

2022年1月26日 フードロス講演会～フードロスの現状と活用～

参加者アンケートの回答

- ・食品ロスは分かっているながらも後回しにしてしまう問題の一つだと改めて勉強させて頂きました。
- ・私共の商売(宿泊業)は概ね在庫管理は出来ていると思いますが、ゴミ処理についてはもっと工夫できると思いました。
- ・三ヶ日地域は個人商店を大事にしていると思います。折角地域の皆さんと一緒に聴講できたので、一緒に考えて行ければと思います。
- ・マーケットに出た食品ロス低減の先進地のアイデアは大変参考になりました。
- ・ホテルで出来る食品ウェイト低減の仕組みを実施する事は大変重要で、取り組みとしてアピールできると感じました。
- ・市場に出る前の食品ロスに関してまだ実施している地域がないとの事なので、三ヶ日エリアで取り組む価値が高いと感じました。
- ・日本の当たり前の日常生活が、環境負荷を大きくかけていることを改めて実感しました。
- ・地域全体の大きな改革はなかなか難しいですが、フードロス削減から実行していきます。
- ・大量生産大量消費では立ち行かない時代になったと強く感じています。個人単位であれば、必要なものを必要なだけ手に入れることでロスは防げるはず。これが企業単位で実践できるようになれば大量生産の流れは変わってくるのではないかと思います。