

食品ロスについて関心があったので今日のセミナーをととても楽しみにしていました。とてもためになる講義をしていただいた井出さんには感謝でいっぱいです!ありがとうございます。本日のセミナーで心に残ったことが2点ありました。

第一に、食品ロスを減らしていく方法を知ることができてよかったです。私は環境学を専攻しており、日頃からできる範囲の環境に優しい行動をとるようにしています。ですが、食品ロスについては勉強不足で知らないことだらけだったので今日の講義で色々な事例について知ることができました。韓国の生ゴミ回収箱とスウェーデンのバイオディーゼルの事例に特に感動し、授業後にSNSでシェアしました。環境問題への関心が高くなさそうな私の友達からも反応があり、とても新鮮でした。私は環境問題が身近ではないからアクションを起こす日本人が少ないと感じています。ですが、今日私のSNSに反応してくれた友達がいたことから環境問題やその改善に努めている事例をわざわざ調べずとも情報が入ってくる状態になれば、興味を持たせることができる上に環境問題について他人事ではなく自分も大きく関係する問題だという意識に変えていけるのではないかと思います。

第二に、井出さんのキャリアについての考え方です。私は環境問題だけではなく、グローバルに活躍していくことやその一方で地方創生に興味があったり、SNSを使った広報活動などたくさんの方に興味があり、大学生活を通してやってみたいと思ったことは全部挑戦しています。しかし、最近就活を始めましたがやってみたいこと・やってきたことが多すぎて軸を絞れないのが悩みでした。今日、井出さんのお話で「1つの専門分野があると1万人のライバル、2つで1000人まで、3つで100人まで減る」という言葉が心に響きました。全部を仕事にできないにしてもできることが多いことは自分の武器になるということに気づかされました。井出さんが提示してくださった10か条と前述のフレーズを胸にこれからも頑張っていきたいと思いました!

余談になりますが、私の父親の仕事の関係で井出さんと同じく引越すことが日常の生活を送っていたのでとても親近感を持ってお話を聞くことができました。話してみたいこと、聞いてみたいことがまだまだたくさんありますのでいつかお会いできる日があればなと思います。本日は本当にありがとうございました!

今回の井出さんの発表をお聴きし、2つの大きな学びがあった。

1つ目は、好奇心のもとで自分の専門性をできるだけ深めることの大切さである。私は既に「インドネシア」「森林浴」といった、自分の興味分野を開拓しつつあるが、以前の講義で学んだように「薄っぺらいのに自信満々な人」になっている自分いることも自覚している。そしてこの原因は、失敗を恐れている自分、自分の弱さを認められない自分などがいたと思うが、本日の井出さんの発表を聞いて井出さんのように今は活躍されている方もその過程では自分の弱さや苦境を乗り越えて今があることを改めて実感した。だから、まず、できないこと、苦手なことがある自分をとりあえず受け入れて、興味分野をどんどん開拓して専門性を極めていきたいと思う。

2つ目は、分断された世界の中で自分はどの立場で行動していくことが良いのかということである。井出さんの場合は「食」という分野から、フードロスを開拓していき、実際今回、いかに日本のフードロス問題が深刻化を知ることができた。しかし、講義を聞いていて、フードロスは社会問題であり、貧困問題や食糧問題、気候問題、等様々な社会問題と密接に関わりあっていることを学んだ。やはり、食は私たち人間が生きていく上で欠かせないものだし死ぬまで付き合うものだからこそ、当たり前前に消費し廃棄してしまっていることはもっと問題視されるべきなのに税金を使ってまで食べ物という命をごみにしてしまっていることは、深刻な人類の課題であると思った。ただし、ここで井出さんと同じように食品ロス専門家になるのではなく、私はインドネシアの熱帯雨林保全を核に、これらの問題にも同時に関わっていけるよう、食品問題への学びを深めていきたいと強く思った。

今回の講義では海外の食品ロスに対する取り組みや、それに対して日本がどれくらい遅れているのかを把握することができました。それを踏まえた上で私は日本の社会貢献、他人のために働きかける精神が不足しているなと思いました。事実私はオーストラリアに留学した際、オーストラリアの他人をリスペクトし皆で協力する文化に感銘を受けた経験をしました。この時に感じた日本と海外の精神の差を今回の講義でも感じてしまったことが残念です。

今回の講義を聞いて誰もが食品ロス対策に対して肯定的な意見を持ち、民間も行政も食品ロスを無くすために行動すべきだと思ったでしょう。しかし私自身は日本の食品衛生の厳しさや法律などはなかなか変わらないのかなと思います。高齢化社会が続き行政も高齢者のため、もしくは利己的な考えで活動しているのが現状なので彼らが食品ロスに対する具体的な政策を打ち出す期待は持てません。さらに高齢者の選挙票数が若者より多いことや、日本の出る杭は打たれる文化(IT業界では大規模なベンチャーを作ろうとして無理やり逮捕された人がいる)の影響で若者の声が届かない現状です。だからこそ私たち若者が一人一人持続可能性について深刻に受け止め、私たちが社会を担う頃に動き出す必要があると思いました。

wedding Cakeモデルといった経済の視点からではなく、環境からという謙虚な視点から考えるということ今回は1番自分にとって勉強になりました。今後社会に出て沢山の事に挑戦していく上で自分の目先の利益の前に周りや、環境などに目を向けようと思いました。

また、日本は食品ロスが多いのは知っていたが世界の援助率と比べて目で見るとかなりの量だとわかった。

日本はリサイクルを押ししているイメージがあり、学校やスーパーでもやっているのに世界から見た焼却するゴミの数字を見ると言っていることとやっていることがわからないと感じ、ゴミの処分やり方は違いますがあまりにも意識が低いのではないかと感じた。

今回のセミナーを通じて今の自分にできることは何かと考えることができ、まず一人暮らしということもあり食材を買う際には奥から取るのではなく手前から取り、賞味期限が切れてもすぐ捨てるのではなく調理し、食べれるだけ食べて商品しようと基礎的ではあるがまずはここから始めようと思えました。食品ロスが多い日本に住んでいるからこそ気づけたことであるし、だからこそ一人一人が意識を持って取り組まないといけない事であるとも感じた。そしてそういった事が人々にとって当たり前前の社会になるとが理想であると感じました。

今回のセミナーは私にとって非常に興味深い内容となりました。その理由としてはそれぞれこの授業と関係あるのですが、私たちのグループではフードロスに関係したビジネスプランを提案するつもりだからです。実際に関係者の話を聞くことは課題を進める上でよい刺激となりますし本日参加させていただいて非常によい経験となりました。私が考えるアントレプレナーシップの授業で取り上げるような事業を立ち上げる人間と他の人間との違いはなにか社会的な問題を見つけた場合それを当事者意識をもって見つめそして自分がどうにかするという想いで取り組めるかどうかが大きい要素なのかなというふうに感じました。また今回の話で意外だったのは井出さんのやる気がなくなり鬱状態になった話とケログ入社後の複数の役割をこなしながら大学にも通ったというエネルギー彼女の像のあまりのギャップです。そこに関しては私はおもわず井出さんという人間自身を掘り下げてみたいという気持ちになりました。実際の内容に関しては韓国のフードロス対策がすごくきになる内容でした。生ゴミをidごとに管理し課金するシステムはとても興味深いものでしたしなによりも実際に数十%単位で削減に成功しているという実績もとても興味深いものでした。その点に関しては韓国政府がゴミの埋め立てを禁止するなど政府自体の環境意識の高さ及びネットワークの軽さは我が国も見習って実績を出してほしいなあと感じました。

本日のプレゼンテーションを聞いて最も衝撃的だったのは日本の食品ロスは世界の食料援助量の1.5倍で、もし仮に日本の食品ロスの総量を世界の貧困国に分け与えた場合貧困国の人々は従来の二倍の量を食べることが出来るということだ。つまり日本は文字通り吐いて捨てるほど食料が有り余っている。プレゼンテーション内でたびたび出てきた言葉で「食べるということは命をいただくこと」について少なくとも日本は現状、命を冒す行為を行いつづけているということになる。さらに問題なのがそれを何の罪もない老若男女すべての人々が無自覚に行っているという点である。主婦の知恵の一つである、食品を購入する際陳列棚の奥にある賞味期限の遠いほうからとっていくという行動すら命の冒険に繋がりがかねないということになる。これは少し言い過ぎかもしれないが突き詰めればこういうことである。先日、日本テレビのネットニュースを閲覧していた時に出会った記事で市場に出回らない見慣れない魚、未利用魚と呼ばれる魚を神奈川県が直売所を設置し、消費者に販売しているというのを目にした。通常、この未利用魚は形が歪であることや見慣れないというだけで漁獲後廃棄されるという。プレゼンテーション内の様々な行動も重要だがこういった命にフォーカスを当てた倫理的側面でもフードロスを精一杯実現していかなくてはならないと感じた。

本日のセミナーでは、食品ロスについて井出さんが説明してくれた。食品ロスとは、まだ食べることができるのに廃棄される食品のことを表し、Food LossとFood Wasteを含めた単語である。現在は、世界の食品ロスがとて高く、特に日本の食品ロスは600万トンになるぐらい多い状況である。世界の食料援助量が420万トンであるのに、日本の食品ロスが600万トンであるのは、とても悲しく早く改善すべきだと思った。また、食品ロスが発生するのは家庭が46%で業務が54%であるのを見ながら、業務で発生する食品ロスと比べ家庭で発生している食品ロスもかなり多く、これは家庭でも無意識に捨てる食べ物が多いとみられる。私たちは、家庭からこのような食品ロスが発生しないように常に認識し努力する必要があると思った。最後に食品ロスで発生する温室効果ガスの量は無視できないほど多く、OECDの中で日本は第5位を占めるぐらいである。これを解決するには国が力を入れるべきで、欠品の許容や食品のてまえどり、賞味期限をおいしめやすに変えるなどを含む他の部分も加えて解決案を探し実践するべきであると思った。さらに私たちも、日常生活でできる食品のてまえどりや家庭で食べ物を残さないなどの些細な努力をすることで日本だけではなく世界の環境にも充分貢献できるだろうと思った。

今回は貴重な講演会ありがとうございました。

自分自身将来は飲食店を経営したいと考えているので、食品ロスは切っても切れない関係にあるなと感じました。

個人的な意見ですが、日本人は自分を犠牲にしてまで働きすぎだと思います。なので、講演会の中でご紹介のあった「捨てないパン屋」さんのような働き方は本当に素敵だなと思いました。食品ロスを減らすことも大切ですが、きちんと休みが取れ、家族との時間を作ることができることは自分にとっても一つの目標なので、あのような働き方につながることは食品ロスを減らす重要な意味を持っていると思いました。

この講演会で驚いたことは、食品ロスによる環境問題の規模やごみを処理するのに莫大な予算がかかっている点です。普段何気なく物を捨てている人も多いですが、このごみがどのように処理されているのかまで考えている人は現時点では少ないのではないかと思います。少しだけでもいいので、この情報に触れることで、明日からの日常の過ごし方は変化するのではないかなと感じました。また、ペットボトル飲料の賞味期限とロスの関係にもとても驚きました。中身は全く問題がないにもかかわらず、内容量が変わるという理由だけで商品にならなくなり、廃棄されてしまうのはとてももったいないし、災害が実際に起きた際にそのことを本当に気にするのかなと思いました。

個人的な意見ですが、日本人は物を大切にすることが多いと思います。ただ、食品に関しては、いつでもどこでも好きなものを手に入れることができる環境にあるため、なかなか食の大切さであったり、食品ロスの大きさに気づけていない人が多いように思います。このような講演会を通して、考え方が少しでも変わる人が多くなれば確実に食品ロスも減ってくると思います!

今回はこのような機会をいただきありがとうございました。

行動的になったきっかけがお父さんの死と言いのを聞いて変わるきっかけというのは思ってもないところにあるんだと感じた。また、スティーブ・ジョブズも言ったと言いう死についての意識を持ち、生きているうちにできることをしていこうと言う考え方にすぐ共感した。青年少女協力隊のモロヘイや菓子の開発について、その時だけの援助ではなく、技術などを伝えることで自分たちがいなくなっても生活に生きるような援助をすることの大切さを知った。点と点が繋がる場所はいつくも分からないので今できるだけ多くの事を学んでおくことや経験することなど、自ら積極的にできるだけ多くの点を作っていくことが将来につながっていくんだなと感じた。食べ物、広報、社会貢献という三つのことを自分の軸としてしっかりと持つことで、しっかり自分がしたいこと、すべきこと、できることが定まってくるのだらうと感じた。1家庭につき6万円分の食品を捨てていて、食料の少ないところへの援助として送られる食料の量と比べると約1.5倍もの食料が捨てられていると言うのは驚きだった。日本のゴミを燃やす量の多さや、リサイクルの少なさを他の国と比べてみると、日本のレベルの低さがよくわかった。一人一人の意識を変えていくことがまずは必要になっていくと感じた。賞味期限や消費期限についてきちんと知ること、ロスを減らすことができる。

本日は大変お忙しいところ、私達のためにご講演いただき誠に有り難うございました。今回学ばせていただいたことをこれからの授業でのグループワークや人生に生かしていきたいです。受講前は、ソーシャルアントレプレナーシップとして活躍する方がどんな方なのかを文言だけではなく、肌で感じたいと思い、参加しました。フードロスに対する取り組みのお話の中で、社会課題に向き合う姿勢や、背景などをお話いただき、課題やミッションのあり方を改めて考えさせられました。

また、日本ではフードロスに対する取り組みが遅れていること、あえてフードロスが起ってしまうような社会の仕組みになってしまっている負の面等、想像もしていなかったフードロスの闇に驚きました。消費の社会の仕組みから変えることは非常に難しいですが、今後の地球の為にも必要なことであると感じました。

個人としての活動で飲食業などのフードロスに関して取り組むのは難しいと思いますが、日常的に意識することは可能であると感じました。

例えば、牛乳等はスーパーで賞味期限が出来るだけ長い商品を選んでしまいがちですが、大抵飲み切れるので、あえて賞味期限が短い商品を選んで購入してみるなど、実質的には解決に導かないかもしれませんが、普段の生活から意識したいと思います。

日本の食品ロス問題はとても深刻な問題である。日本に年間ゴミ処理で二億円も発生している、山ほどまだ食える食品を焼却し、膨大なコストが発生するし、環境にも悪い影響を与えてしまう。なぜこんな問題が発生しているかというと、日本の食品製造業は食品をただの商品として生産していて、買い手が買いたいときに商品がないよりも、沢山生産し、浪費したほうがいいって考えている。あとは日本の食品の制限がとても厳しいものであり、まだ食べれるものでも廃棄する。どうやってこの問題を解決するというと、制限の改革と、消費者の意識を変えなければならない、あとは新しい食品の保存技術を開発すること、新しいIoT技術により、計量的に生産するなど、食品ロスに向けていろんな解決方法がある。これから日本の食品ロス問題を解決するのに、大企業は食品をもっと価値があるリソースだと考える意識、経済性だけを考慮してはいけぬ。消費者たちも、食品を購入する時あるいは食用する時に無駄のないように注意することが大事である。政府側からもいろんな規制を作るべきである。食品業界において、単なる経済性を見ずに、もっと環境にいい政策を作るべきである。自分もこれからの日常生活にもっと食品の無駄がないよう心掛ける。

感想は大きく分けて二つあります。私にとって、日本の企業がコーポレートガバナンスやCSR活動など環境対策を意識しているにもかかわらず、日本人全体と日本企業がフードロス及びフードウェイストに行き届いていないということに驚きを感じました。そして欧米諸国のフードロスを自発的に考えられる姿勢は非常に進んだ考えであると感じました。欧州と日本の格差は欧州が大きな地域レベルでコミュニティ化していて、関係の浅い国のことでも、自分のことのようにとらえられる姿勢が背景にあると感じています。例えば、チェコの酸性雨の問題に対して、フランスはガス規制をすぐに行い、この考えがEU全体にすぐに広まりました。このように日本も単体で問題意識を持つのではなく、韓国や中国など近隣諸国の長所をみながら、フードロスやフードウェイストの問題解決に取り組むべきと感じました。

二つ目に、私自身が抱えているアトピー性皮膚炎は食品が原因で発症していると分析しているので、今回のセミナーに非常に興味がありました。私も社会人になったら、フードロスについて考えるだけでなく、私は食の活動にも興味があるので、食活動のイノベーションを行っていきけるような人間になりたいです、。

追伸 私も井出様の「賞味期限の嘘」を拝見しました。共感できる書物でした。

今回は株式会社office3.11の井出さんに社会連携セミナーとしてフードロスについて講演していただいた。今回のセミナーに参加するまで私は日本は他の先進国には劣るがある程度リサイクルやフードロスに力を入れていると思っていたが実際は全く違うかったことに驚いた。日本はフードロスが多い国であることは認知していたが世界断トツで廃棄焼却していることは知らなかった。また、日本の廃棄量が世界のフードバンクで提供されている量より多いことは真剣に考えなければいけないと思った。講義での後半ではフードロスを減らすためにはどうするべきかについて話していただいた。その中でも印象に残っているのは農林水産省の3Rの優先順位と韓国の従量制生ゴミ廃棄である。3Rの優先順位としてReduce > Reuse > Recycleの順である。まず日本がすべきことはReduceだと改めて感じた。セミナーの中でも紹介されていたが賞味期限(消費期限)が切れる前の食品の廃棄は全くメリットがなく有名菓子店の高級羊羹を捨てているのを見て「もったいない!」と思わず画面越しで言うほど浪費だと思った。また製造日から賞味期限までを3分割した「3分の1ルール」もやめた方がいいと感じた。賞味期限は食べられないわけではないため廃棄の意味は全くないし、賞味期限が近いものは安く売れば1人暮らしの学生や社会人は気にせず買うと思う。次に韓国の生ゴミ廃棄システムは日本でも設置すべきだと考える。家庭からの食品廃棄が多い日本に投入すれば1年間で約6万円の食品を廃棄することも無くなるだろうと考える。

