

## 感想

- ・ごみは計るだけで減らせるというお話が心に残った。見える化する一意識が変わる一行動が変わる一成果が出る。以前、ブラごみ調べに取り組んだ時に、自分がいかにたくさんのごみを出しているのかと驚いた。今日のお話を聞いたことをきっかけに、食品ロスについて、出しているごみについて、改めて生活を見直してみたいと思った。
- ・量り売りで食品や生活用品を個包装せずに販売されている京都のお店があることを知った。量り売りは環境先進国を中心に関心が高まり、多くの人々の暮らしに定着しつつある。日本でも昔ながらでありながら、新しい売り方だと思う。パルコープのお店でもいろいろ工夫されていると思うが、さらに環境に優しい売り方を模索してほしいと思った。
- ・家庭の食費を減らすのに効果的なのは食品ロスを出さないことだとお聞きし、値上げによる家計圧迫の大きな対策法だと思った。家庭での食品ロスを減らすことにしっかり意識してとりくみたいと思った。（食べ残しを減らす、適度な買い物や調理の量、家族内で分け合うなど）
- ・食べられずに廃棄された食品はごみとなって、日本では税金を使って焼却処理されていることを知った。80%以上は水である生ごみは燃えにくいので、燃やすにもお金がかかるし、環境にも負荷をかけてしまっている。外国での政策を参考にして、従量課金制導入によるごみの量の削減や生ごみを資源として活用する（堆肥にリサイクル、バイオ発電で使う）ことに大きく方向転換していくようにしないといけないと思った。日本でも自治体によって一生懸命やっているところもある（福岡県大木町）ので、自分の住んでいる自治体のごみ処理について改めて調べてみようと思った。
- ・チーズバーガー1個を作るのに3000%の水が使われているというお話に驚いた。チーズバーガー1個の廃棄にはほんの少し心が痛んでいたが、作られた背景にある3000%の水のことや、水不足で苦しんでいる人達がいることを知り、たった1個とは決して言えないと思った。私たちの食料がどこでどのように作られているのかをしっかりと考える機会となった。今後は食料自給率のこともしっかりと学んでいきたい。
- ・パルコープで在庫品が発生する理由、在庫品が子ども食堂などに届けられるようになった経緯を改めて知ることができた。宅配でも店舗でも無駄な廃棄をせずに子ども食堂で使ってもらえたら…との気持ちで動いている。「もったいない」を「ありがとう」への精神をこれからも大切にしたいと思った。

1世帯が1年間に捨てる食べ物を金額にすると6万円、価格高騰は65800円で同じぐらいです。とお聞きし この機会に皆が食品ロス削減の事を考える事が出来ればと思う。先進的にとりくんでいるヨーロッパを手本に国から自治体にそして、市民に3Rや食品ロスを推進し、安心してらせる社会になるよう、私達も働きかけます。

「食品ロス」が、天気予報で減らせることや、「賞味期限のウソ」、「ペットボトルの期限」など、目から鱗でした。また、知っているメーカーが食品ロスに対して、いろいろな取り組みをしていることがわかりました。私も、「てまえどり」を実行しています。消費者が、意見を言うていくことが大事だということも学びました。今日は、井出さんの“説得力”のあるお話ばかりで、感動的でした。長時間、ありがとうございました。

見える化」をすることによって、いろいろなことを削減できるのはいい方法だと思いました。感覚でとらえていると鈍ってきたり麻痺したりすると判らなくなってしまうがちですが、数値という現実が見えるのでよりはっきりすると思います。そういう意味では1世帯あたり1年間で捨てられている食品は全国最低金額の京都でさえ年間6万円というのもびっくりしました。毎日食べるものを少し気を付けるだけで、一石何鳥にもなるのにやらない手はないのかなと勉強になりました。

