てる(11%) ②過ぎた日数で判断する(54%) ③におい、味、見た目で判断する(31%)

④火を通すなどひと手間加える(4%)という回答が得られた[図4-A]。調査2では①(9.4%) ②(34.4%) ③(56.3%)という回答が得られた[図4-B]。日本人の多くは賞味期限でその食品が食べられるかどうかを判断する傾向があるが、多くの外国人は賞味期限だけで判断せず、自分の感覚で確認する傾向があると読み取れる。

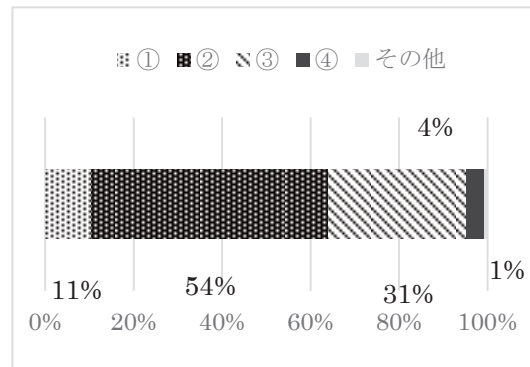


図 4-A 「賞味期限」が過ぎた食品をどうするか (日本人)

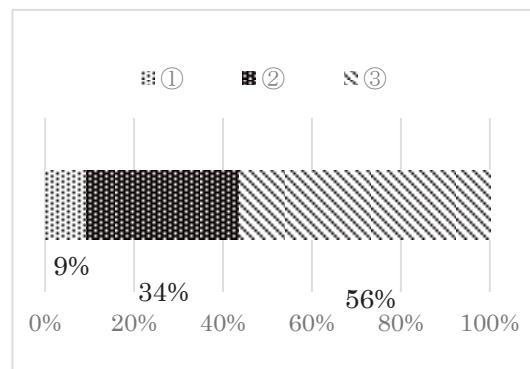


図 4-B 「賞味期限」が過ぎた食品をどうするか (外国人)

Q4「あなたがよく出してしまう『手つかず食品』は何か」(複数回答可)では、回答者の傾向を探るために、捨ててしまったものが多い順に回答してもらい、それぞれにポイントを付与し、集計した¹。図5より①野菜と果物(705点) ②主食(326点) ③保存食²(271点) ④肉と魚(241点) ⑤惣菜品(198点)

¹上位3回答にそれぞれ5ポイント、3ポイント、1ポイントを付与し、分析した

²レトルト食品・缶詰・乾物・冷凍食品等