今回のセミナーを通して日本はまだまだフードロスや環境に対して多くの施策が取れると感じた。

まず、私は食品ロスという問題には以前から注目していたので、とても有意義なセミナーでした。私はコンビニ弁当であったり、スーパーマーケットのお惣菜等は余ったら破棄してしまっているという風にアルバイト中に先輩社員から聞いてきました。とにかく「もったいない」と私は思いました。セミナーでは日本の食品ロスが600万トンで世界の食品援助料が420万トンということで、日本の現状のひどさが想像を超えており、なぜこれを減らす努力を早くから行っていないのかを疑問に思いました。しかも、ごみ焼却量は日本が圧倒的に多く、その分の二酸化炭素は発生しているので、日本は地球温暖化に関しては、二酸化炭素を抑える努力をしていると思っていたので、意外過ぎて驚きましたし、報道機関で積極的に発信するべきだと思いました。日本のメディアは不安を煽ることが大好きなイメージですし、人を疑うようになってしまうような報道ばかりしているイメージなので、不安を煽ることではなく日本が環境に対して悪影響を与える原因でもある食品ロスは積極的に発信して意識づけする必要があると思います。最近では中国で食品ロス抑制のために大食いを禁止するようなことを言っていたと思います。日本も大食いだけではなく、食品ロスを減らすために何をすべきなのかを国民がわかりやすいように指南すべきだと思っています。日本人は比較的真面目な印象なので。言われたことはきちんと守る人が多いと思います。コロナによる自粛もそうです。意味ないと言われながらもきちんと自粛している人は多くいます。なので日本政府はしっかりと食品ロスを改善するためにも国民に指南すべきだと思っています。

人生の中で様々な経験を得ることで自身の人生を大きく変えることになるという事に非常に感銘を受けました。

また死を意識することによって多くのものが怖くなくなるというお話も非常に興味深かったです。

点と点をつなげるという事が人生の中で無駄なものがないという言葉が非常に印象的でした。

様々な職業がある中で自分の仕事を決めるときに、自分の軸を絞り込んでいくという点と、専門分野を二つ以上持つという点、現場とマネジメントが大切という点が非常に興味深かったです。

食品ロスを減らすことで、生き方改革や働き方改革につながるというアプローチが非常に興味深かったです。

食品ロスに関する仕組みや影響、社会とのかかわりを体系的に学ぶことによって社会にどのような影響をもたらすのかという事を学べたことによって自分たちがどのような行動を起こしていけばよいのか、また世界と比べて日本のリサイクル率の低さなど様々な問題を知ることができるきっかけになり非常に興味深い内容でした。

また、人々の意識によって多くの結果が違ってくるという点も非常に興味深く今後の自分の人生の考え方において重要なポイントであると感じました。

三分の一ルールやメーカー欠品など安心安全を担保する仕組みや、便利さを求めた結果が食品ロスにつながっているという点は非常に興味深かったです。私は昨年海外で生活していたので、日本のスーパーと海外のスーパーの違いが大きなものであるということであるという事を感じていました。具体的には海外のスーパーではシーズンごとに売っているものが大きく違う場合が多いのですが日本のスーパーではいつも同じものが必ず手に入るということがもしかしたら食品ロスなどにつながっているのかなと考えました。

便利さとロスの関係性が非常に興味深かったです。

今回の井出さんの講義を受けて見て、1番はフードロスの概要や現状を知ることができたと感じました。我が国日本のフードロスが600万トンにも及び、家庭から排出される割合が全体の半分であることを聞いた際はとても驚きと罪悪感がありました。また、世界的に見て日本がどれ程ゴミ処理を多く行っているかについても、2兆円のコストがかかっていることには、世界的に見ても街並みやお店などの店舗が綺麗と言われる日本の悪い裏事情だなと感じました。自分も牛乳パックはすぐに飲みきれぬかどうか関係なく、賞味期限の遅いものを購入してしまっていたので、その売れ残りの牛乳が自分達の税金を用いて処理されていることを知ってれば今後の購入を見直していきたいと思いました。井出さんのライオン、ケロッグ、セカンドハーベストなどの様々な経験や起業に至るまで経緯を聞いて、就職先の選び方や、それに伴う人生プランの見直しをしたいと感じました。特にキャリアの話では専門分野を2つ以上持つことで競争相手より大幅に有利になるということに関して、その通りでしかないなと素直に感じました。点と点が繋がり、人生において無駄な経験はないと井出さんがおっしゃっていた様にこれからの大学生活の間をより充実したものにし、これから就職し社会に出るものとして、社会全体の問題や課題にも取り組む様な、そんな企業に勤めたいと今回の講義を受けてみて思いました。

食品廃棄物は主に、食品製造、食品流通、家庭消費の3つの分野から発生します。

食品の製造と流通の分野では、製造業者が食品の新しい仕様と新しいパッケージを導入した後、元の仕様とパッケージは棚から削除されて廃棄される可能性があります。製造プロセス中にラベルが正しく印刷されていない食品は通常廃棄されます。スーパーマーケット、コンビニエンスストア、その他の食品小売店で販売されている生鮮食品、弁当、調理済み食品などの商品は、同じ日に販売する場合は廃棄する必要があります。場合によっては、食品の卸売業者や小売業者は不足を防ぐために大量に買入れ込みます。特定の食品が時間内に販売されない場合、有効期限後に廃棄されます。検査のために開かれた食品も廃棄されます。

消費段階では、通常、レストランで残った食品は廃棄されます。レストランで調理された食品原料は、同じ日に売り切れない場合は廃棄されます。

家庭消費における食品廃棄物の3つの主要なシナリオがあります。1つは、原材料の「過度の拒絶」です。これは、食べることはできるが、調理せずに廃棄する食品を指します。たとえば、日本人の多くはキャベツしか食べず、葉は捨てられます。2つ目は家族の食事の後に残った食事を捨てることです。3つ目は賞味期限などの理由で直接食べ物を捨てることです。

日本の食品廃棄物の量は驚異的です。根本的な原因は、日本社会の食品品質に対する高い要求にあります。日本の食品流通業界は「3分の1のルール」を採用しており、食品の製造日から賞味期限までの期間を3つのセグメントに分けています。製造業者と卸売業者は最初の段階で小売業者に配達する必要があります。商品の受け取りを拒否することができます。この商慣行の本来の目的は、消費者に高品質の食品を提供することですが、時間設定が厳しすぎるため、品質に問題のない食品が大量に廃棄されています。一般の人は、食品の鮮度を考慮して、賞味期限が迫っている食品を大量に廃棄することがよくあります。

前半の留美さんの経歴からいろんな価値観の形成を学ぶことができました。ライオンでの積み重ねや青年海外協力隊の立ち上げ、そういったものを自分に置き換えたときに今の就職活動が全てじゃないと思いました。それぞれ自分が勤める先々に学ぶものがあり、人格形成につながると思いました。今後は、自分のキャリアを考えるためにも留美さんがおっしゃっていた専門分野を2つ以上持つということをしかりと念頭に入れてながら学生生活を過ごそうと考えました。

後半の食品ロスのパートでは様々な発見がありました。食品ロス=働き方改革 → 生き方改革という方程式はとても印象的でした。食品ロスと謳われている社会ではありますが、アルバイト先でも生ゴミと燃えるゴミで分けていたり、プラスチックゴミの分別の徹底などがあり自分たちの生活にも浸透しているのかと思いましたが、実際のOECDのグラフとかを見ても圧倒的に日本のゴミの焼却率が高く、リサイクル率が最低ということでもまだまだ、取り組みが必要なのだと感じました。韓国の生ゴミの事例やドイツのバイオ燃料のバスの事例を見ていると、先進国である日本は持続可能な社会実現に関しては発展国であるように感じました。もっと、自分ができることから始め、より理解を深めたいと思いました。

今回の社会連携セミナーを受けて、井出さんの言葉の中で自分の中にグッときた言葉がありました。それは、「やってることはのちのち点と点で繋がるから、人生無駄なことではない。」です。これは、井出さんが今まで沢山のお仕事に関わっていて、沢山の苦労や挫折を繰り返したからこそ気づいた学びだと感じました。結局は、失敗だと思った経験もそこから気づきや学びがあれば、それは失敗ということではないのかと感じました。井出さんがJICAのお仕事でフィリピンにいた時、うつ状態になったり、本当に沢山の葛藤があったと思います。それから私自身、就活を始める立場にあたり、自分のキャリアはどのように形成していけばいいのか、とても迷っています。特に、井出さんの紹介していたキャリアを決める10のところで、「自分の軸を絞り込んでいく」「専門分野を二つ以上持つ」の二つの項目で、自分自身を見つめ直す必要があると感じました。例えば、ITと言語、であったりと、何かと掛け合わせていくことで、自分の価値を高められること。また、軸があれば自然と人生の中で、点と点が繋がっていくのではないかと感じました。

それから、私は正直このセミナーを聞くまでは、フードロスについてあまり関心がありませんでした。ですが、日本のゴミの現状を聞いてから、気候変動に影響したり、食品ロスは世界3位の温室効果ガス排出源であったり、また他人事ではなく、誰もが努力をすれば変えていける状況なのだと感じました。日本では、ゴミ処理だけで2兆円も消費していること、ゴミ焼却率は日本がダントツ一位だということ、私たちが普段スーパーやコンビニで見かける消費期限・賞味期限などが過ぎて売れ残ったりした場合、捨てるだけでもお金がかかるということ。ただゴミを捨てるという行動自体にも巨額な金額がかかっていることを知り、食べ物を粗末にできないと危機感を覚えるようになりました。では、自分がどんな小さな一歩を踏み出すことで世の中を変えられるのかと考えた時、冷蔵庫に入れたもので必ず料理を作ろうと思いました。ついつい、冷蔵庫に食料があるのに、スーパーで新しく買ってしまい、古いものを捨ててしまうことがありました。その行動一つを変えるだけで、未来が変わるのであれば、私自身変わるべきだと思いました。貴重なお時間ありがとうございました！

本日は井出さんのセミナーを拝聴しました。全体を通じて自分が感じたのは人生の意義と環境の重要性です。セミナーの中ではステイブジョブズのことを数回触れられました。私も彼を尊敬しており彼の名言の中でも「もし今日が人生の最後の日なら今やろうとしていることは本当にやりたいことかい？」が好きです。セミナーの中でも井出さんは人生の短さをおっしゃっており、地位やお金などの物質的な指標より彼女は人生で成し遂げたいフードロスでのキャリアを選択したことを尊敬します。自分はまだ自分のやりたい事や人生を賭けた社会課題を見つめることができおらず、仮に見つけることができたとしても井出さんのように選択できる覚悟があるかは疑問です。セミナー後半ではフードロスに関することを説明していただきました。自分は日本の食料廃棄の多きなどは他の授業やニュース番組などで知っていましたが、日本のリサイクル率の低さや家庭からのフードロスの比率などまだ知らないことがありました。実家ではイオンに行くとき必ず牛乳パックやペットボトルなどをリサイクルボックスに入れており他の消費者もしていたため日本はリサイクルの意識が高いを考えていましたが実際は違いました。また過剰な欠品防止や過剰な食品安全などは日本に蔓延する過剰品質・サービス問題につながっており非常に根深い問題だと考えます。このフードバンク問題以外にも労働問題や日本のデフレマインドまた東日本大震災の寄付で触れられていた過剰な平等主義などにつながっており日本全体で一度、この過剰なサービス問題を考えるべきです。日本ではエコロジーやリサイクルなどを話すと欧州を取り上げがちですが隣国の韓国でも進んでおり、自分としてはサッカーや野球で韓国と競争するのでもいいですがこの分野でもスポーツ並みに意識をして競争するぐらいの気概を政府や我々消費者は持つてもいいのではないかと思います。本日のセミナーの参加前はフードロス一辺倒になり集中できるかと考えていましたが全体を振り返ると人生のミッションや日本社会の問題など非常に興味深くまた学びにつながる内容でした。

本日のセミナーでは、食についての内容でとても興味が湧いた。
現在、世界中で食品ロスが多く話題になっている。食品ロスとは食品会社が食品を多く作りすぎてしまい、破棄することが多くなっているといったことである。食品の多くは日本国内だけでなく世界中で問題になっている。

食品ロスの多くはスーパーマーケットなどの食用品店での作りすぎなどが多くあり、かなりの量の食品ロスがあることがわかった。

そのため多くの食品会社が食品ロスを減らすため、様々な工夫をしているとわかった。

私が考える食品ロスの多くは作りすぎをやめればいいのかといった簡単な考え方だったが、作りすぎをただ無くしてしまえばといった考えでは需要と供給の不成立が生じてしまうと考えることができる。

そのため、食品ロスといった簡単な考えだけでは解決しないと考える。

その中で海外にあるようなフードバンクのような対策は私の中では需要と教区級のバランスがうまく撮れると考えることができた。

私たちのミッションでは食べ物をいかに無駄にせず、いい食品を作ることが多く挙げられるが、無駄を減らすためには。と言った考え方はとても大切になってくる。

そのため本日のセミナーで考えたものを多く取り入れ、今後食品ロスが少なくなるよう行動していきたい。

私が今日の社会連携セミナーに参加して思ったことは、直接的に食品を捨てていなくても、賞味期限をみて食品を選んだりしていたことも食品ロスにつながっていると気づけたことが一番大きな学びだったなと感じています。88%の方が牛乳などを奥から取るというアンケート調査があったように、私もその88%の1人であり、これから消費者が商品を買う中で間接的でも食品ロスや、国民の税金で廃棄処理などに関わっていることを認識すれば自ずと手前の商品に手を取るようになるのではないかと思います。これらの背景を踏まえると、消費者に対して各家庭の食品ロスに対する取り組み不足が目に見えたような気がします。食品ロスという名前は知っているけど、現状や実情については詳しく知らない人が多く存在すると思います。上記でも述べたように、他人事だと思っている人や食品廃棄に税金がかかっていることなど目に見えていないところ自分たちが関わっていることをもって表向きに出すべきだと思いました。例えば、韓国のように食べ物の残飯を分別しリサイクルすることを法律で定められたことで、フードロス大国から食品リサイクル大国に生まれ変わっています。一人一人の行動も大切だと思いましたが、やはり国全体でこの問題に対してアプローチをかける取り組みや法の改正が必要なのではないかと感じました。また、セミナーの中に出ていたスーパーのように、欠品商品があってもそのスーパーに送迎サービスのような付加価値があれば消費者が必ずスーパーに訪れてくれると言うのであれば、私は最低限の商品で過剰な仕入れをする必要はないと感じました。そして、今回このような貴重なお話を聞いたことはとても大きな学びにつながりました。また、今後の生活においても少しの行動から変えられることもたくさんあると感じたので、行動に移していきたいと思えます。

今回のスピーカーの井出さんはすごい行動力のある人だなおもったのがまずはじめの印象だ。大学時代に北海道を自転車で回ったり、会社を辞めてフィリピンに青年海外協力隊に行ったり、また、働きながら修士や博士を取ったり会社を辞めてフードバンクに移ったりと、行動力のある方だと思った。フードロスは知っていたが、フードウェイストについて初めて知った。また、食品ロスは企業が主だろうと思っていたが、家庭から出ている食品ロスの量が全体の46%も出ていて、自分が思っていたよりもはるかに多かった。食品のごみは水分を多く含むため、燃えにくく、そのため二酸化炭素がより出るということも今回、初めて知ることができた。食品は、他の製品と違い、生ものが多く保存や保管が長く効かないので、フードロスが多くなるのも仕方がない気がした。しかし、そもそも作る料や入荷する量が多かったり、私たち消費者が消費できる量よりも多く買って消費できなかったりや改善できる点は多くある気がした。目に見える形にするだけで、ごみが減るとするのは意外だったが、これはどの家庭でもできる気がして、実際にどれだけ食品ロスがあるのか気になったのでやってみようと思った。

世界のフードロスに対してのお話を質問させていただいたように、私も食べるのが好きなので、かなり関心や興味を惹かれる分野でした。tabeteというフードロスになってしまう材料を売るようなアプリを利用した際に、訳あり品の芋けんぴなどしかなく既製品販売業者の巣窟になってしまっているという現状を目の当たりにしていましたが、そもそも日本ではそういったフードロスを無くそうとする動きが少ないためそもそもtabeteが正常に機能しないという現状に至っているのである、と結論を出すことができました。実際日本は欧州とくらべてフードロスについての業者や制度などが少ないそうなので、それを減らすための事業というのはニーズがまだまだあるのではないかと感じました。本講座を通してこのフードロスについての法人運営を考えていくのも一つ手ではないかと感じております。また、フードロスをダムに見立ててその堤防の決壊を防ぐために堤防のメンテナンスをするのではなくその源泉から修正を行うべきなのではないか、という風刺画を見て確かにその通りであると感じましたが、やはり規模が最も大きい場所ですので、周囲を巻き込む力が求められる手法であると感じました。自らがその問題についての対策を行う一員となるのであれば、まずその末端である堤防のメンテナンスに当たるNPOを設立すると思います。

今日の講義では主に食品ロスについて学びました。最初に印象に残ったのは、捨てないパン屋さんのお話でした。パン屋さんでは、パンが多くあまり破棄されている話は聞いたことがあったが、パンを余らなにかつ売り上げがあるパンさんはすごいなと思いました。私もパンが大好きなのでこのパン屋さんを注文してみたいなと思いました。また、お金になると捨てないが、食べ物になると捨てるという言葉とても心に響きました。長期休みの際に毎日ごみ収集のバイトをしていました。その時はただ無意識にゴミを車に投げつけていただけだが、今思い出すと毎日大量の食べ物ゴミがゴミ袋の中に捨てられていたことを思い出しました。また、トリエステではばんが最初から袋に入っているというお話を聞きました。私は、今レストランでバイトをしているが、お客様から「残すはもったいないからお持ち帰りの袋と入れるモノはありますか」とよく聞かれる。日本人は店で食べるモノは最後まで食べきるが、コンビニで買ったものやインスタ映えのためだけに買ったものはよく残して捨ててしまうのではないかと感じた。

日本ではよく広告や看板でリサイクルの文字をよく見かけます。私はリサイクルに力を入れているんだと感じていましたが、今日の日本のリサイクルの20%も満たない数字を見て驚きを隠せませんでした。