ドローダウンという本は読んでみたくなりました。日本の脱プラ意識の低さに驚きました。京都市のごみ減量化の記事は知ってよかったです。

食品廃棄物からできたバイオ燃料で走るバス、国の政策でごみ減量した韓国、イスラエルのAIタグ、デンマークの期限表示の工夫など、日本の環境対策の遅れを改めて感じました。そんな日本でも摘果リンゴ活用したり、こだわりをもって量り売りされる等々、頑張っているところももちろんある。社会全体として頑張っている人を応援し、ささえていけたらと思います。ただ個人の力では限界もあるので、行政、国にも施策や支援を訴えていかなければいけませんね。産地や生産者とながって、今支所が地元業者と商品開発すること頑張っているパルコープ、お店も持つるパルコープ、生協ならではの何か面白いことできそうな気がするんですが…。

ペットボトルの水の賞味期限は、その容量が入ってますよ、という意味なのを知らなかった。先日、地域で防災学習会を開催したが、期限切れのペットボトルの水は、料理に使ったりいざという時には手を洗う水に使っても…と話していたが、新情報を皆に伝えなければ！と思った。生ゴミコンポストに興味があるのでIfcコンポスト検討したいと思います。本日はありがとうございました。

賞味期限と消費期限についてはちゃんと理解しているつもりですが、自分の鼻や舌での判断に自信がなくやっぱり記載されている日にちに頼ってしまいます。食品ロスを減らすために何が出来るのか考えてみたいと思いました。摘果りんごのシードルやりんごせんべい買う事が出来たらいいなと思いました。

今日は有難うございました。食品ロスを減らす事の大切さを新ためて感じました。日々の生活の中で一番大切な食もつと各自が、考えないといけないと思いました。SDGSのwedding cake なるほどと思いました。

地球温暖化を逆転させる100の方法の3位が食品ロスだとは驚きました。食品ロスにかかっている費用がこれほど多いとは知りませんでした。企業の努力も必要ですが私達消費者の努力も必要だと思いました。

食品ロス問題に関心がある大学生の娘と一緒に拝見しました。井出先生の著書は、いくつか読ませていただいたのですが、お話はとても分かりやすく、ためになりました。小学校などでの出前授業などしていただけたら、子どもから、その親御さんまで広く食品ロス問題を身近に感じてもらえると思います。また機会がありましたら、ぜひ拝聴させていただきます。

食品ロスについて基礎から学ぶことができありがとうございました。少しでも食品ロスを減らして環境に負荷がかからない生活をしたいですね。田舎では、農家さんが生産しても売れない作物を大量に捨てています。道の駅などではそういう商品がお手頃価格でうられています、もっと商品としてうれる時代になればとおもいます。買物や調理を工夫して食品ロスを少なくしていきたいです。

食品ロスで、家庭47%、事業者53%あまり差もないし、事業者食品ロスのうち、少しは私たち消費者が買い方によって起きていることを改めて感じた。物価高騰で家計に大きく影響与えるというが、こういうところも私たち消費者は気をつけないといけないと感じました。

組合員さんに少しでも新しい商品をお届けしたい。の気持ちだが、小売業が長い間持ち続けた風習である2/3ルールや賞味期限のルールに縛られているだけなのかな？と考える、機会となりました。オリンピック時の廃棄や、それに伴う税金のことも詳しく初めて知りました。いろんな角度から物事を見れる機会をいただきありがとうございました。

日本の食品ロス削減目標が、あまりにも低すぎる。普段から実践しているが、五感で食べれるかどうか判断するのは必要と言うか、当たり前ですね！

食品ロスは社会構造に繋がっている…気候変動もそうですし、今回のお話を聞きして、気持ち新たに、自分の行動を見直し、できることをしていきたいと思います。先生の本、読んでみます！

食品ロスを必要悪だと言う人がいることにビックリしました。生ゴミ処理機…使ってみたいですが、まずは『計量』を実践してみようと思います。

自分が無意識にとっていた行動が、実は食品ロスの原因になっていたことがわかりました。ありがとうございました。