

授業の感想、授業での学び、授業での疑問について何かあれば記載してください。

ちょうど先週京都市と京都市北部のコミュニティレベルでの取り組み（市民によるごみ削減、生ごみのバイオガス化プラントの焼却所併設、給食・介護施設等の食品廃棄物の液肥化及びその液肥を利用した給食・外語施設向け野菜の栽培／副産物となるバイオガスを施設のエネルギーとして利用）を見学してきました。そのような市民、企業、自治体の努力がご発表資料に示されたごみ量の削減、ひいては環境負荷の削減につながっているのだと改めて感じた。このような自治体やコミュニティが、様々なステークホルダーと協力して実施している先駆的かつ他自治体への普及が可能かつ望まれるような取り組みがあればぜひ知りたい。

先生には体調の悪い中講義いただきありがとうございます。  
とてもわかりやすく、フードロスがどのくらい経済インパクトがあるのかよく理解できました。

フードロスと食品廃棄物の明確な違いを知ることができた。とても興味深い内容だった。  
特に1人あたり約3万円もの経済的損失があることを知って驚いた。食材を大切に扱おうと改めて感じた。  
飲食店で働いていると、お客様の食べ残しや作り間違いによる廃棄が多いと感じる。お客様の食べ残しに関しては致し方ない部分もある。しかし、頻繁に起こる調理ミスによる廃棄に関しては、改善可能なのではないかとおもう。先日、調理ミスによって8食分廃棄になった。提供ミスや異物混入を防ぐためにはやむを得ないものの、もったいないとおもう。今日の講義を通して、マニュアルが厳しいため実現は難しそうではあるが、廃棄予定のものを従業員の賄いなどに回せたらロスを減らせるのではないかと思った。  
企業に対して食品ロス削減のルールなどを課していくことは難しいのだろうか。またはすでにそういったものがあるのか気になる。  
現代社会の問題のひとつである「見えない化」をいかに可視化していくかが、人々の意識を変える鍵だとおもう。生き物がどのようにして私たちの食卓に運ばれているのか、見えない分想像しにくいと感じる。子どもたちが実際に体験して、給食の食べ残しが減った話を聞いて、大人も同じような体験をするべきだと感じた。家の冷蔵庫で食べるより先に腐ってしまう食材を減らすこと、調理済みの食材を廃棄にさせないこと、家庭でも、企業でも実践できることはたくさんあるとおもう。食品ロスを減らして浮いたお金を生活の質向上に回すことができるということを、多くの人が知っていくことも大切だと感じる。

フードロスの意味が分かり、生活の見直しにつながった。井出先生の政府への働きかけ、素晴らしい！応援します。お体無理せずです。ありがとうございました。

量り売りの店「斗々屋」の話がでていたが、量り売りが日本で広がらないのはなぜでしょうか？どうしたら広げられるでしょうか？

食品ロスという言葉の中に、フードロスと食品廃棄物の2つの意味が含まれているという基礎のことから教えてくださったので、その後の講義内容がよくわかりました。  
現在の日本の生活は持続可能なではなく、身の丈を超えたものになってしまっています。  
街や職場を見ていると、フードバンクやフードドライブに取り組む企業や自治体が増えてきているのを感じます。  
そのような余ってしまった食べ物を循環させる取り組みも大切ですが、地球温暖化の進行などを考えると、そもそも食べ物を余らせないような生活や生産に転換をしていく時期なのだと思います。

日本の食品ロスは年間約464万トンにのぼり、約4兆円もの金額的損失を伴っていることを知りました。これは単なるお金の無駄にとどまらず、環境への大きな負荷を生み出している問題でもあります。日々の食べ残しは小さなことのように感じますが、年間を通して考えると非常に大きな数字になることから、一人一人の意識の持ち方が重要であると感じました。先生が行っている講演巡業などの啓発活動は、聞く人の心に直接訴えかけ、行動変容につながる力があるのだと思いました。  
私が保育士として働いていた頃のことを振り返ると、一昔前は給食を残してはいけないという指導が一般的でした。しかし現在では、苦手なものは一口だけ食べてみるといった方針に変わり、結果として食べ残しが増えている現状があります。そのような中で、食べ物を無駄にしない取り組みの一環として食育活動を行い、野菜栽培などを取り入れたところ、子どもたちは育てることへの関心を高め、苦手だった野菜を食べられるようになるなど、意識の変化が見られました。  
食品ロスへの取り組みは、老若男女を問わず誰もが実践できるものだと思います。今後も食育を通して、食べ物は命であり、無駄にしてはいけないということを伝え続けていきたいと強く感じました。