私は今日のセミナーで食品ロスという問題がこんなに大きいことを初めて知ることができました。食品ロスがこのまま進み環境問題を起し自然や生物がいなくなれば、いずれ食べ物もなくなってしまうと考えると十分世界問題ではないかと感じました。生活の中で、食べ物を残さないなどと簡単なことしかできないかもしれないが、できることは徹底したいと思いました。

フードロスが重大な社会問題であることは間違いない。少し前からフードロスが囁かれるようになり、世界中で足並みを揃えてこの問題の解決に取り組んでいこうとなっているが少し日本が遅れている感じが否めない。私はこの遅れは日本の衛生意識の高さからくるもの考える。衛生意識の高さはむしろ良いことであるが、過剰に反応してしまうのもどうかと思う。例えばセミナー内でもあったが、賞味期限は美味しく食べれる期限のことで食品の安全性が失われているわけではない。しかし我々はこれを消費期限と混同しているように思う。しかし「何かしらの期限が来たからもうダメになった。」と考えている人が多いと思う。2年前、私はスウェーデンに行き、現地でカルマのサービスを知った。カルマは店と連携して廃棄の近い商品や食材を使った商品を定価より安く販売している情報を掲載するサービスで、スターバックスのようなチェーン展開している店も登録しているため、利用者もあちこちで使えるようになっている。またカルマのアプリ内で決済も行えるため、私たちは店舗に行って名前を伝えれば商品を受け入れるようになっている。私は当時「このサービスが日本にもあればなあ」と思ったのと同時に普段からのフードロスに対する意識の違いを感じた。しかし冷静になって考えると私がなぜカルマを利用したかを考えると値段だということに気づいた。私は別に問題解決の力になるために利用したわけではなかった。ただそれでも結果的にフードロスの改善に協力したことには変わらない。このようにどのような形であれ大衆を巻き込んでいくことが重要だと感じる。たとえそれが意図せずの参加者だとしても、1人でも多ければそれだけ改善への道は広がると考える。

井出留美さんのお話の中で私は特に食品ロスについてのお話が印象に残った。まず第一に印象に残ったのはもちろんそんなにも量の食品が無駄になっているということだ。印象に残ったので調べてみると、世界で13億トン、日本では112万トンもが廃棄されていると知った。それは国民一人あたり換算すると毎日お茶碗一杯分を廃棄していることになる。世界的にみると全ての食材の3分の一もの量の食材が廃棄されているという。私は大きく驚き、深く反省した。なぜなら世界において九人に一人が栄養不足という情報も知ったからだ。単純な話食品ロスがなくなりそれを全て分配すれば栄養不足、飢餓で苦しむ人はいなくなる。この食品ロスのほとんどは先進国が原因で、日本においても多く輸入をした上でロスを大きく出している。わたしはお話を聞き、調べた上でこの食品ロスの問題は必ず解決すべき問題だと思った。その上で食品ロス削減のための策として井出留美さんのお話にもあった見える化はとても効果的で簡単であると感じた。自らがどれだけの食品を獲得してどれだけの食品を廃棄しているかを計算、記録することは誰にでもできることだ。この方法をより全国に知らしめることで人々の意識は変わるとともにお話に出た食品シェアのシステムもより効果的になるだろう。

今回、具体的かつ分かりやすいお話を聞き、このように調べるきっかけをいただいたことをとても感謝しています。

今回のセミナーに参加して最も印象に残ったことは、日本の食品ロスについてです。賞味期限前のような食べ物がごみとして、たくさん捨てられていたことや世界らの食料援助量が年間420万トンであるのに対して日本の食品ロスは年間600万トンであること、一家族あたり6万1000円の費用がゴミ処理かかり、捨てるコストも合わせると6万5000円かかっていること、日本ではゴミ処理の費用に2兆円かかっていること、日本のゴミの8割が焼却処理されていてゴミ償却率は世界でダントツでトップであることを知ることができました。また、日本は二酸化炭素の排出量を2050年までに実質ゼロにすると言っているが、「食品ロスの削減なくして二酸化炭素の実質ゼロはない」と環境大臣の小泉進次郎さんが述べているように食品ロスは気候変動に多大な影響を与えていることを私たちはもっと知らなければならぬと思いました。海外で行われているトリエステでのパンの袋入りや青果を長持ちさせる技術など、Reduceさせていく政策を日本でも多く行っていかなければならぬと思いました。また、アメリカで行われているスマート機器を活かした食料廃棄量を計測する方法に似た政策として鹿児島大学の食堂では、カメラによる人の混雑状況を計測し人の密集を抑える政策が行われています。この政策は、主に新型コロナウイルス対策のために考え出された政策ですが、この政策の立案者の方がこれによって食堂が混雑する時間なども把握できるため、食堂の人が食品の作りすぎなどの食品ロスを減らすのにも役立つと述べていて、さらに周りの店にも広めていきたいと述べていたので、これを周りの店だけではなくバイキングの飲食店や他の大学の食堂などにも広まれば良いなと思いました。また、質問で述べられていたコンビニについては、私も日本の食品ロスの1つの要因であると思いました。なので、難しいことだと思いますがコンビニ業界が提携して食品ロスを減らすための政策をしていければと思います。また、イタリアやデンマークなどである賞味期限が切れた食品がいつまで持つのかなどの食品のガイドラインを私も知りたいなと思いました。

本日のセミナーに参加し、フードロスについて改めて考えさせられました。今までは他の授業やニュース等で取り上げられていたのを見たり聞いたりし、フードロスの問題に関して少し知っている程度でした。今回専門家のお話を聞けたことで、「食品ロスの問題を知る」といったことの、その先の、「どのようなことが問題なのか」、「どう解決していくべきなのか」を考えることができました。

最近見たニュースで、ネスレが賞味期限の近い商品を定価よりも安く自動販売機で販売するというものがありました。ニュースを見たときは素晴らしい提案だなと思いました。そのニュースに対するコメントは、そんなに値段が安くない、無料じゃないんだ、といったものが見られました。これは私たち一般消費者にとって他人事のように思ってしまうために、このような発言や意見がでるのかなと思いました。

井出さんもおっしゃっていた通り、国や企業が問題解決のために動くのはもちろん、消費者がもっと他人事ではなく自分事として問題に向き合っていかなければいつまで解決しないのかなと思います。

また、私の友人が出口学長の起業のプログラムで発足された「あまいろ商店」に参加しており、実際に野菜を買いに行きました。そこに売ってある野菜たちはどれも食べられるものばかりでした。その時点では少し形がいびつだったり小さいというだけで普通のスーパーには並べることができないんだなあと思ったのですが、今回の井出さんのお話をお聞きし、日本は食に対して規制が厳しすぎるということに気づくことができました。

野菜に関しては形の綺麗なものの、品質が完璧に安全されているものは、飲食店で需要があると思うため外食産業向けに販売し、一般消費者に向けては形の綺麗なものだけでなく、曲がったキュウリや少し傷のあるトマト、成長しすぎたナス等、規格外のものも売ってよいのではないかと思います。

しかし、規格の緩和をしていくうえで、フランスやイタリアなどの海外のフードロス削減の法律をまねるだけでは良くないとも思います。日本は日本なりの、安心安全、高い品質のために設けられた規格と、それ以外の食品に対する対処のバランスを取っていく必要があるのだと考えます。

フードロスについてあまり深く考える機会が少なかったため、今回の講義を通じてフードロスについて様々な観点から考える事が出来、非常に学ぶ事が多い講義であった。また、フードロスに関する事以外にもキャリアに関する事や今までの経歴などを詳細に説明して頂き、自身のキャリアに関しての参考にもなった。先進国が抱えているフードロスの問題は決して他人事ではなく、フードロスが環境にまで影響を与えている事を初めて知り、私達が思う以上に深刻な問題であると再認識した。また、ゴミの焼却量に関しても日本がダントツのトップであり、日常的に当たり前の様に様々なものが無駄使われているのだと気づく事が出来た。そうしたフードロスに関する課題の解決策に関しても詳細に言及して頂き、日本が抱える企業間同士の既得権益の問題や、企業だけではなく私達消費者側の問題など、様々な観点からこうした問題に関して考える事が出来た。私自身もこうしたフードロスに関する問題に対しては、企業側からのアプローチだけではなく、私達消費者側からもよりフードロスに関しての意識を高め、両方の側面からこうした問題に対して取り組む事が重要であると考えた。無駄なロス無くし、そこで得た新しい価値などをより広く社会に還元していく事が今後私たちがこうした問題に対して行動する上で大切であり、そうした意識を社会の中で当たり前にしていく事が大切であると考えた。

私が今回のセミナーで、心に残ったものは、行動力の大切さである。井出さんは、大学では食品の専門の大学に通っていたが、社会人では、化粧、医薬品会社にはじめ務めた。しかし、そのうち食品業界に携わりたいと考え、青年海外協力隊として、フィリピンに食を教えに行く。しかし、そのうち帰国命令を受け、挫折をする。その後、日本ケロッグに入社する。東日本大震災があった際に、日本ケロッグを退職する決断をし、食品ロスによるセカンドハーベスト・ジャパンに入社し、講演をするといった現在に至る。

井出さんは、行動力があり様々な挑戦をしていた。そのため、挫折といったことがあってもその後の人生に活きたということを開き行動することの大切さを知る事が出来た。

また、食品ロスの話で印象に残ったことは、捨てないパン屋の話である。食品ロスを減らすという考えから、ビジネスを拡大していくのではなく、食べ物を大切にすることの大切さを学んだ。私は、日頃の生活では食べ物の賞味期限を忘れて捨ててしまうことがある。自分の、食に対する考え方、意識を改めなければならないと感じた。また、日本はゴミ焼却率が他国に比べダントツに高い。2兆円ものお金を使い、食品を無駄にしている。これは、日本人一人一人が改めなければならないと思う。他国に比べ日本はあふれるほど食品がある。無駄になるような食品を生まないためにももっと食品の大切さを教育として教え行くべきだと思う。様々な環境への影響にも発展する食品ロスの問題は、自分たちで変えていかなければならない。有限資源であるこの地球で、人間が生きるために必要な食品を無駄にしないように考えていく必要があると感じたセミナーでした。

井出さんの自己紹介から波乱な人生を歩んでこられたと感じたのですが、それらの経験をバネにいろいろなことに挑戦しており、その姿勢に非常に刺激を受けました。自転車での北海道1周や青年海外協力隊でお金を与えるのではなく、技術を伝えたというお話は経験された井出さんならではの視点で興味深かったため、もう少し詳しくお話を聞きたいと思いました。

様々な活動をしているからキャリアの点と点が繋がっていると仰っていて、私の将来を考える上でも貴重なお話でした。

日本では61,000円分食べ物を捨てていて、燃やすのに4,000円かかること、日本の食品ロスは世界の食糧援助量よりも多いことなどは初めて知りました。日本で生活していると積極的にリサイクルを行っているように感じていましたが、世界全体で見るとリサイクル・コンポスト率は非常に低く、燃やす生ゴミの量を減らせるようにしないとダメと感じました。

講演全体を通して、フードロスへの貢献は小さなことの積み重ねであり、スーパーで後ろの食品を取らない。というような一人一人の心がけが大切になってくると感じました。私自身、これからはフードロスの問題を頭に入れて、捨てないパン屋さんのようなフードロスに貢献しているビジネスをされている方の商品を買ってみようと思いました。フードロスはこれまであまり関心を持っていない分野であったため、今回の講演で現状や海外の対策方法について知ることができてよかったです。貴重な機会を作ってくださりありがとうございます。

実家には生ゴミ乾燥機があり、ゴミにせず乾かした生ゴミを畑に撒いたりしていてゴミが少ないです。しかし、一人暮らしを始めると、ゴミを出すタイミングが週に何度もあり、その多さに慣れていましたが今回のセミナーで見直そうと思いました。これから実家に戻らず就職しても一人暮らしを継続する予定なので、生ゴミの乾燥機を買うことも視野に入れようと思います。自炊が多いので、活躍の場はとて多いと思います。買い物をする時も、食ロスコーナーなどを先に覗くことが多いです。しかし、アプリの存在は知りませんでした。ロスになるものや、消費期限が近い、賞味期限が過ぎているものを安く買える場があるのは良いなと思いました。インストールしてみようと思っています。質問コーナーで、商品のアピールみたいになっているという意見にも共感するので、そうじゃないことを祈りますが、見極めてアプリを活用していきたいなと思います。東京都日野市のゴミ袋の値段には驚きました。10枚入り800円は、ゴミをなんとか減らさないと、家計が大変なことになると感じました。ゴミは生活している上で絶対出るものではありませんが、減らすことが大事だと思いました。生活ゴミを公共の場で捨てるような行為がそんなに高いと増えそうですが、そこの対策も必要になるのかなと思います。

最初に井出さんは、"こんな風にプレゼンする人は、スーパースターみたいな人を想像するかもしれませんが、私は違います"とおっしゃっていましたが、私にとっては十分スーパーな方でした。父親の死をきっかけに今できることを今しなければならぬ、と感じたこと、すごく共感しました。私自身も父親ががんを発症したとき、人生はいつまでも続くものではないと実感しました。しかし、井出さんの行動力は想像以上でした。フードロスやサステナビリティ、環境問題は近年身近な問題となっています。ヨーロッパのフードロスに関する取り組みは少し知っていましたが、隣の国である韓国でも取り組みをしていることは知りませんでした。環境問題についてもそうですが、先進国であるはずの日本はすごくフードロスに関して遅れている国だと感じました。昔、私は何件かのコンビニでアルバイトをしていました。そこでは当たり前のようにたぐさんの売れ残りがあり、すべて破棄しているところばかりでした。そもそも、消費期限の時間の数時間前から商品棚から回収し、そのままゴミ箱へ捨てている方法に驚きました。消費期限は数時間切れただけで危険な食べ物になるわけではないのに、その消費期限が過ぎる前に破棄している事実があるのです。食事は私たちの生活にとって必要不可欠であるからこそ、もっと真剣に考えなければならない問題だと感じました。とても貴重なお話を聞かせていただきました。

今回の授業について、以下のいくつかの考えがあります。

1.日本、あるいは世界中の食品の浪費が多いです。実際には多くの国で、浪費の現象があります。私は日常生活の中で、食べ物を浪費しています。特に多くの食べ物を買うのが好きな国です。例えば、米国では、多くのアメリカ人が大量の食べ物を買いだめして家にいますが、よく食べ忘れたために保証期間を過ぎてそのまま捨てることがあります。食品の浪費のほかに、他の浪費現象も現れました。ファッションを追求する人たちは、ファッション服装が流行しなくなったために捨てられます。これも大きな浪費をもたらしました。食品と違って、服は長く保存できます。だから、服のリサイクル産業はもっと成熟しています。

2.食品の浪費については、食品の浪費を減らすだけでなく、浪費された食品をどう利用するかを考えます。賞味期限が過ぎたら、また食べるのと体に良くないので、大量に食べ物を浪費して適切な使い方を探すべきです。たくさんは、原料で肥料を作ります。しかし、このような使い方は全面的ではなく、腐った食べ物が時々毒物がある、そのような食べるで作った肥料も毒がある。ですから、バイオ発電などの方法は、資源利用最大化の方法です。

3.食品の腐敗防止の方法については、また、防腐剤を使っています。中国では、大量の食品を贈り物として使われています。実際には食べる人が少ないです。だから、このような食品は多くの防腐剤を使います。しかし、防腐剤をたくさん使うと、体にも害を与えます。だから人間が食べ物の保存方法を模索している時にも、保存のために大量の防腐剤を使うのはいい方法ですか?経済的利益を追求するだけでなく、体の健康にも注意しなければならない。

今回の社会連携セミナーはフードロスに関してでした。初めに自分にとても響いた言葉として今やらなければならない。明日には何が起るかわからないという言葉は深く自分に響いた。知らない環境において、相手が何を求めているのか、何に困っているのかという相手のニーズを知ることが必要であることが分かりました。一見関係のないような会社でも、今までの経験や知識、スキルが十二分に生かされること今回の公演でわかりました。井出さんのおっしゃられた就職はお見合いのようなものという言葉に非常に共感した。実際、私も現在4回生で就職活動は終了したのだが、全然思ってもいなかった企業に魅力を感じ自分が行きたいという会社に内定をいただくことができた。フードロスにも二種類があり、フードロスとフードウェイストが存在していました。ごみ処理に2兆円かかるという事実非常に驚いた。一見日本はリサイクルを推奨しているため、リサイクルの割合が多いと思っていたが世界から見るととても低いということが分かりました。世界第五位の温室効果ガス排出国に日本がランクインしている事実には衝撃を受けました。食品ロスの原因として三分の一ルールがあることは私も知っていました。しかし、このことに関する対応策があることは知りませんでした。個人単位の経営では、フードロスに関しても効果的な対応策が取れるためとてもいい取り組みだと感じた。なっじの手法においてフランスやドイツの取り組みはとても素晴らしいものだと感じました。考え方もついで困っていることが楽しいものに代わっていくように感じました。フードバンクはよく知られているが、海外にはフードシェアリングのサービスがあることは全く知らなかったです。今回のセミナーはとてもためになるものでした。ありがとうございました。

食品ロスの内容とは関係ないが、井出さんが言ったように明日もしかしたら命がないかもしれないという考え方は人生において本当に大切なことだと思う。私も高校の時、当時留学で来ていたイタリア人の子が、「イタリアに絶対会いに来てね。」「また会おうね」と言ってくれたのに、彼が母国に帰って2日で事故に遭い突然連絡が途絶えなくなってしまったため、とても後悔し、元気だった人が突然なくなり、この時、命は本当に儂いものなのだ、もしかしたらもう会えないかもしれない、行動力につながるようになった。やりたいことはいまやらないと絶対後悔するという思いに繋がる出来事になった。

専門分野を2つ以上持つという考え方は今まででなかったので、素敵な考え方だな、自分も真似していきなと思った。1つだったら、ライバルがとても多いが、2つ以上持っていたら、1つしか持っていない時と比べ、大幅にライバルが減ることから働きやすくなるからいいことだと思う。

