

女性のステップアップ講座 感想

2/27「環境にもやさしい食品ロス削減」

○60代 女性

食品ロスはテレビでも何度かみておりましたが、図式でこんなにわかりやすく学べたのは初めてで、食品ロスはどういうことなのかいろんな意味で勉強することができました。と同時に毎日社会に対しての責任があることも感じました。食品は手前から必ずとる、1番心がけて実践していきます。キャベツの芯も細かく刻んで使います。私のできる限りの食品ロス対策を今日から実行していきます。井出先生の本も購入したいです。竹谷さん頑張ってください。応援しています！

○40代 女性

2016年京王プラザホテルで開催された講演会にも参加させて頂きました。フランスで食品廃棄禁止法ができたばかりの時、まだ日本では食品ロスへの意識が低い時に、竹谷さんがこの問題に取り組んでおられていて素晴らしいなと応援してきました。そこからずっとこの問題に取り組んでおられ、今日はどうして竹谷さんがこの問題に取り組んで来られたのかを知り、そして日本でも法律策定に尽力されたと聞いて、感動の思いです。

「知ることで行動が変わる」ひとりひとりの意識が変わることで、希望ある未来が開けると明るい心になりました。

○60代 女性

先生の声と、話のテンポが凄く良くとても聞きやすかったです。絵もわかりやすく食べる物や量まで良くわかりました。今まで様々な冊子をもらってましたが今日の話が1番良かったです。

○50代 女性

今日は食品ロスの講座を拝聴させて頂きました。

微力ですが「こども食堂」のお手伝いをさせて貰える事に改めて感謝しています

区内に焼却炉を持たない状況下のなか、一軒家も少なくなりコーンポストもムズカシイ

何でもゴミに出せば良いでは無く、ポイント還元は若い世代の方々には実感かも知れません。ペットボトルのデポジットは目に見える利益ですね

見える化が動かせる原動力かなと思います。

大変参考になりました。

○60代 女性

食品ロス削減をどうしてしないといけないかという事の意味がとてもよく分かりました。2019年に食品ロス削減法というのができた事も知らなかったし、現在でも毎日8億人以上の人達が空腹のまま眠りについてるという現実、食品を作れば作るほどその過程から二酸化炭素が排出されその事が地球温暖化に直結してるという事。今日の講座を視聴させてもらう機会がなかったらこんな重大な事実を知らないままでした。これからはSDGsの12番目の作る責任使う責任を消費者として意識しようと思いました。このような機会を視聴させて頂きましてほんとうにありがとうございました。

○40代、女性、介護職

井出さんの講座をお聞きして食品ロスでおこる影響がこんなにもあるのかと驚きました。ゴミ処理に年間2兆円かかっている。ゴミ焼却率日本がダントツ。地球温暖化に食品ロス削減が影響していた。

テレビのニュースでオリンピックの30万食廃棄や恵方巻き廃棄などを目にするとなんて酷い！と思うだけで自分達がやらなければいけないことをしてこなかったと痛感しました。日々何気なくスーパーではなるべく奥の方から品物をとっていたし、食べ残しも普通に捨ててる。決して他人事ではない事がわかった。

イギリスだったか、他国で消費期限のガイドラインがあるそうでどれだけ過ぎても多少大丈夫かの基準がわかるものがあって日本でも作って欲しいと思った。

生ゴミを誰もが資源化しやすくする環境も作れたら良いと思う。(韓国のように)

昨今フードドライブが定着しこども食堂に寄付が出来ていることも知りました。

政府の備蓄米の提供もされているとの事。

2016年から数々の活動、このような企画を提供して下さり人々の意識を変えて行こうとされてる公明党さんをあらためて尊敬します！

○40代 主婦

以前、飲食店を経営していたので、食品ロスについてはとても身近な問題でした。

今はやめてしまいましたが、家庭での食品ロスも多いと学び、まずは我が家でも心がけていきたいです。

○60代 料理教室講師

公明党や竹谷議員が長期間食品ロスについて積極的に取り組んできた事が素晴らしいと思います。料理教室で沢山の食材を扱いますが、購入や調理の際に、より食品ロスを考慮しながら料理していきたいと思いました。

①50代女性(パート)

食品ロスの講演ははじめて聞きました。もう目からウロコ状態です。

それぞれが自覚してないから、自分のことと捉えることが大事だと思いました。

確かに、ゴミの廃棄に税金が使われるのは絶対もったいない。鶏が卵を一個産むのに24時間、牛が牛乳を1ℓつくるのに血液400ℓかかっているなんて知らなかったから、もっと感謝の思いを持って大事に食していきたいと思いました。

手前からとる、買いたい物をメモしておく、空腹ではないときに買う、冷蔵庫とかの中身がなくなり次第買うとか思ったより自分にもできることがたくさんあることがわかりましたので

今回、講演を聞いて本当に良かったです。情報くれた友人に感謝です。

②30代女性(会社員)

今回視聴させて頂き、食品ロスに関して、もっと意識を持って行動しようと思いました。

特に日本のゴミの焼却率が、

ダントツということも衝撃的でした。

そしてその焼却費は、私達が払っている税金で行われているのだと思うと、一人一人が意識して取り組まなければならないことなのだ、と改めて気付かされました。

私も今までは買い物中には、つい奥から取りがちだったので、手前取りを意識して、必要最低限のものを買うようにしていきたいと思います。

全体的にとても分かりやすい講座でした。

視聴させて頂き、ありがとうございました。

③70代女性

食品ロス进行处理するのに2兆円ものお金がかかるのを知って驚きました。自分に何ができるか考えさせられた。手前取りの話は、自分のためには奥から必ず取っていたけど、人のことも考えるようにしたい。ロスを出さないためには、一人暮らしの人のことももう少し考えてほしい。1個、2個でいい物でも袋に入っているので多すぎます。ロス問題だけでは片付けられない、売り手、買い手の問題でもあると思います。賞味期限が過ぎてもまだ食べられるということなど、詳しく表示してほしい。

④50代女性

私にも入りやすい食品ロス編を聞き終わりました。講師の選び方が素晴らしいですね。内容もすごく分かりやすかったし、充実してたと思います。

公明党議員さんが、食品ロスと子供の貧困両方を減らそうと動いてる事も、企業・行政・消費者三位一体でロス削減の動きを作ろうとしているのも素晴らしい。議員ってこ

うじゃなちゃって思いました。

私でも出来そうな事が、大きい変化に繋がると知って、とても為になりました。

⑤40代女性

最近食品ロスが問題になっていたの、買物する時に賞味期限が近いモノを選んで
いたけど、それだけじゃなかなか追いつかない感じだと思った。

焼却するのにもお金が随分かかっているんだと知ったし、世界的に見ても日本は随分
食品ロスしているんだなって初めて知った。

備蓄の食品は子ども食堂とかに寄付してるっていうのはなるほどなと思った。

子どものうちから学校とかでもっと詳しく学べていけたらみんなの意識も変わってい
けると思った。

今回の講座で知らないことがたくさんあったので、とても勉強になりました。