今回の講義を通して、国内のスーパーで量り売りの普及を阻んでいる要因について考えた。最大の要因は、買い手側の手間が増える点にあると考える。特に都市部のスーパーでは、限られた時間の中で手軽さや便利さが最優先されるため、工程の多い量り売りは時代のニーズに逆行している。次に挙げられるのが、衛生面での心理的な壁だ。日本では誰がどのように触れたか分からないものを共有することへの抵抗感が強いと考える。もし、出し口に異物が付着していたら...と想像すると、購入を躊躇してしまう消費者は多いと思う。他にも、店舗側の導入コストや利用マナーの維持といった課題もあると考える。一方で、量り売りには必要な分だけ購入できるという大きなメリットがある。自ら計量して購入するプロセスは、食材に対する責任感を生み、消費者一人一人の意識を変える重要なきっかけになるのではないかと感じた。

「おのこしはゆるしまへんで」という某アニメの食堂のおばちゃんに出会い始まった食べ物を大切にする感覚が、大人になるにつれて好きなものを選んで食べればいいという概念に変容していきました。見えないものへの感謝により精神的な意味合いでの食品ロスだったものが、授業を通じて目に見える数値や実際を知れたことでさらに関心を持ちました。経済との関連性は一見気づきにくく、実質お財布にもやさしいという概念は子供への学習にも積極的に取り入れていく必要があると感じました。環境問題はなかなか危機感が感じられず現実味が湧かない問題でもあると思います。実際にごみの焼却技術が高いなど日本の豊かさの中にいると気づかないことも多いので地球規模で思案していくことはよりよい解決策を生み出すきっかけになります。実際に私も、授業内で紹介された本を購入し読み進めています。たくさんの方が協力したり資金のバックアップをしている点は世界の研究者が一枚岩になっているようで「環境問題は嘘だ」というプロモーションを一蹴するような気持ちになりました。とはいえ、まずは知ることが入口だと痛感し、今後関心を持ち続けたいトピックだと感じました。

「日本の消費者の88%が、商品棚の奥から食品を手にとっている」というデータに、はっとさせられた。振り返ってみると、自分自身も無意識のうちに奥から商品を選んでいる。フードロスが多い一方で貧困率が高いという日本の現状は、制度と分配のバランスが十分に取れていないことの表れだろう。フードバンクや子ども食堂といった食支援の多くは、民間企業やNGO、ボランティアなどによって支えられている。しかし、貧困層への食の保障は本来、社会的インフラとして捉えられるべきであり、「政府が」貧困層に直結する支援について体系的に整える必要がある。さらに、社会保障は厚生労働省、食に関する政策は農林水産省（環境省も？）と、担当が縦割りになっている点も、制度と分配が円滑に機能しない一因となっている可能性があると考えた。

大変な中、ご準備くださりありがとうございました。私は一人暮らしで自炊をしていますが、どうしても使いきれない、あるいはうまく活用できない食材が出てしまい、自分が出す食品ゴミの多さに罪悪感を感じてきました。もしスーパーで量り売りや、半分に切った野菜や肉がより一般的に販売されれば、食品ロスを減らすことができ、多くの方が無理なく環境負荷の軽減に貢献できるのではないかと考えます。

また、食品ロスの問題を個人の意識に委ねるだけでなく、「可視化」する仕組みも重要だと感じました。例えば、バーチャルウォーター量や、購入した食品を廃棄した場合に発生するCO<sub>2</sub>排出量、金額的損失などを明示し、購入者に共有することを義務付けることで、食品の背景にある資源消費を具体的に実感できるようになるのではないかと思います。一般個人へのこのような情報提供は、消費者の選択や行動を変えるきっかけとなり、結果として食品ロス削減につながると感じました。