食品ロスを減らすことによって、働き方改革に繋がり、生き方にも繋がる。

ゴミの中に食べられる食品が捨てられている写真はとても衝撃を受けた。一家庭であれだけ捨てられていたら、日本全国合わせるだけでもすごい量になりそうだなと感じた。日本の食品ロスが世界の食料援助量より大幅に多いのも衝撃な事実だった。ゴミの削減、再利用は二酸化炭素削減にとって大切なことである。

食品ロスを少なくするために、できることは多くあるという事実を知った。ロスを少なく抑えることや変な形の野菜の購入、賞味期限を少しすぎても使用できるなどは自分でも始めれることだと思ったため、やれることから考えていきたいと思った。

今回の講義内容を通して、多くのことを改めて学んだことや初めて知ったことも多くあり、勉強になりました。日本の食品ロスの対しての活動に他の国に比べ、大幅に遅れていると思った。日本にいて何か活動を始めていると思っても、ヨーロッパや韓国ではもっとすごい活動をたくさんしているのだなと衝撃を受けた。ヨーロッパの方では、バイオマスを利用してバスを動かしていたり、チーズを作っているのは素敵なことだと思った。日本は、今回のオリンピックの開催でも思ったが、改めて政治を回すことを第一優先で考えられているなと思った。

井出留美さんの講演を聞いての感想を述べます。

初めに、井出さん自身の経歴をお話されている中でもっとも印象に残ったことが二つあります。一つ目は自分が意味のない、活かすことができないと思っていることでもいづれかは身につけた知識を活かせるときがくる、点と点が結ばれるときがくるというお話です。一見遠回りにみえても実は自分のミッションを達成するための近道になるのだと考えました。二つ目は専門分野を2つ以上持つことです。専門分野が1つだけだと自分の代わりがたくさんいる状態なので自分にしかできないことを見つけるためにも2つ専門分野をもつべきだと思います。

食品ロスのお話について

井出さんはスーパーで棚の後ろからとると期限が近づいている食品は捨てなければならなくなってしまうかもしれないとおっしゃっていました。私自身もすぐに食べる食品であってもなるべく新鮮なものを買いたいと思いつつ後ろからとってしまいます。日本人は特に鮮度志向が高いためなるべく新しいものを買おうとしますが、我々の税金から廃棄コストが発生していることを考えるべきだと思います。2012年と比較して少し食品ロスが減っていますが、まだまだ私たちにできることはあります。スーパーに行って買わずに済ませるため、冷蔵庫を見て何を買うのかを考えて買い物に行くことも必要だと思います。

まずはじめに、本日は大変お忙しい中貴重なお時間を割いてのセミナーをありがとうございました。様々な方のお話を聞くことで普段と違った角度での物事への考え方を持つことにつながりました。

まず公演のテーマであった「食品ロス」というものにもフードロス、食品廃棄物の2つの種類の打ち分けされることは初耳でした、とても興味をそそられました。その中でもFood Waste(食品廃棄物)は自分にもとても身近な問題であり、危機感を持ってお話を聞くことができました。私はラグビー部に所属しており、筋トレにも力を入れているため、普段から食事にはとても気をかけています。例えば増量期では食事の回数や食べる量は非常に多くなります。その時期は体重を増やすことに注力するため、基本的には何を食べても大丈夫なのですが、それでも無駄な脂質といったものは取らないようにしています。例を挙げると鳥肉を食べる際は必ず皮を破棄してしまいます。減量期に至ってはそのような皮はもちろん、調味料などから徹底的に余分なものは避けています。そのため、家で自分で料理して食べる分には必要な食品だけを買うことで不要なものを破棄する必要がなくなると思うので外食はあまりせず、食品廃棄を減らすように料理を行っています。

学生生活でははじめを経験したりご家族に不幸が起きたりした中で、「死」から学びを得ていてかなり精神面で強い方なのだと第一印象で感じた。ライオンに就職後自身の夢であった食品系の職に就きたいという思いから青年海外協力隊に就職し正直なところ、大企業に就職できたのに不安定な場所で働こうとすることはもったいないと感じた。ただその日を過ぎていくための食品やお金を与えるだけではなく現地の女性に対しお菓子作りの知識を授けることで新たな経済循環を生み出していた。このことから支援の形の多様性を学ぶことができた。そして2年の海外での任期は慣れない環境の中で鬱を患ってしまいさぞかし悔しかったのではないかと思います。しかし任期を全うできなかったことに気を病んで立ち止まらず、また新たな道を探そうとする姿勢に感動した。スピーカーである井出氏の動力源となった父親の死はかなり強い影響を与えていることがわかった。東日本大震災から食品ロスに対する考えが明確化し、その考えを持ったことから行動に移すまでの行動力の高さに驚いた。3Rの原則からそもそもその廃棄となる食品のロスを出さないことが重要だと伝えていたが、現在私自身食品を取り扱う現場で働いている中で消費者が美味しいものを速く、手軽に、安く手に入れようとするをやめない限り不可能だと考える。簡単に食品ロスを減らすという目標を掲げても商品売れないかもしれない機会やロスを出した方が利益を上げることがわかっている限り、企業側もこの姿勢を変えることではないかと思う。アメリカで普及しているドギーバックはあまり日本では流行ることはなさそうだと感じました。理由としては提供側が持ち帰りを現場推奨していないことがドギーバックの普及の妨げになる可能性があるからである。

日本は思ったより食べ物のロスが多い国だった。食べ物のロスは経済的な問題とともに環境的な問題が台頭する。食べ物のロスから温室効果ガスが出て、それは自動車とかみ合う温室効果ガスの数値である。食物ロスを減らすためには、Reduce、Reuse、Recycleの順に優先順位を付け、廃棄物抑制することが重要であるという。しかし、これはそもそも食べ物をどう残さないべきかの戦略を立てることが重要だ。賞味期限、消費期限などの意味をよく知って購入した後、その期間に合わせて食べ、食べ物のロスを残さないことが重要だ。食べ物のロスの基本的に発生する問題は、食べ物の味が変わった状態で捨てるという点だ。そのため日付も重要だが、保管方法も重要と考えるべきである。各国の各地域で、生ゴミの排出やリサイクルに関する政策が多く実施され、実際に効果を上げた地域がある。私は今日の講義を聞いて思ったより残される食べ物が思ったより多いという点、それが環境問題になるという点を今日になって初めて知った。一般的に食べ、それを残すのはほとんどの人がそうだろう。だが、市民意識が変わる必要がある。食べ物を残すことは、そもそも自分が食べられるだけのものだけを食べることが大事だと思う。

本日のセミナーでは、食品ロスについて考えさせられました。

私は、現在飲食店でアルバイトをしています。飲食店における廃棄物を多くみてきました。特に新型コロナウイルス感染拡大の影響で客数も減り、廃棄も増えたように感じます。私のバイト先では、従業員の誰かが賄いとして食べたりして食べられる食品を廃棄しないように工夫していますが、それでも廃棄がでてしまうのが現状です。今回のセミナーで、賞味期限、消費期限の話が興味深いと感じました。賞味期限が過ぎたものでも食べられることは知っていましたが、実家が賞味期限を気にしない家庭だったので、賞味期限切れのものを食べることに私自身抵抗はありません。しかし、バイト先では仕込むものの賞味期限を注意深くみています。また、厨房で仕込んだものに関しては、厨房の人が賞味期限を決めます。お客さんに提供するものなので当たり前なのですが、かなり余裕を持った賞味期限をつけています。また、賞味期限が切れたら基本的には廃棄します。これが食品ロスにつながっているのだと今日改めて痛感しました。私の友達にも賞味期限が1日でも過ぎたものは絶対食べない人がいます。そういう人たちに対して、賞味期限の意味をもっと広めたいと感じましたし、味の変化があまり気にならないレシピなんかもあればいいなと感じました。また、今回のセミナーで一番驚いたのは一般家庭における食品廃棄の多さでした。賞味期限もきていない食べられるものを捨てることに対して「もったいない」と感じました。しかし、その行動を何度か目の当たりにしたことがあります。例えば引っ越しや長期旅行、入院する直前などに食料を整理している際の人たちです。食べられるものは周りの人にあげたりしますが全部は持って帰られません。それを見て、その時は仕方ないと思っていましたが、今は違います。フードバンクや、地域住民同士の交流、0円食堂に対する寄付、APUのあまいろ商店のような活動など、今ならいろんな案が浮かびます。それを共有、実行、拡散し、世の中の人々が少しでも食品ロスについて考えられたらいいなと感じました。私事ですが、来年の春からは農業組合で働きます。商品にならない野菜の廃棄を多くみることになると思います。今日のお話を常に頭に入れ、少しでもこの問題を解決に近づけていきたいです。

今回の授業では井出さんという方が外部講師として招かれていてその話を聞くという形だった。この講義では主に食品についてのことであった。井出さんによると、コンビニやスーパーなどで奥の商品からとる人が増えすぎることによって賞味期限の近い商品が売れず、そういったものが食料廃棄品として無駄になるとおっしゃっていた。ここに関して僕自身疑問がある。当然賞味期限がきれた商品は捨てられるわけだが、日本の場合はその基準がかなり厳しい。そのため、賞味期限が少し切れたくらいならその店で働く社員やアルバイトにまかないという形で渡せばよいと感じる。しかし、日本の法律上、そういった行為は無銭飲食にあたるらしく、実際そんなことをするのはほぼ不可能だ。正直この無銭飲食が罪になる現状さえなくなれば、日本の食品ロスはだいぶなくなると感じる。実際、飲食業などのサービス業は人手不足かつ残業が多い傾向にある。そのため、そういった福利厚生としての食品のまかないなどをつけることで飲食業で働くメリットが増え、人手不足の解消に一步でも近づけるのではないかと感じる。実際僕自身現在飲食店で働いているが、作り置きした商品が時間内に売れなければ、食べれる状態でも廃棄することになっている。こういった現実を飲食店バイト目録で見ると、飲食業は非常に食品ロスが多い。食品ロスをなくすためには飲食店の無銭飲食に関する法律を変えるべきだと感じる。

講義とはあまり関係ない話だが、井出さん転勤がたくさんあり、はじめにあった時期もあり、高校でも編入試験があったと言っていたが、あの時代にそれを乗り越え、自分の意思を貫いてきた井出さんは自分にとってすごく魅力的でした。

1
井出さんの経歴として特徴的であったのは、まず、幼い頃から父親の転勤で日本各地を転々としていたことである。ご本人は、以前は内向的な性格とおっしゃっていたが、このような幼少期の経験がそのような影響を促したのかと推察する。井出さんは必ずしも挑戦することが順風満帆とはいかなかったことがわかる。しかしながら、父親の死をきっかけに行動的な性格となり、その後、ライオンで肌の研究、比較研究に携わり、その後、青年海外協力隊、現地のフィリピンで仕事をしながら、モロヘイヤを使ってお菓子のレシピを考案するということはとても持続的な活動という印象があった。実際に、現地の女性の雇用を創出することとはとても有意義な活動に映った。帰国後は、日本ケロッグで広報・栄養担当入社し、マスターとPh.D.を取得するなど社会人になっても勉強を続ける姿勢がここでも鮮明になった。やがて、3.11で平等主義の弊害で食糧が無駄になっていることに疑問を抱き、ケロッグを退社し、フードバンクのセカンドハーベスト・ジャパンの広報担当として活動を始めた。ご本人がおっしゃるように、学んだこと:キャリアをかつちり決めなくても良く、自分の軸を絞り込んでいく、専門分野を2つ以上持つことでキャリア形成に役立てていくことは大変参考になった。

2
事例として、捨てないパン屋である広島ブルーランジェリー・ドリアンはそれまでのビジネスモデルを転換し、必要な文を必要ないだけパンを生成するなど、生き方改革とも呼べる変化が見られた。SDGsのWedding Cakeモデルは、経済よりも環境が優先するというコンセプトを掲げ、現在の前提とは異なるアイデアを示している。まだ、日本でいう食品ロスは、Food Loss & Wasteを指しているといった新たな気づきもあった。食糧ロスは世界3位の温室効果ガス排出源であり、気候変動の影響の一員となっていることに大変驚かされた。

3
食品ロス量とGDPには相関があり、1人あたりGDPが近い国の取り組みを見ることで、食品ロス抑制の参考になった。日本と1人あたりGDPが同一水準であるイギリス・フランス・韓国の事例を始め、レストラン・オギノ、ニュージーランドの「ふぞろいの野菜たち」といったケースは大変ユニークでもっと調べてみたいという探究心に駆られた。

今日のセミナーに参加して、一番心に思ったことは、食品ロスを無くすことが結果的に私たちの生活をより良くさせ、経済を回す原動力になりうるということでした。講義の中で扱われた広島ブルーランジェリーの捨てないパン屋について、今までは40種類以上のパンを作って毎日大量のパンを捨てる生活を送られていましたが、モンゴルで羊を隅々まで食べることをみたり、ヨーロッパでのパン修行を行なった際にヨーロッパのパン屋では良いものを作りすぐ帰るところを見てパンの種類も40種類以上あったが、ハード系のパンにして、北海道産の小麦を使って良いものを作り、サステイナブルな社会を目指した。食べ物の商売は1億人に嫌われても三百人に好かれれば良いという、食品ロスを減らすというのは働き方自体、生き方自体を変えるということが大切というお話を聞いて、食品ロスを無くすために私にできることは何だろうと考えた結果、生物は早く消費することや量より質を意識した食品選びでした。また私は牛乳や卵を日付を見て買う人ですが、これからは期限が早いものから消費することを心がけようと思いました。環境がダメになったら経済自体がダメになる。人間が謙虚さを忘れているということをSDGs等が教えてくれている。フードロスや食品廃棄物を足して食品ロスということ胸に刻んで生きていこうと思うことができる貴重な時間でした。

また、リデュース、リユース、リサイクルの順番で優先度が高く、だからこそリデュースが一番大事なのに、マスメディアを見てみると、リデュースやリユースよりリサイクルが一番大事というお話を聞いて、私もいつの間にかリサイクルをすれればいいでしょう。といった考え方を持っていたのでリデュースの大切さを忘れていたように思います。貴重なお話を聞くことができ大変よかったです。ありがとうございました。

講演して頂いた井出留美さんが社会的起業家としては、フードロス&Waste問題に対して積極的に解決に向けた活動を行っていることが分かりました。

井出さんのキャリアの歩み方に関してのお話では、遠回りした気がしていても、その後の人生で点と点が線でつながることがあり、無駄な時間はないと考えられること、命は明日無くなるものという考え方から、行動を起こすようになったことの2点が非常に興味深く、勝手ながら自分のこれからの人生において是非参考にさせて頂きたいと思いました。

フードロス&Wasteに関して、私は高校の時に地元でフードマイレージについてスピーチをしたことがきっかけで関心を持つようになりました。それからは自分にできる範囲で行動を起こすようにしています。小さなことと言えば、スーパーなどの食品売り場で賞味期限および消費期限の近いものから手に取り、積極的に消費しようと心がけています。私個人としては、足の早い鶏肉でも帰宅してすぐに冷凍庫に入れ保存すればより長く美味しく食べられますし、牛乳や豆乳はすぐに飲むために購入する上、開けたら3日ほどで消費しなければ徐々に悪くなるため、結局賞味期限がくる前に消費してしまいます。万が一、期限が過ぎてしまったら、開封して少し時間が経っても料理に活用してしまえばいいと考えているので、棚の奥に手を伸ばし賞味期限の遠いものを選び購入する必要はないと思っています。これは一人の小さな行動ですが、食品問題解決に少しでも貢献しているのなら、と思いつけています。

井出さんのお話を聞いて、これから食品問題に目を向け、自分にできることを増やしていきたいと思えました。本日は、ありがとうございました。

そして広島の前ランジェリー・ドリアンさんのパンですが、別府ではなかなか硬いパンに出会うことが出来ておらず、通販でもいいから美味しく何度か食べたくなるパン屋さんはないか、とずっと探しておりました。紹介いただいたパン屋さんがパンをしばらく廃棄していないと知り、とても興味が湧きました、すぐに注文したいと思います。ご紹介いただきありがとうございました。

今日の授業を通して、食品廃棄の深刻さを改めて認識させて頂きました。これまで人類の資源の無駄使いをよく知らなかった私は、今日、大きなショックを受けました。先生が示してくれたいくつかのデータから、どれだけの食糧を無駄にしているのかがわかりましたが、その中でも一番印象に残っているのは、食糧不足の国に毎年援助している食糧が、なんと日本の1年の食糧消費より少ない。また、毎年の資源の無駄使いの中で、食品の無駄が3位にランクされていますが、これは人類にとって非常に深刻な問題なのですが、今はあまり注目されていないのが不思議です。そのほか、3Rの優先順位についても詳しく教えてくれました。3Rの優先順位にも驚きましたが、ここ数年はrecycle(資源再生)を宣伝してきましたが、最も効果的な方法はreduce、つまり廃棄物の発生抑制です。デパートで商品を買う習慣を変えとか、いろいろ具体例を挙げてくださったので、とてもわかりやすかったと思います。最後に、食品のロスが減らす最も効果的な方法は消費を減らすこと、つまり食品の購入量を減らすことですが、この方法で資源はある程度節約できますが、経済的損失はどうすれば解決できるでしょうか?

外国ではFood Loss+Food Wasteを合わせてFLWと呼ぶが、日本ではそのまま合わせてフードロスと呼ぶ。NHKの有名番組では、有名な和菓子の店で賞味期限も多く残っている食品が捨てられていることに気づいた。(1年間6万円くらい捨てられている)

世界でUNが420万トンの食べ物を寄付しているが、これに対し日本は600万トンの食べ物を捨てていて先進国に比べても2-3倍多いということを知って本当に日本のごみ量の深刻性を感じられた。

しかし、私も消費者より企業のほうが多いと思ったが、消費者はそんな行動をしていないというが、むしろ家庭でも46%(276万トン)のごみが出る。日本ではごみ処理に2兆円を費やしていることに驚いた。これに関しては、生ゴミの80%が水分だから費用がかかる。2割をリサイクルしていると示した。日本は温室効果ガスも非常に排出している。

日本は燃やせばいいと思っているが、環境問題がとても関わっている。3Rの優先順位を使用して破棄物の発生を最大限減らすこと、そしてリサイクルできること、そしてリサイクルできること、その中でもリデュース、ゴミを減らすことが最も重要である。日本では無駄に寄付して後で問題になると困るので捨てる傾向が強い。ということを知って確かに韓国ではコンビニとかで賞味期限がたった従業員にあげるか捨てるが、日本では絶対捨てるを見てはもったいないのに、なぜ捨てるんだろうと思ったら、確かにその日本で捨てられている多量の食べ物を捨てないで寄付して問題が起これば困るので捨てるが、その前に作る前に適当な量を発注して、適当な量を作り出すのが地球にも環境にもいいと思われる。

「食物から油出した有機脂質由来の色、匂い、味の無い食用コーティングを青果にスプレーするだけで水分の損失と酸化を防ぎ、野菜や果物の持ちを2倍以上に。すでに欧米やドイツでは市場に導入済みで、プラスチックゴミの削減にも繋がる。」この文章にも賛成する。中身はいいが見た目が良くないと買わないことが現実で、人って結構見た目を重視するので、見た目さえ良ければ買う人は多くなると思う。

本日のセミナーに参加したことで、多くの知識を得る事ができた。井出留美さんからの就職のアドバイスとして、就職の10箇条が参考になった。その10箇条はキャリアを確実に決めず、自分の軸を絞る。心の声に従い、決めたことを積み重ねる。モノを買うより、自分に付加価値を求め、専門分野を2つ以上持つことで有利になる。現場とマネジメントの両方が大切であり、プロフェッショナルを目指す事が重要である。情報発信力を身につけ、いざと言うときにリスクを取る事が重要だと学ぶ事ができた。また、井出留美さんの実際の経験談を聞いたことによって、より深く理解する事ができた。井出留美さんの失敗や成功談を聞いたことで、失敗は成功に結びつき、最終的には自分の糧になり、人生の役にたつものなんだと改めて理解する事ができた。先程の就職を成功させる10箇条のように、失敗やリスクを恐れず、経験を積み、さまざまなもの挑戦し、新たな自分を見つけていくことで、より良い経験を生かす事ができる人生を送る事ができるのではないかと感じた。また、井出留美さんのように、常に学ぶことを忘れず、自分の経験や体験を発信していくことで、その経験を聞いた周りの人々もより良い人生を歩む事ができると感じた。

本日はとても興味深いプレゼンテーションありがとうございました。

僕の中では、アルバイト先のフードロスが非常に問題であると感じていたばかりで、とてもタイムリーな内容で勉強になりました。

自身の感想といたしましては、やはり日本は様々な制度的縛りや困難を乗り越えてこの問題の解決に国民一人一人が意識を持って取り組まなければならないということ強く感じました。

とくに、欧米諸国での実例をお聞きする限りでも、やはり国単位でのフードロスを減らす取り組みを推奨する取り決めやフードロスを制限するような法整備を行うことが必要であるという意見に私も大いに賛成です。こんなにも日本が持続可能な社会に向けての取り組みが遅れているのか、というものを痛感いたしました。

また、東日本大震災での「平等にならないから支援物資を配らない」というエピソードは、わたしも聞いたことのある日本人らしさが悪い面です。当時私は小学校5年生で、栃木県にて被災しましたが、こういったエピソードは当時のメディアにもとりあげられずにある程度時間がたったのちに知りました。もしこのような状況がいち早く伝わっていたとしたらもっとできたことがあったのではないかと悲しくなります。

約90分の講義でも、私個人としては200分くらいの講義を受けているような濃さの非常に勉強になる時間でした。ありがとうございました。

本日のセミナーに参加して、日本の食品ロスはとても遅れているということが分かった。講師の方が最後に、食品ロスをなくすために、大企業にペナルティを与えるといったことを改善策として挙げていたが、私もその通りであると思った。販売量など調整することは難しいと思うが、欠品ペナルティを与えることによって、販売チャンスを逃さないようにしていくべきであると考えている。また、本日のセミナーを通して知った、コンビニ会計にはとても疑問を持った。見切り販売をすることによって、消費者に見切り品を買ってもらえる販売チャンスを生み出し、食品ロスを少しでも減少させることができる。しかし、コンビニ会計は、食品を廃棄した方が、本部の取り分が多くなるシステムのことであり、コンビニは食品ロスを減少させる機会をチャンスを捨てていることが分かる。私は、食品ロスをなくすために、このコンビニ会計を改善していくことが、大切になると思った。そして、今回のセミナーで自分のことを考えることが大切であることを学んだ。今後人生を歩んでいく上で、自分の軸を絞りこんでいくことや心の声に従うということを意識していきたい。自分自身を形成することによって、事の考え方や物の見方をよりよいものにし、社会問題など社会の為にできることを模索していきたい。本日のセミナーでは、食品ロスをなくしていく策や自身を成長させる機会など様々なことを学ぶことができた。本日学んだことを参考にし、自身の成長や社会問題の解決など自分ができることをしていきたいと思う。

今回の井出さんのお話を聞いて、現在このように活躍されている井出さんでさえもこのように挫折の経験があり、諦めないこと、継続することがいかに重要かに気付かされた。加えて、専門分野を2つ以上持つことが重要とおっしゃっていたが、まさにその通りだなと感じた。1つの強みを持つことは確かに重要だが、もう1つの強みを掛け合わせるとライバルが半分以下に減るとお聞きして、自身の強みを2つ以上持つことが強く思った。現在、就職活動をしているが、井出さんの就職はお見合いと同じという言葉に共感した。キャリア選択において、自身がどの業界にいたいのかという視点だけでなく、相手が自分に何を求めているのかを考えてその上でキャリア選択をしていくことの重要性に改めて気付かされた。井出さんは、自身の強みが何なのかを明確に把握して、それをキャリア選択にきちんと活かして現在活躍しているということで、井出さんのようなキャリア選択をしていければ良いと思った。日本の環境意識に対しての視座の低さに改めて気付かされた。日本は、リユースがしにくい環境があり、リスクを考えて廃棄してしまう。例えば、今回紹介された高級羊羹やコンビニ弁当など様々なものが食べられるのに廃棄されている。アメリカやヨーロッパでは、リユースの考え方が浸透しており、このような国々の事例を参考にして日本も食品ロスの問題に取り組んでいかなければならないと感じた。日本も現在、フードロスに対して問題意識をもち事業を展開する人材が増加しており、今後食品ロスの問題が解決に向かっていくだろう。食品ロスの問題は、1つの国だけで解決しようとするだけでなく、世界中の国々が手を取り合って、この問題に取り組むことでより良い世の中になっていくのではないかと感じた。井出さんの「食品ロスをニュー・ノーマルに」という一言に心が打たれた。食品ロスがない世の中を「当たり前」にしていくには、一人一人がきちんと環境に対する意識を持って取り組んでいくことが重要なのだと改めて感じた。私自身、社会の一員であるという自覚を持って、これからフードロスを減らせるように努力を重ねていきたいと考えた。そして、日本にフードロスを減らしていけるような環境づくりが進んでいけばいいと感じた。

(944字)

本日は私達のために時間をとっていただきありがとうございます。
今回お話しいただいた内容はまさに”ミッションとはなにか”という部分を掘り下げのにとても有意義な内容だったように感じられます。特にお話しいただいた中でも印象に残っているのが、何度も仕事を变えたというおはなしとうつ病で帰国しなければならなかったというおはなしです。いままでの私ならば、上辺だけの情報からメンタル面で不安定な人なんだなという印象だけ抱いて、それ以上の関わりをさけていたと思います。しかし、授業で習った「人や社会を巻き込み変革していく指針」という点からミッションについて考察を深めるにあたり、個人にしても組織にしても、そこで示されたミッションというのはそれらのいわばアイデンティティをも包含した信念に近いパッションから成立しているということを実に理解しました。この理解をもっておはなしを聞く、これらの経験はだれしもが通るような道なのだともよくわかりました。海外で日本とはかなり風土も経済的事情も異なる国の状況を目の当たりにしたことがトリガーとなって、自分のやっていることややりたいことはなんだろうと改めて考えるきっかけになったのがまさにメンタルブレイクを起していた時期であり、いろいろな方面に理解の裾野を広げていた時期だと思えます。そして、2011年のケロッグをやめる決心をなされたときに、自身のミッション、生き方が形としてあらわれ始めた時期なのかと思われれます。ミッションという人を動かすエネルギーが構成されるには強い衝撃とそれを乗り越えようとする明確な意志を持つことがはじめの一歩なのだとも改めて学ぶことができました。これを確立するにも、もちろん狙って最初からつくりだすというのはなかなか難しく、様々な紆余曲折を要するというのはよくわかります。だからこそ、それが確立されたときに、過去の行動の一つ一つが点から線へとつながるといふように感じられるのだと思います。就活に向けてのアドバイスも頂きましたが、そのとおりの興味がある分野などを絞って、将来自分があるべき姿のための礎を築くということをやまずはスモールステップではありますが実践していこうと思います。業界分析などががんばります!

講師の過去から現在までの経歴は素晴らしいと思う。自分の大学での勉強を通して、蓄積された学習がいかに重要かを知ることができた。そしてシンガポールの青年協力チームの中で、食文化の違いと経済的な差を知った。その後、日本の大地震で食べ物の配分に関する不平等さが発見された。この時またいくつかの転換が発生した。講師のこれらの経歴は私達が勉強する価値があると思う。

パンを捨てない店の例を通して、食品の損失を減らすことは食べ物の消費を減らすだけではなく、生き方を変えることもできるということが分かる。最初の目的は食べ物の無駄を減らすことでしたが、時間が経つにつれて自分に合った生き方を見つけた。現在の日本社会に存在する食品損失は世界の食料損失の1.5倍である。データテーブルから、私たちは今の日本の問題が深刻であることを知っている。また、この問題による影響は水資源の浪費と環境への深刻な汚染がある。食べ物を作るには大量の淡水資源が必要なので、日本社会は食べ物を浪費すると同時に、水資源を浪費している。そして、日本の大量の食品の損失だけに、これらの食品のゴミを処理する必要がある。処理する時大量の二酸化炭素を生んで、これは環境に対して深刻な環境汚染をもたらした。食品損失問題に対して、社会にはいくつかの解決策が存在する。まず3Rである。3Rとは、製品を生産する際に使う資源量を減らし、廃棄物の発生を減少させ、使用済みの製品や部品などを繰り返し使うことと、廃棄物などを原材料やエネルギーとして有効に利用することである。日本でも興味深い現象がある。ほとんどの人が後ろの商品を選ぶ。前に置いた商品は捨てられる。そして重要な認知問題は賞味期限が食品を食べてはいけないという意味ではなく、食品だけが美味しい時間を逃してしまう。食べ物の損失に対する解決方法と措置はたくさんあるが、一番大切なのは多くの人に今の社会に存在する問題をはっきりと理解させることである。人々の心のあり方を変えるべきだと思う。いくつかのメディアと活動を通じて、食品損失の問題と影響を多く宣伝する。

今回のセミナーを通して日本の食品ロス問題と人生の指針について数多くのことを学ぶことができました。まず初めに食品ロスから出る温室効果ガスが自動車の次に大量に排出されていることに驚きました。自動車業界ではハイブリット車や電気自動車を販売することで温室効果ガスを減らす試みがありますが、日本の飲食業界は食品ロスの対策をあまり行っていないように感じ、この事実をもっと多くの人に知ってもらう必要があると思えました。また、日本が食品ロス問題の後進国だということにも驚きました。小学生の頃からリデュース、リユース、リサイクルについて学習しているのにも関わらず、リサイクル+コンポスト率が低いのは日本の大きな課題であり、我々の世代で変えていく必要があると思えました。日本国民一人一人がもっと食品ロスに関しての知識を身につけ、スマート機器などの最新技術と海外の法律を参考にした解決策を議論していくべきだと思えました。人生の指針について井出さんが発言していた3つの言葉が印象に残りました。1つ目は「死を意識して一日一日を大切に生きる」ことです。死は誰しもが訪れることですが、現実味がなく今まで意識して生活してきませんでした。これからは死を意識してやること一つ一つを全力で行っていこうと思います。2つ目は「積み重ねがとて大切で後に大きな差になっていく」ことです。どんなに忙しい時でも自分がやると決めた学習分野は毎日勉強していこうと思います。3つ目は「自分が役に立たないと思っていることでもいずれ点と点で繋がっていく」ということです。余り興味のない講義や苦手な分野でも受動的にならず、積極的に学習していこうと思います。セミナーで学んだことをしっかりとアウトプットして今後の生活に役立てていきたいです。特に食品ロス問題は様々な本を読んで、より深い知識を身につけていきたいと感じました。

今回のセミナーでは食品問題ジャーナリストである井出留美さんに食品ロス削減について様々なお話を聞かせてもらった。まず、冒頭の自己紹介の部分で井出さんの経歴と環境で衝撃を受けた。愛知県で小学校の頃にいじめに会い、そこから福岡、千葉、奈良と環境が急変しても学びに対しての意欲が非常に高く、努力を惜しまなかったのだと感じた。また、大学時には突然父が亡くなり、本来は凄まじくもりになったり、人會いたくなる気持ちが強くなるはずなのに、井出さんは1ヶ月で1800kmを自転車で旅行するなどして、凄まじい行動力だと感じた。しかし、社会人になってからはJAICAから強制帰国を命じられたりして、挫折ばかりであった。そこから自分を責めるようになったり、やる気が起きなかったと話していた。井出さんがここまで追い込まれた背景には学生時代に父の死や環境の変化によって、頼る人が身近にいなかったからでもあると考えてしまった。井出さんの学生時代の環境と自分の今の環境を比較し、真逆の環境にいて、まだ自分にできることはたくさんあるのだと考えさせられた。次にナッジの手法を聞いて、自分が今バイト先でやっていること少し似ているなど感じた。私は今小学生にサッカーを教えるバイトをしているが彼らは「これしたら絶対ダメだよ」というと逆に興味を示してしまい、話を聞かなくなる。しかしこのナッジの手法のように、「ここはこうしようね」や「ここはこうしたほうがいいよ」というとその通りにやってくれる。ナッジの手法を聞いて、命令しなくても人は自分がしっかりと言葉を選んで伝えてあげたほう伝わりやすいのだと改めて気づいた。

今日は井出さんのセミナーを受けて、フードロスについて再認識しました。フードロスが発生する原因はひとつではありません。食品会社においては、需要を超える量の過剰生産が要因のひとつとして挙げられますが、加工・出荷段階で売り物に適さないとされた傷ものや規格外品、小売りでの返品や売れ残り、外食産業での食べ残しなどもフードロスになります。ミクロの視点から見ると、主に食べ残し、賞味期限切れなどによる手つかずのまま廃棄、むきすぎた野菜の皮など過剰に除去されてしまった可食部分が、生ごみとして廃棄されています。フードロスによる大量の食品を廃棄するために大量の資源が使われ、大量のコストがかかります。さらに、焼却や埋め立てでの廃棄は環境汚染にもつながります。自分が一番びっくりしたのは発生したロスの一部は、ごみとなって処理場で焼却されます。ごみ処理にかかる費用は国民の税金でまかなわれていますので、フードロスを削減することで税金の投入量を減らすことができるとわかりました。自分もこれからフードロスの削減に力を入れたいと思います。まずは食品の「てまえどり」を避けることです。つまり奥から食品を取らないことになりました。それから、できるだけ「捨てないパン屋」のような店で日常食品を買いに行きたいと思います。最後、食べ物は命。命を無駄にしない世の中に。この言葉は一生忘れません。

日本の食料自給率は他国に比べて低く、さらには食料の多くを海外からの輸入に頼っているにもかかわらず、これだけの食料を廃棄している状況に驚いた。フードロスを含むゴミの廃棄・処理には、運搬・焼却のために多額のコストがかかるうえ、二酸化炭素の排出や焼却後の灰の埋め立てなどによって環境に負荷を与えていることも新たな問題に繋がっていることを再認識した。また、食料が捨てられている一方で、貧困や家庭の事情から多くの子どもの食事をできずに困っていることを皆んな知ってはいるものの家庭で排出されるフードロスの問題はあまり改善されていない。さらに、加工・出荷段階で売り物に適さないとされた傷ものや規格外品、小売りでの返品や売れ残り、外食産業での食べ残しなど、事業系による過剰生産のフードロスが大きな問題だと感じられた。そして、このようにフードロスが減らない原因として考えられるのが、日本の法律や制度の整備の甘さが要因にあるのではないかと考えられる。例えば、食品リサイクル法などがあるが食品関連事業者に向けて適用される法律があるが、これは食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程で生じた食品廃棄物などが発生しないように抑制するものであるため、事業にこの程度の制度をもうけたところで世間一般の認識が改められるとは私は思えない。つまり、他国のように厳格化することで日本のこの問題が少しはより良いものになるのではないかと今回のセミナーを通して痛感した。

青年海外協力隊に食品加工隊として参加し、モロヘイヤでお菓子の作り方を教えていて、それがものを作ってあげるのではなく作り方、技術を教えてあげることによっていなくなっても現地の人たちがお菓子を作ることができ、それによってお金などを稼ぐことができると聞いてとても感心した。今やっていることは将来的に点と点担って繋がってくるときに今やっていることも真剣に取り組もうと考えた。ケロックをやめるという大きな決断をしていて、人生はいつ終わるかわからないので私も明日人生が終わると考えて生活しようと思った。捨てないパン屋さんで多くのほかに買ってもらうより、300人の自分の商品が好きな人がいればいいという言葉に感心した。食品ロスを国にしたら、世界三位の温室効果ガス

リデュースが大切で元栓を閉めることが大切。賞味期限が意外と長持ちすることを知ったので、これからはある程度過ぎていても食べようと考えた。私は、スーパーマーケットで廃棄を担当していたのですが、毎日ものすごい量のゴミを捨てていたのほとんど売り食品ロスは深刻な問題だとその時から考えていて、その廃棄されるものを消費者に安く提供すればいいと考えていて、講義内でそのようなアプリがあると聞いて、ぜひ使ってみようと思った。このようなものが普及していけばフードロスを着実に減らしていけるのかなと思った。

講義の最初の自己紹介部分でいじめや学校生活、父が亡くなった話でとても悲しかった。全体的な内容は、「食品のロスを減らそう」という環境的な内容の講義だった。特に、食品のロスを減らすことが働き方の改革、ひいては生活を改革できるということに感銘を受けた。実は食べることが私たちの人生に大切なことは知っていたが、真剣に考えたことがなかった。そして、日本の毎年捨てる食品の量が600トンに達することに驚いた。いくら家畜の餌や堆肥として処理しても捨てる量が多いというのが事実だ。ゴミの分別をうまくし、うまく処理してもゴミの捨てる量が多く、年間2兆円の処理費用がかかることについて、個人的に多くの考えにふけた。もし人々が食品のロスを削減し、二酸化炭素の排出量や温室効果ガスの量を減らすことができれば、将来の子供たちがより良い環境で過ごすことができるのではないかと。特に、生ゴミ削減は本質的に未来の世界の食べ物問題を部分的に解決できる最も持続可能な方法だと考える。

個人的に燃やすとゴミ、リサイクルすると資源になる世の中で食品ロスを減らす方法は、食べる量そのものを減らすのが代表的だと思う。特に習慣を変えることが重要だと思う。例えば、食べる量より多くの習慣を捨て、「いつでもまた買える」という考えで、食べる分だけ買うべきであり、食べ物は社会的に今よりその価値をさらに認められなければならない。また、食品が消費者に届くまでの生産過程、運搬過程で損失された量もすごいと思う。このような過程の中で、私たちは思ったより多くの損失を受けているのではないだろうか？なを、将来の資源問題において、今のごみ問題はどのように見られるか。という想像に恥るような授業であった。

セミナーに参加して、フードロスに関しても多く学ぶことができたが、それと同様に自分の人生の決め方についても学ぶことができたと感じた。第一回のレポート課題の内容で学んだように、自分の今の職や地位、給料をすべて一からやり直さないといけないとしても、自分がやりたいと感じたことに正直になり、それらを捨てることのできる勇気や決断力は本当に素晴らしいことだと感じました。ただレポート課題の時には知ることができなかったが、それらの地位や職を辞めたとしてもそれまでの経験は残りその経験がふとした時に役立つという事です。父親の突然の死が、今の自分を造り上げたことなどを考えると、失敗や苦悩も一つの経験でありそれらの経験により自分の人生が180度変わるきっかけのなることもあると感じると、失敗を恐れず挑戦していくべきだと感じました。またフードロスの話も非常に心に残るものがありました。てっきり日本はフードロスなどに対してしっかりと対策をしているのだと勘違いしていたのですが国土面積が小さいにもかかわらず全国で5番目に多いという事を知り、驚きました。リサイクル活動を行うことはもちろん大切だと思いますが、そもそもの根源であるフードロスをなくすることが一番着目すべきことで、セミナー中もおっしゃっていたように蛇口を占めることが一番の阻止策になると思うのでまずは自分から初めてみようと感じました。その一つとして牛乳パックなどすぐに消耗できるものは賞味期限が早い方を取る。卵の賞味期限は過熱をしたら過ぎいっても食べれることを周りに教えてあげようと感じました。

食品ロスの話の前にお話しされていた、命は明日なくなるかもしれない、死を考えるとどんなことでも小さく感じるという話が強烈だと感じました。connecting the dotsの考え方を持ちながら、明日死んでも後悔がないようなことをして生きていきたいです。また、この前の授業で、誰かの役に立とうというミッションを掲げたばかりですが、物やお金の支援ではなく知識やスキルの支援という方法もあると聞いて、この方法の方が支援される側の人のためになるなと感じました。単に人の役に立つだと、エゴになってしまうこともあるかもしれないけれど、その人のためになるかを考えることが大切だと思いました。

食品ロスの中にfood lossとfoodwasteがあるのは知らなかったです。それだけでなく、廃棄になってしまった食品ゴミは産業廃棄物と事業系一般廃棄物に分けられるといった、細かい言葉の使い分けを知ることができてよかったです。日本がゴミをたくさん燃やしていることは知っていたけれど、そのせいでペットボトルやプラスチックをどれだけリサイクルしてもリサイクル率が低くなってしまっていることが衝撃でした。

国全体で、企業単位、個人事業単位で、まではイメージがつけられど我々のような一般消費者が即品ロスを出さないように行動することが環境保全に繋がると実感しました。今までは特に悪気もなく、小さいころにおばあちゃんから聞いた節約技だと思って、ずっとスーパーで牛乳を買うときに期限の遠いものを選んでとるようにしていました。でも考えてみると、結局消費しきっているし、食品ロスに加担しないためにも期限の近いものから取ろうと決意しました。

世界規模でSDGsやESGが重要視されてきている近年の傾向にも納得しました。また、畜産業が環境にとって優しくないとこの事を別の授業で調べたことがありますが、自分の中でその話とつながりました。

私たちのグループで決めた法人の活動テーマも食品ロス関連なので知識が増えてよかったです。食品ロスをもったいないだけでなく地球温暖化につながってしまうという衝撃的な事実を受け止め、今日聞いたことをしっかりと活かしたいです。

まず最初に、自己紹介でおっしゃっていたように大学生の時に父が亡くなられて、それをきっかけに、ステイブ・ジョブズも言うよう「命は明日無くなるもの」と考えながら毎日生きるようになった。ということに自分もそう生きようと心を動かされました。その後、青年海外協力隊の食品加工隊員として、現地の人々が食べ物を食べられるような工夫を行い、それを生かして日本ケロッグに入社され、そこで、就活で大事なこととして、自分の専門分野を二つ以上持つことが大切だと話していただきました。例えば、本人自身は、食や人助けなどに関わる仕事がしたいと考えこのようなキャリアに就いたと聞いて納得がきました。次に、食品ロスの話で、日本は1ヶ月で一世帯あたり約六万円もの食品を破棄していると聞いて衝撃を受けました。また、世界の食糧援助量が1年間に約420万トンであるのに対して、日本の食品ロスは1年間に約600万トンであること知り、援助量も超える廃棄料に胸が苦しくなりました。しかし、この現実を教えてもらえて、おっしゃっていたように、スーパーで卵や牛乳を購入するときに、よく日付が後の物を選んで購入してしまうことで、少しでも日本に負担を与えてと知り、気をつけようと思いました。

普段私たちがどれほど食材を無駄にしているのかについて客観的なデータを用いておっしゃられていたことにすごく感銘を受けた。私自身、飲み物の賞味期限は超えたら基本的には飲んではいけないものだという認識があった。そのほかの食べ物もそうだ。賞味期限と消費期限の理解を深める必要があると感じた。また、日本のゴミの焼却費がほかの国と比べて圧倒的に高い現状は食べ物を粗末にしていることにも精通している。日本人の国民性でもあるのかもしれないが、食材を無駄にして捨てることに対する罪悪感もそれほどないということを改めて実感することができた。私たち一人一人が食品ロスを出さないことで、二酸化炭素の排出を少なくするなどの環境問題の解決にも貢献することができる。正しい食品ロスに対する基礎知識を手に入れて食品ロスをなくす努力をする意義について自分自身で定義することが何よりも重要であるということがわかった。その手段としてIoTスマート機能を活用することは自分自身興味深く感じた。見えるかできないか食品ロスを可視化できるというのは、問題を具体的に理解する上で重要な要素であり、これを見た人が食品ロス問題の重要性を理解しやすくなることも考えた。技術で問題を解決するという時代の中で食品ロス問題は私の行動で変えることができるという当事者意識を持つと思った。

今回は様々なキャリアを積まれて、社会起業家として活動されている方のお話を聞くことができ非常に良い経験となった。日本は環境問題や、リサイクル、食品問題に精力的に取り組んでいる国であると思っていたが、実際は先進国の中では最下位レベルであるという事実には驚いた。お話であったように、リユース、リサイクルには目を向けることが多いが、それらよりもリデュースのほうが優先すべきであり、そもそのロスを減らすことがより効果的であるということは私自身知らなかったが、世間一般的にも知っておくべきことであると思った。日本は品質が高いという点で非常に優れていると思うが、その一方で食品衛生管理に厳しすぎる一面もあるのではないかと考えた。企業としては利益を上げることももちろん重要であるが、国全体としてもっと取り組んでいく必要があると思う。また、冒頭の自己紹介でお話されていた、点と点をつなぐという話にも印象に残っている。キャリアとしては今まで様々なことに取り組まれてきたが、それらがいろいろなところで繋がりと、役に立っているというというのが印象的だった。しかし、その中でも自分の中にもぶれない軸があり、それを大事にしているというのは私も見習いたいと思った。私はまだ自分の軸を確立できていないため、自分のミッションを考えつつ様々なことに挑戦していきたいと思う。

今回のセミナーに参加して、まず井出さんは様々な経験をしていて素直にすごいなと感じた。自分はいま3年生で、就職活動という言葉が嫌でもちらついてきている中で、軸を持っていれば一つの会社に固執しなくてもいいことを学んだ。本題の食品ロスについては、知らなかった部分が多く、また、自分にとって身近なことであり、協力できる部分があったと感じた。小さい頃から食べ物を無駄にしない、両親や学校で教わっていたため、料理として完成しているものは無駄にしていなかったが、それ以前の問題があることを知った。例えば牛乳などである。自分は牛乳が好きで、一人暮らしをしている現在も毎週と言っていいほど牛乳を購入している。その際に、いつも賞味期限や、消費期限を気にして奥から新しいものを取ってしまっていた。自分がこの行動をしているということは、他にもたくさんの方が同じことをしているのではないかと感じる。この些細な行動が食品ロスに繋がるとは今まで思ってもいなかったもので、この手前取りは次から気をつけて行きたいと思う。他に身近な食品ロスとして思い当たるのが、食べ残しである。自分は飲食店でバイトをしているので、バッティングする際に食べ残しがあるととてももったいないと感じる。しかし、食べ残しを持ち帰るという制度が店にあるのかどうか分からない。だからこそお客さんも食べきれなかった場合、そのままにせざるを得ないのではないかと感じる。なので、ドギーバッグを日本でも普及させて欲しいと考える。

「ブーランジェリー・ドリアン」のパン屋さんの例のように、多くの種類のパンを数種類に減らし、かつハード系のパンに切り替えることで、食品ロスを減らすことや消費期限/賞味期限を長くすることに成功した。このように各企業は無駄のない生産過程を考えることが大切だと思う。食品ロス削減することは働き方を改革し、また気持ちのいい生き方ができるのではないかと思った。

食べられるのに捨てられてしまう食品ロスは環境に大きく影響していることを初めて知った。水質汚染や大気汚染、気候変動がニュースで大きく取り扱われる中で、食品ロスがこのような環境問題に大きく関わっていることにとても驚いた。世界の食品支援量が420万トンに対し、日本の食品ロスはそれを上回る600万トン(家庭46% 事業54%)もあることに驚いた。食料不足によって多くの死者がでる国が今もなおある中で、日本では食べられるのに捨てられてしまう食品ロスが多くあることに悲しさを感じた。日本では食品ロスに対して、燃やしてしまうえばいいという考えから焼却率が他の国より高かったり、ごみの処理に2兆円もの税金が使われていることに憤りを感じた。飢餓で死んでしまう人々のことや高くなり続ける税金のことを考えるといち早く解決しなければならぬと思った。再生可能エネルギーに変換したり、リサイクルをもっと促したり、コンポスト率を高めたりすることが大切だと思う。

生ごみのコンポストは農業などでもいかにするため、各地域でそのような取り組みをすれば地元の農家さんも有機農業を推進することができるのではないかと思った。

また、3Rの優先順位では、reduce。まずは減らす元栓を占めることが大切だと思った。買い物時には無駄なものを買わないようにしようと思う。

経歴から、この方は初めから人生が順風満帆ではなく、幼少期からむしろ周りの環境の要因で自身の殻に引きこもっていた。そんな彼女が今我々の前で講演を行うまでになったのは、常に肌や食品といった観点から人々の役に立ちたいというビジョンを見つけたからである。しかし初めから自身のビジョンと将来就職するであろう企業のビジョンが合致するとは限らない。また、大学卒業までに夢が変わるかもしれない。大切なのは、自分の興味ある分野を見つけることである。私は現在明確に就きたい職業が定まっていない。しかし車産業に興味があるから、その分野をもっと調べて自分のビジョンに合致する職業を見つけていきたい。食品ロス並びに様々なロスについてのお話から、私たち日本人は世界的にもリサイクル大国で環境に配慮した生活を送ってきていると考えていた。しかし、実際は世界各国の都市の中で最もゴミの焼却を行っていることがとても衝撃的だった。とりわけ食品において日本人は食べるか可能にも関わらず、年間を通して企業だけでなく個人でも食品を無駄に廃棄していることがわかった。そこには我々の中では同じ陳列棚にある製品でも奥にある賞味期限の長い商品を積極的に取ることで賞味期限以内に食べることを可能に地球に優しいことを一見しているように錯誤していて、実際は企業の産業排気量増加につながり、更には廃棄に掛かる税金の増加につながるという悪循環につながるものが衝撃的だった。一人暮らしをしているので、必要な量を必要なだけ買うことを意識して普段の生活を送ってきたい。

井田さんの「今やっいて、無駄だと思うこともいつか役に立つ」という言葉がとても良いなと感じました。全て正しい選択や、後で後悔しないように決断することは無理だと思うので、その時その時、自分にできることを全力でやることで自分の知識や経験となりいつか必ず自分の助けとなると思うので無駄だからと手を抜いたりせず頑張ろうと思えた。

また、日本の食品廃棄の現状には驚いた。食品が無駄になっているというだけでなく、それを処理することにも多大なお金が必要であり、さらには環境によくない二酸化炭素などの物質も排出されていることを学び衝撃を受けた。そして、改善のためには、国が法律など根本の仕組みを変えて、人々を動かしていかなければなかなか現状は改善されないと感じた。また、バイトエネルギーで走る路面電車、韓国のスマート生ゴミ箱など海外から盗める技術は全て盗んで真似するべきだと思った。でない、本当にこれから日本は衰退していってしまうと感じた。

そして、もちろん、1人1人の行動も重要であると思う。今回紹介されていた企業や人々のように大きなことはすぐにはできないかもしれないが、自分自身ファミリーレストランでアルバイトとして働き、毎回多くの廃棄を見て心を痛めているので、アルバイト先や家庭など身近なところから少しずつ行動を起こして行きたいと思った。

他にも、日本はリサイクルやリユースの取り組みはよく耳にする一方で、リデュース、つまり食品の廃棄自体を無くそうという動きが言われてみればないことに気づいた。賞味期限や消費期限の記載が厳しくなっているのには様々な背景があると思うが、やはり過剰になりすぎている部分もあると思った。

また、今回紹介されていた、フードシェアリングビジネスに興味持ったので、機会があれば是非これらの企業のインターンに参加してみたいと思った。

今日のセミナーに参加して思ったことはまず講師の経歴がすごい方なんだなと思ったことです。小さいころから各地を転々として僕と似たような境遇な人だと思いました。そして数社にわたり、社会人生活をした後に今のこの活動をしているということでもとてもすごいと感じました。途中で、私も講師の方が言っていたように無意識に牛乳を奥からとったりしていました。ですが賞味期限が多少過ぎていても食べたり、賞味期限の近くなった商品が半額になったりしているのを買ったりしているので、私も多少ですがフードロスに対して貢献しているのではないかと思います。また、もう一つ驚いたことが講師の方が紹介していたパン屋さんの存在です。パンを少し特殊な方法で作り、余らせて捨てることなく、それを2015年から廃棄なしで続けているのは大変すごいことだと思います。私は飲食店でバイトしているのですが、毎日のように廃棄が出ます。理由は様々ですが、毎日たくさん量が出ます。そんな中、同じ飲食業なのに5年以上も続けられていることは素晴らしいことです。ほかにも講師の方から素晴らしい話や面白い話も聞けることができたので、今日聞いた話を家族やほかの人にも話してみようと思います。そして、一人でも多くの人がフードロスに対しての意識が増えればよいと思っています。

井出さんの話に出ていた、ウェディングケーキモデルについて、少し調べてみましたが、とても興味深いと思いました。持続可能な社会を作るためには環境、自然が基盤にあり、その上に社会圏、経済圏があるということがわかりました。日本のごみの消費率を見てとてもショックを受けました。私の通っていた小学校は、給食を学校内で作るのですが、どうしても食べられずに残った食材は、学校で飼っている動物にエサとしてあげたり、学校で燃やした後花壇の肥料にしていました。食べ残しがないように、必要以上に食材の購入をしないことは大前提として、食べ残しなどをどのように活用し、消費していくかが大切なのだと感じました。また興味深いと思ったのは、賞味期限と消費期限の違い、持ちの長さの比較でした。今まで気にしたことは無かったのですが、賞味期限がきたれたものを捨てるのがよくありました。まだまだ食べられるということを知り賞味期限の期間に敏感になりすぎないようになろうと思います。また、製品の陳列されている手前をとることで、消費期限、賞味期限切れで捨てられる在庫の量を減らしていきたいです。さらに井出さんは、色々な国が行っているフードロスを無くすための政策を紹介されましたが、私は特にスウェーデンのバイオディーゼルを日本に導入してほしいです。日本は衛生的な面で、食べ残しや、賞味期限切れの食材にネガティブなイメージを持ちがちです。バイオガスにすることで、そのようなネガティブなイメージを持つことなく食品ロスを軽減することができると思います。

今回、食品ロスに関するセミナーに参加してまず思ったことが、日本は食品ロスの問題に関して遅れているということです。夫婦別姓問題といい、LGBTの法案といい、他の先進国と比較しても、昔の時代のままのような、凝り固まった考えでしかないかと改めて感じました。食品ロスに対して有効的な取り組みができていく国がある中、できていない国(日本)との差は一体何なのかと考えたとき、1番の要因は誰を中心として取り組みを行っているのかではないかと思いました。今回のセミナーでのお話を聞いてみると、日本は自治体や企業を中心に取り組みを行っているように感じました。対して、イタリアやスウェーデン、韓国など、取り組みができていく国は、国を中心に取り組みを行っているように感じました。私は、それが1番の差であるのかなと思います。他にも、食品ロスがこれほどまでに気候変動に大きく関わっているということに衝撃を受けました。食品ロスは食べ物を捨てることだけのマイナス面ではないかと思っていましたが、経済的損失をもたらすこと、また、食品ロス削減は働き方改革にも直結することを知ることができました。これは私の意見ですが、今回のセミナーを通して、食品ロス削減は誰にでもできることであるのと同時に、人生に余裕を持たせることができることだと感じました。食品ロス削減を目指すための工夫の1つに技術により、食べ物の日持ちを長くさせるというものがありません。しかし、現在はオーガニックの食品の需要が高まっており、実際に私も、日持ちする食品は防腐剤が入っていたりと、どこかで体に悪いのではと思ってしまっています。そのため、これに関してはその安全性を前に発信する必要があると思います。

今回セミナーに参加してまず初めに思ったことは、自分が就職していたところに就職できなかつたり、そういうこともあるがそれぞれの場所で何かしら学び、自分の経験として、力としてうまく活用されているのが伝わってきたので、自分もそのような精神を大切にしたいと感じた。そしてその次に面白かったのが荻野さんというシェフのお話である。シェフの力量に左右されるし、シェフに実力がなくてできないことであるが、これはレストランだけの考えではなく他の商売をする時にも応用できるのではないかと感じた。自分は会社の経営を行なっているため、すぐ参考になるようなことが多かった。特に会社を経営していて一番勿体無く、なくすべき出資が廃棄を出すことだと考える、そのため今あるものを最大限に生かし、それでお客様を満足させるという考え方に魅了されたのだ。またnewzealandで形の悪いものを集めそれを提供するとといったことは、本当は廃棄するはずであったものを集め、それに価値を見出していることに関してすぐ考えさせられた。これは極限に原価を抑えることができるため、ほとんどリスクがないように見受けられる。このように価値のないものに価値を見出すことはすごく難しいことであるが、それを成功させている会社に興味を持った。今回のセミナーでは食材に関することはもちろん、その裏に隠れた経営学、マーケティング、などについてすぐ学ぶことができたと感じている。このような場を設定してくださった上原教授には感謝を申し上げます。ありがとうございました。

今回のお話を聞いて印象に残ったことが2つある。一つは賞味期限と消費期限の違いについてである。私は21年間生きてきたのにも関わらず、消費期限と賞味期限の差を明確に理解していなかった。賞味期限が切れているものは、まあ大丈夫でしょと食べていたし、消費期限が切れたものも、死にはしないでしょと食べていた。結果今こうしてこの感想文をかけているため無事生存はしているのだが、今回の話を聞いて、消費期限が切れたものに関しては、口にする回数を少し減らそうと思った。今後家庭を築き、子供が生まれた際には、育児の初期の段階で子供にこのことを教えてあげたいと思う。自分の子なので教えたとしても食べると思うが、2つ目は、井出さんの紆余曲折の極みのような経歴とその経験から出る言葉である。転職や起業などを繰り返している井出さんのアドバイスは説得力があった。特に、専門分野を2つ以上持つという趣旨の話はすごく興味深かった。日本は比較的1つのことに打ち込むのが善とされる社会だと感じるが、私は、幼いころからこれに対して少し疑問を覚えていた。1つのことを極めるのにはリスクが伴う。例えば私は、保育園児のころから野球をはじめ、高校3年まで野球を続け甲子園にも行ったが、推薦では大学に行かず浪人をした。これは、危機感からであった。野球をこのまま続けてプロになれるか、プロになっても活躍できるか、活躍しても何歳まで現役でできるか、など考えたうえで、自分は野球以外に何ができるのか?と考えた時、何もない自分がただただ怖かった。そこで勉強を選んだ。勉強をしたおかげで人生の幅は大きく広がった。このような経験があるため、2つ以上の専門分野を持つという言葉を聞いたとき、僕の考えは概ね間違えてなかったと再認識できた。ためになると同時に自信をもたらしてくれた井出さんに感謝したい。

今回の講義から、日本のフードロスの酷さについて学んだ。食品ロスは経済も環境も破壊する。日本は食品ロスがひどく年間に643万トン(2019)の食品を焼却している。食品ロスから出る温室効果ガスは車を走らせたりして出るガスに匹敵するぐらいのガスの量を出している。温室効果ガスは、地球温暖化を促進し、最近の気候変動に影響する。近年で、地球温暖化を防ぐことを皆心掛けているが、食品を廃棄することを心掛けている人はいない。まず、私たちは食べられない量の商品を購入し、加工しすぎている。コンビニエンスストアやスーパーに行くとき絶対食品が切れずにおいてあるが、この商品は賞味期限を過ぎるとゴミ箱に行く。コンビニエンスストアだけでなく私たち一般人も食品を多く購入し、そのまま腐らせ、食品を廃棄することが多い。この廃棄するときに発生するコストは、私たち市民が納めた税金からであることを初めて知った。これは約2兆円に及ぶ料金に相当する。税金がどのように使われているのか、勝手に余計なものに使うなどか考えることが多いが、余計なことをして税金を使わせていたのは私たちであった。加えて、食品ロスによる環境破壊は経済を破壊することを知った。私たちが普段購入する商品は環境で生まれた命である。その命を経済重視の考え方で後回しにすれば、お金を稼ぐことができる商品を自分たちの手で自ら殺すことになる。環境ファーストで守らないと、経済は守れない。

食品ロスを減らす為に私たちが今からできることは沢山ある。賞味期限の日付を信じない事だ。スーパーに行くと、商品棚の商品を奥からとる傾向がある。しかし、手前の賞味期限が近い商品は、期限が切れたらすぐに焼却炉に向かう。

また、食品を命だと思ふ事が一番重要である。人間を殺したいと思う人はいない。しかしながら、動物を殺すのは容易い。確かに食べる為には殺すしかない為必要である。その考えを持っているから食品も容易くゴミ箱に入れることができる。この食品も命があったことを考えると、ゴミ箱に手が伸びないはずである。

私も良く食品を食べきれず残してしまうことが多いが、今回の授業を通して食品を命だと思い、食品を殺さないように、ゴミ箱に送らないように食べ物を残さないようにしたい。

今まで小さい頃からいじめを受けた経験を生かして次に生かさうということから北海道自転車一人旅をしたりする行動力の凄さに私は魅力を感じた。他にもたくさんの方に挑戦し、次にフィリピンにモロヘイヤを使った技術を伝えることを達成した。このようにたくさんの方に挑戦することは素晴らしいと感じた。経験上、お金のない人は、仕事を与えなければ食料を与えても貧乏のままである。なので仕事を与えたりして一つ一つの行動が大きくてすごいと思った。そのような経験全てを生かしてセカンドハーベストで受賞して今では講義などをしたりしている。私はこの講義で思ったことを積み重ねるということにとってもすごいと感じた。理由としては普通いじめられたり、鬱病気などになったらすぐに諦めてしまい次に進めなくなるものである。だが諦めずに挑戦することの大切さを学んだ。次に印象に残った言葉は、1億人に嫌われても300人の変われば販売できる。これはパン屋さんの言葉であるがとても自分の中で印象に残った。次に食品である。現在、世界の食糧援助量と日本の食品ロスでは日本のロスの方がとても多いのである。現在ゴミ処理に2兆円使用している。世界的にも日本はダントツで1位なのである。私は日本がそのような状況になっていることを知らなかった。日本にとってreduceが一番大事だと講義を聞いて感じた。他にも、ペットボトルの賞味期限は飲めなくなるわけではなく、濾過とかしているのだから飲めるのである。このように私はこの講義で驚きがあることがとても多く、たくさんの方を学んだ。

今回の井出さんのセミナーでは日本と世界の食品ロスに対する考え方をグラフやケースなどを通して学んだ。井出さんは大学1年生でお父様の死を経験され、『命は明日なくなる』という教訓を得て、行動や発信をしている。また、さまざまな場所で学習された、働かれ、全てが今の自分につながっているということから、点と点がつながる、人生無駄なしという考え方を得た。

今回のセミナーで学んだことは、経済と食品ロスは真っ向から対立しているということだ。商品の在庫において、よく経済界では「完売はよくない」という。つまり、1-2個程度余るくらいに入荷することが経済界では良しとされている。しかし、食品ロスについて考えるとやはり食品を余すということがよくない。さらには店舗に並ぶ期限を過ぎた食品は燃やす以外概念がほとんどない。スタッフに配るや値引きして提供するなどのアイデアを実行しているお店もあるが、実行する店は少なく、最終的には在庫の数から破棄する手段しかなくなってしまうことが問題であると思った。さらに、日本は食品衛生のレベルが厳しく、破棄せざるを得ない状況になっている。そこで、私は食品衛生の観点から見たときに、『食べる』『食べれない』で考えていることがこの状況につながっていると思った。賞味期限を切れたら食べれないというマインドをいかに変革していくか、ここにナッジの知恵が加わればマインドを考え直す一歩になると感じた。

今回のセミナーを通して多くの知識や、自分自身のあるべき姿を考え直す機会を得ることが出来た。1.キャリアをかつちりと決めなくてもいい。2.自分の軸を絞り込んでいく。3.こころの声に従う。4.これと思ったことを積み重ねる。5.モノを買うより自分に付加価値を。6.専門分野を二つ以上持つ。7.現場とマネジメントの両方が大事。8.プロフェッショナルをめざす。9.情報発信力を身につける。10.いざというときにリスクをとる。これから就職活動をするにあたって、自己分析をする中でこれらの10つの項目がとても重要であると感じた。様々な講義の中で、CSR活動やSDGsについてを学ぶ中で、現状を知ることの大切さや、些細なことでも自分が出来ることを見つけ取り組むことの意味を考えるようになった。セミナー内で食品ロスについてのお話を聞かせて頂いて、日本の食品ロスに対する制度の出遅れていることの実感を初めて知った。今までは食べ残しをしないことで食品ロスの防止に貢献できると思い行動を取ってきたが、これからは、それだけではなく食品選択する時点で賞味期限の近い商品を遠ざけずに積極的に購入したりして、少しでも食品ロス問題に貢献していきたい。

今回のセミナーを通して、自分が考えることは主に二つある。

一つ目は、日本は他国より環境問題や食品ロスの問題において遅れをとっている問題である。その遅れは自分の体験から感じたこともある。私は、約二年前のタピオカブームの時に、インスタにタピオカを投稿したことがある。その際に、留学していた時に出会った友人に、「日本はまだプラスチックの容器とストローを使っているのか」と驚かされたことがある。私はそれが普通のことであり、その友人はすごく意識が高いなと思っていたが、実際は彼や彼の国の人達からすると異常なことだったのかもしれないと感じた。そして、今回のセミナーで、実際にグラフなどを見るとやはり日本は明らかに遅れをとっていることがわかった。

二つ目は、スーパーで働いていた際の経験からの食品ロスについてである。私は夜の勤務であったため、売り残った惣菜や賞味期限が近い商品を毎日のように3,4袋いっぱい廃棄していた。私が店長になぜもっと安くしたり、店員にあげたりしないのかと聞いたところ、店長は「安くしすぎると店の利益が下がると言い、また賞味期限ギリギリのものを食べて何かあった時の責任が取れない」との回答であった。当時はその回答に怒りを覚えたが、今回のセミナーを聞いてそれは店の問題ではなく、国の問題なのではないかと思った。国が本当に困っている人にその廃棄をあげるような制度や、廃棄になる前にいくら下げるなどの制度を企業単位ではなく、国全体が法制化し環境や食品ロスの問題に積極的に取り組みべきであると感じた。

今回の講義は主に環境についてのお話だった。リサイクルである。自分は日頃リサイクルはしていないが環境にやさしい活動は行なっている。私はラクロス部に所属していてapuでポイ捨てしているタバコを拾う時間を設けている。そう言った活動を行ったことで自分は日頃からそういう行動を取らないようにと心がけるような感情にシフトチェンジしていった。もう一つリサイクルではないのだが徹底的なゴミに分別を行なっている。親が分別に厳しく、そう言った環境で育ってきたため自分は分別を心がけるようにしている。疑問に思っていることがある。それは公共に場でのゴミ箱で缶とペットボトルが分けられているのだがよく見たら入れるところは違うのだが袋は一緒になっている。わたしにはそれがいまだに理解できないことである。なぜそう言ったことがあるのか。少し自分なりに考えた答えはまな一だ。日頃からきおつけてくださいとの、マナーを少しでも良くするためだと考える。外国人はよく日本はすごく丁寧でマナーがあつて礼儀正しいとよく言われることがある。それはこう言った日ごろからマナーをよくするための環境が整っているからだと思う。よって私はこれはマナーのためにあるものだと考えた。今回はリサイクルの授業でなかなか興味深く親近感が湧く授業であった。

今回の社会連携セミナーを受講して、いくつか印象に残ったことがある。まずは食品ロスに関してである。日本は他の国に比べて廃棄される食材が多く、一般廃棄物の処分に年間2兆円のコストがかかっていることが衝撃的だった。今回の講義で、スーパーで買い物をする際に、賞味期限の長い食品をとることが何回か話に出てきた。私も買い物をする際には、牛乳でも卵でもできるだけ賞味期限の長いものを探して、奥から取り出して購入する人間だ。今回のセミナーを受講するまでは、この行為を悪と捉えたことはなかったが、この行為が食品ロスの促進させていることに驚き、食品ロスの原因となるような行動は、自分が考えているよりも身近で些細な行動であることに気づかされた。また、食品ロスは一般家庭より企業などの割合が多いイメージであったが、実際は一般家庭が46%、事業系が54%とほとんど半々の割合であった。1人1人の行動が直結していることを実感させられた。また、発展途上国に対する支援でも印象に残ることがあった。発展途上国に対しての支援として一番手取り早いものとしてお金を考える。しかし、お金の支援のみだと、そのお金を使い切ってしまった際には、また支援が必要となり、発展に対する支援にはならないことを今回のセミナーで知った。本当の意味での支援にするためには、生きていくための術や、物の作り方などの知識を教えることが本当の意味での支援なのだと思った。

まず仕事やいろんなことに関して何の役に立つのかということがあがるが、今の私にとって非常にためになる話であった。井出さんは多くの職についていらっしゃり、その瞬間は何をしているんだろうと思うことも正直あったと思うがそれが後々に生きてくる典型例であったと思う。だからこそ私は今やっていることを必死にやることが重要だと思った。必死にやることによって学びが深くなり、今後何かしらに生きてくると思った。

また食品ロスについてだが、最近一人暮らしをしているので一人でスーパーに行くことが多いがここにおいてある食材は当然すべて売ることにはできないなと思ってみていた。そのたびに食料不足で苦しむ人たちの顔が思い浮かんで悲しい気持ちになる。私も企業ばかりが食料を残していると思ったいたが実際は家庭でもかなり食料が捨てられていると聞いて驚いた。それも少しではなく企業とほぼ半々の割合で家庭からなんでそんなに食料が捨てられるのかすごい疑問に思っていた。2030年までの目標など建てられているそうであるが、目標も大事であるがもう少し市民にこの現実を呼びかける運動をしつらいいと思う。私もそうだが能動的にこのような事実を知ろうとする人は少なく、人間は嫌な情報は耳に入らない傾向にあるのでなおさらだと思う。

井出さんのバックグラウンドのお話を聞いて、人生は一度きりで心からやりたことをやる大切さに気づいた。また、今現在勉強していることが将来どこかで繋がってくると考えると真面目に講義を受けようと思った。

商品ロスのお話では、普段スーパーで食材を買う時に出来るだけ賞味期限が長いものを選ぶようにしていた。しかし、その行動で破棄になってしまう食材は消費者が納めた税金を使って破棄されることを初めて知り驚いた。賞味期限は「おいしさのめあす」で、気をつけなくてはいけないものは消費期限である。そのため、自分の家の食材の賞味期限が切れたらすぐに破棄していたが、その必要はないことを学んだ。

今回の講義を聞いて、キャリアをかつちり決めなくてもいいということを深く考えさせられた。現在3回生の私は就職活動を考えなければいけない時期で、何をやりたいとか何もない状態で、大手の企業に入社すれば勝ち組であると考えていた。しかし、井出さんの経歴の話も通して、自分の心の声に従い、これと思ったことを積み重ねることが大切だと感じた。入社した会社にずっといなくてはいけないわけではなく、過去の経験の積み重ねで、最終的に自分のやりたいことを見つけ出して実践していくことでやりがいを感じるのだと考えさせられた。

本日の講義は大変興味深い内容だった。私自身フードロスの問題について、いくつか考えていたことがあった為、実際に専門的に取り組まれている方のお話を聞いたことは幸運だった。まずいじめや転勤など自身のペインについて触れたあと、お父さんが亡くなった話が印象的だった。特にスティーブ・ジョブスの死について考えるという伝説のスピーチは、私自身も印象的に残っているが、真意は感じていない、生命、命について考えるということが今後の人生を生きていく上でとても大切なことなのだと感じた。また社会人になった後でPh.Dをとったと聞いてこのようなキャリアルートがあるのかと驚いた。私も同じようなルートを辿りたいと思うのと同時に、やはりグローバルに専門家として課題に取り組む場合は、Ph.Dの重要度が高くなるとも感じた。私たちへのアドバイスとして、キャリアをかつちりと決めなくてもいいことや、現場とマネジメントの両方が大事ということ伝えてくださったが、私もこの意見ももらって自信が湧いた。現在、スタートアップのインターンをしている中で、課題を解決していく際にはアセットの影響が大きく、ビジネスだけでなくアカデミックも必要だと感じているからだ。最後に最も印象的だったのは、「日本の食品ロスは世界の食料援助量の1.5倍」という話だ。こんなに世界で遅れているのかとびつくりした。ビジネスの世界では、Tabletteなどのアプリで少しずつ対応しているように感じるが問題は深そうだ。今後もっと様々な課題について自身で取り組んでいきたいと強く思うようになった。

まだ食べることができるのに廃棄される食品のことをFood Loss & Wasteと言い、生産・貯蔵・加工・食品製造・流通の過程で発生する食品の廃棄することをFood Waste(食品廃棄物)と言います。日本の食品ロスはOECDに比べ酷いレベルであり、しかもそのゴミの量は家庭46%276万トン、事業者54%324万トンで家庭のごみの量の70割以事業者から発生すると考えていましたが、消費される飲食のごみの量で46%であることで日常生活で廃棄されるごみの問題に気づきました。あと、普段の生活でよくしているスーパーで期限が短い手前の商品より後ろの商品を取って買う行動で手前の商品は売れずごみとなり捨てられる事実にも初めてしり警戒心が高まりました。このごみ処理に2兆円も使ってしまう現実を解決するため様々な国からのリサイクル方法を例を参考に紹介し、その中でも「トリエステのパン袋入り」が面白いと思いました。飲食店でパン袋入りを実施することで食べ残しをそのまま持って帰ることができてごみも減らせるできてよい方法の一つだと思いました。あと、私の実家も韓国で生ごみ分別化を実行しています。確かに生ごみ分別し金を払う制度が投入された後に確実にごみ出しの量が減ったのでいい政策だと考えました。私自身もごみを減らすために最初はスーパーの商品を手前の中から取ることから実施してみたいです。

今回のセミナーに参加できてよかったです。私自身、大手カフェのアルバイトにおいて、大量のフードロスやフードウェイストが起きていることを目の当たりにしてとてもショックを受けた経験があります。表では、環境に気遣ったアクションを起しています!というようなプロモーションをしているのにも関わらず、内部では多くの食べ物を捨てていました。そこで、フードロスという問題がとても大きなものに気がしていかなくてはならないものだと感じ、現在も小さな行動ではありますが、フードロス削減に貢献できるように行動しています。

しかし、今回のセミナーにおいて、日本のゴミ償却率の多さに驚きました。確かに、最近まではフードロスという言葉自体があまり知られていなかったこともあり、食品をすぐに捨ててしまうような環境が当たり前でした。私自身の行動だけでなく、周りに呼びかけを行う、友人とご飯を食べる際にはフードロスが出ないような量だけオーダーするなど、小さなことから始めるべきだと感じました。また、ゴミを減らすためにも、賞味期限が切れていても食べることができるものは食べるなど、生活において様々な変化をさせるべきだと感じました。

また、looks odd taste greatという考え方はとても素晴らしいと感じました。見た目が不揃いの食品でも、味自体には影響はないので、見た目だけに拘らずおようなフードも利用していく動きが日本でも大きく広がってほしいなと感じました。今後は、食べ物をいただくだけではなく命をいただくという考え方を忘れずに食事をしていきます。

今回のセミナーは、食品ロスが温暖化に大きく関わっていることを知れたとてもためになる授業でした。これまで、食品ロスが世界中で起きていることを漠然と知っていただけで、それがもたらす影響について理解していなかったのですが、食品ロスが世界に及ぼしている影響を数値化してみると、本当に深刻な問題だということがわかりました。

また、日本のごみの焼却率の大きさが世界一位で、さらに二兆円もコストがかかっているという事実を聞き、国内に住む一人一人が生ごみを出さないようにしたり、処理したりするなどの行動を起こすことで、直接的に焼却率やコストを減らすことが出来るのだと感じました。家庭で生ごみが処理できる機械を購入するときに、自治体によっては補助金も出るという話も聞いたことがあるので、私が社会人になった時にその機械を購入する予定です。自分自身、大学生になって一人暮らしを開始してから自炊も始めたのですが、すべての食品を腐らせることなく使うことが初めは難しく、野菜などをダメにしたことが幾度となくありました。しかし、必要な分だけ購入するように心がけ始めてからは、ほとんど食品を腐らせることがなくなったので、社会もそれと同じなのだと感じました。

今一度世界中の人々は、食品は“命”だという言葉をかみしめて生活していくべきだと感じました。

本日は貴重な経験をさせていただきありがとうございます。ごちそうございました。

食品ロスについて本日ご講演していただきました。その中で一番印象的だったのは、国主導で取り組まないとフードロスは解決することができないということです。例えば、北欧の国々では賞味期限切れの食べ物の消費方法をガイドラインにて情報発信しています。つまり、ここで重要なのが国民の中に「賞味期限切れでも大丈夫」という認識を植え付けることであると思います。国民の認識を変革することでフードロスはなくなるというのは確かにそうであると思いい、日本はゼロリスク傾向であり、リスクをとりたがらないので北欧のようにはいかないのではないかなと思います。しかし、この状況を打破できるのは政府からのなんらかの発表であり、認識を変えていくことに尽きると思います。もちろん、今回のコロナ対策について政府の政策に不満はないかと言われればそうとは言いきれないですが、そのような政策があるのとならないのでは全く違うなと感じます。

また、フードロスに関しては個人ができることから取り組んでいかなければならない問題であると感じています。一気に変えることは難しいですが個人が少しでも『もったいない』精神を持って生きていくことで変えられるものはあるのではないのでしょうか。

今日は貴重なお時間を使って講演をしていただきありがとうございました。今回の講演を聞いてぼんやりとしていたフードロスの問題も現実として自分の中で理解できた。特に日本のフードロスに関する意識が非常に遅れていることが改めてショックだった。私の母親が栄養大学の出身ということもあり、食べ物のことに関しては非常にうるさかった。であるため、栄養バランスをしっかりをとること、食べ物を決して残さないという事はもはや私の中では当たり前のことだった。しかし大学に入ってホテルのバイキングのバイトをしたのだが、そこで出される残飯の量が半端ではなく、家族連れにとっては食事は娯楽であり、食材はものなのだと残念だったのを思い出した。そういった経緯を踏まえて改めて講演で日本が世界的に食品ロスの群を抜いて多い国なのだとわかった。企業の3分の1ルールといった制度的な側面も変えていかなければならないのは間違いないが、やはり日本で一番深刻な問題は人々の意識なんだという事が分かった。食品衛生に関する異常な厳しさを啓発して意識を変えなければ、人々は企業を言い訳にして逃げてしまう。おそらく私のように何も知らない人間が数多く存在しているため、井出さんのような活動が欠かせないんだと思った。明日からできることとして絶対に賞味期限を過ぎても捨てないし、少し高くても自分が食べられる量のものだけを買う。

今夏のセミナーに参加してフードロスについて深く考えることができた。セミナーで紹介されていたデータである、食品ロスは家庭からも46%捨てられているということに非常に驚いた。私自身、フードロスの基本的な原因や廃棄しているところは、飲食店などの食品を扱う店舗ばかりだと思っていたからである。しかし実際は、約半分が家庭からフードロスが引き起こされているということに衝撃を受けた。さらに、日本はゴミの焼却率が世界で断トツトップであるということにも同様に驚いた。よく外国人の友人から日本街が綺麗だとか、分別がよく行われていると言われていたので、このような結果は意外なものだった。その原因として、日本のゴミは8割は焼却であり、生ゴミの80%は水分であることが挙げられる。さらに、その分処理にかかる費用がかさむため多くのマイナス部分を生み出してしまっているということは非常に残念な結果であると思った。

さらに、世界各国には処分する食料を有効活用していたり、適切に処理しているケースが紹介されていた。その例として、スウェーデンは、処分する食料からバイオエネルギーを生み出し、バスや電車で活用している。隣国である韓国は、日本のポストのように、町の至る所に生ゴミを分解するゴミ箱を設置し、環境に配慮している。

最後に、賞味期限について学んだことについてまとめたい。賞味期限が食べられなくなる期限ではないということは既に知っていたが、消費者庁は本来の期限から0.7~0.8をかけた日数を、設定していることに驚いた。また、実際に賞味期限が切れた智直良品を食べる飲む以外の方法で活用することで、世界のフードロスが改善されると今回のセミナーを聞いて感じた。

今回の井出留美さんのセミナーに参加して、感じたことは自身の経験を元にプレゼンテーションを行ってくださったためとても説得力があり、厚みのある人生を歩んでる方なんだと感じました。また、食べ物が好きで将来自分の仕事を食品に関連する職業に就きたいと幼い頃から考えていたということで、大人になるまでその夢を曲げずに頑張れたのはとてもすごいなと感じました。また、就職が決まった後に北海道までとても長い距離を自転車で行きつづけているエピソードを聞いたときに、元から行動力を持ち合わせたパワフルな方であるという印象を受けました。そして、JICA青年海外協力隊に参加されていたということで、私は以前から青年海外協力隊として途上国で活動するというはとても大変なことであるという認識はあったのですが、任期を満了する間近にうつのせいで帰国しなければならなくなったというエピソードを聞いて、今までの私の認識は甘く、遥かに大変な活動なんだと勉強になりました。また、食品ロス問題に関して世界の他の国ができていから日本でも同じような方法で解決できるような問題であると思っていたのですが、衛生面や法律など日本特有の壁があり容易に解決できる問題ではなく、しっかりとした法整備とさらなる食品ロスに関しての認知が必要なんだと、認識を改めることができました。

今日は食品ロスなどについて考えさせられる機会が多かったように思える。私が印象的であったのが、事例で出されていたパン屋の人と料理人・シェフの人である。パン屋の人はハードパンで長持ちをするパンを作っている。彼の経歴でヨーロッパに行き働きかたを見直したり、モンゴルに行って羊の解体作業をみて命の尊さを見直したりしたらしい。やはり、人は様々な経験の中で最後に「点と点と繋がる」というのがわかった。また、社会起業家とは、働き方を見直す、大きくとらえると生き方改革であるという話が一番心に刺さった。私も時々、いや毎日のようにどのように生きようか自分の人生をキャリアを悩んでいる。そんな生活を続けていると気がめいってしまいそうになるが、人生には無駄なことなんてない。今取り組んでいることに点と点がつながるまで全力で取り組むのも1つの考えなんだなあ実感した。さらに、イデさんの経歴を話されている時に、TOEIC300台~TOEIC800台にしたというのがとても凄いなと思った。人は出来なかったことが出来るようになるからすごいなあ改めて思った。また、イデさんの話で専門分野を掛け合わせて市場価値を高めるということである。英語ができるだけでは競争は2万人とか10万人になる。だけど、中国語と英語ができる人は1万人の競争率になって、そこにマーケティングや営業などが組み合わされると一気に市場価値が上がる人材となって、どこへ行っても必要とされる人になる。

セミナーに参加して、「ああ、そんなに食物を無駄にしているなんだ」と初めて気付いた。生活で食物の無駄では色んな問題を引きられるもびつくりした。ごみに賞味期限が切れて、ごみ箱に捨てるごみでは一年間で6万円もかかり、一年間2兆円でごみを処理をしている。そこで、日本ではごみの処理に関しては8割は燃やしている。また、日本はそんなにごみを分類しても、燃却率は世界のごみで日本がダントツである。食物を燃やすから、環境問題が起きる、例えば、森を燃やすことや日本平均気温がだんだん高くなり、雨も増えている。食品ロスから出る温室効果ガスは自動車に匹敵するほどである。その方法では3Rという取り組みがあり、Reduce, Reuse, Recycleである。その中に、Reduceが一番重要だと思っている。セミナーで色んな方法を紹介した。商習慣の見直すで、3分の1ルールで製造日から賞味期限まで3分を割した期限を設定する方法があり、消費者への啓発で食物の「てまえどり」や「ナッジ」などを使い、食品の無駄を減少することができる。ほかに色んな方法があり、例えば、最新技術の活用や食品の計量などがある。無駄にぜにはできないが、生活で、発明や制度改正や習慣の変化などにしても、小さい動作でこの問題を減らすことができると感じられる。一番びつくりしたのはやっぱり、東京でビニール袋で10枚で800円のことかもしれない、そこではすぐごみを減らすことがすぐ役に立つと考えている。

今回の講義の中で行われたセミナーで私が感じたことは、自分に自覚がなかったということです。私は今まで日本は比較的恵まれた国であり、思いやりや環境にも優しい国だと思っていました。確かに日本は恵まれてはいますが、だからこそリサイクルなどにおいてはあまり良い成績を残せていなかったのです。生ごみを捨て、燃やすという習慣、文化がそれを大きく助長しているという話を聞き、私はとても驚きました。世界には生ごみをリサイクルする国があることや、文化や習慣は自分一人ではどうにもできないことが歯がゆく感じました。しかし、自分一人では何もできないからこそ、自分だけでも意識を変えていこうとする人々が増えることで、日本や世界は変わっていくのだと思います。私は法律の改正案や、新案を出せるような人間ではないし、大きな影響力を持つインフルエンサーのような人間でもありません。しかし、それは少し前まではそれは講師の方も同じだったと思います。それにもかかわらず、自ら行動を起こし、少なくとも今日私という一人の人間の考え方に影響したことはとても難しくても勇気のいる偉業といっても過言ではないと思います。私に同じことができるかどうかと問われればそれは難しいかもしれませんが、まずはひとつずつ、できることをやりきるということを目標に頑張っていきたいと感じました。

まず、セミナーにより食品ロスについての知識が深く理解できた。食品ロスに繋がる一つの考えは大量のお金を稼ごうと、大量の食品を作り、販売しなければならぬ。このような強欲が食品ロスの原因であることがわかった。そして、日本のリサイクル率が意外と低いことを知り、ショックだった。ごみを細かく分別しているのに、リサイクル率が低いことが思わなかった。問題点として、大量のゴミが燃やされることで、税金などのコストが高い。また、食品ロスを抑える一つの考えは食品をものとして認識するのではなく、命として認識すれば、余った食品を捨てにくくなるということがすごくいいと考える。3Rについて、再使用と再資源化より、問題を根本的に解決できるのは廃棄物の発生抑制を重視することを学んだ。

一方、井出さんの経歴を聞き、個人レポートの資料を通じ、やはり自分がすでに慣れている環境から新しい分野(社会問題に向き合う)に入るのが難しい。井出さんにより、父がなくなることから「今やらないといけない」という行動力をもらったが、10年以上も働いたケログから離れることを決定するまで時間がかかった。心の声に従う井出さんの勇気が尊敬する。また、井出さんからいただいた「点と点が繋がる」という言葉に啓発を受けた。今がやっていることがせむ無駄ではなく、いつか役に立つようになるかと私は思う。

食品ロスについてこの度たくさんのことを学んだが食品ロスというのはお金を捨てるということだという話を聞いて私はその通りだと同情することができた。私は2か所の飲食店でバイトしています。そこでは食べ残しの廃棄がとも出ている。居酒屋のほうではお通しが残されることが多かったり、刺身の千切り大根や青菜など食べ物であるが飾りとして扱われることが多くほとんどが廃棄になっていることが現状であります。また、もう一つのピザ屋のバイトであるが海外チェーンということもあるが材料を大量にストックすることが多い中で売上げにより期限切れで廃棄することがとても多い。また、期限切れだけではなく作りすぎたものやミスした商品も廃棄することが多くある。こういったものがすべて捨てられることや燃やされることを考えるととても二酸化炭素を出されているように感じる。また、私は小学校の時に中学校の時に給食であったが給食は必ず残り物が出てしまうほどもったいないものであると感じていた。だから、私自身は残さず食べることや好き嫌いをしない事を徹底してきた。これは当たり前なことではあるが、多くの人ができていないのが現状でありそういったことで食品ロスができていと感じる。今回の講義を聞き、より一層食への意識や食べ残しを減らす取り組みなどができればよいと感じました。

井出さんはサイモン・シネックのゴールデンサークル理論を利用して自己紹介していた。最初にいじめの話や転勤の話をして共感され、メインの話に集中してもらおうとしていた。世界の食料援助量が420万トンで日本の食品ロスが600万トンっていうのが衝撃的だった。日本の食料自給率が低いことを加味するとこれはすごい数字らしい。さらに、食品ロスの内訳が家庭46%で事業者54%っていうのにも驚いた。事業者の問題だと思っていた。ReduceReuseRecicleのリサイクルに集中するばかりでリデュースに目を向けてないという話とアメリカの法律と日本の法律の食べ物を配る事前活動に関する法律が違うというのも驚きだった。実際の具体的な話がおおくされていたのがとてもよかったと思う。日本は「食品衛生の意識がかなり高い」らしいっていうのを聞いたのはよかった。確かに食品事故が怖いから、売れ残った商品を配らないというのはおもしろいな思った。僕の最近通ってるパン屋さんでは、閉店時間ギリギリにいけば、常連さんに余ったパンを無料で配っている。けど、こっそりってかんじです。正式に配っているのではなく、自己責任でお願いしますって感じである。大学生で食費を抑えたいのですごく助かってる。

今日のセミナーでは、今までの自分がいかにフードロスに興味関心を持たずに生きてきたのかを実感させられると同時に、自分の人生のあり方について改めて考えさせられる機会を得られました。自分の日常生活でフードロスを無くすためにできることについてはもちろんですが、井出さんの人生観についても大変興味深く思い、自分のミッションを見つけるきっかけになる言葉を学びました。「1つの専門分野だと1万人のライバルがいるけど、2つ掛け合わせると1000人に、3つだと100人になる」という言葉が最も強く印象に残っています。私は幼少期から「自分が望む全ての分野で『人並み以上』を体現できるようになりたい」という強い欲を持っていましたが、高校生になった頃から視野が広がり、自分の専門分野だと思っていたことを自分よりよくできる人が周りに沢山いることに気づいて自信を喪失し、就活を始めた今も自己PRが上手くできなくて「自分が他の人より詳しいものって何だろう」と悩みながら毎日を過ごしています。しかし、今日のセミナーで井出さんのお話を聞いて、「自分が望む分野」がただの趣味関連のものであり自己満足に過ぎないのではないかと悩むことにも、次のステップ(自分の専門分野を作る)への第一歩として意味があることのようにおもえました。また、フードロスに関しては、店頭で牛乳を選ぶ時に奥から取る人が思ったより沢山いることに驚きました。一人暮らしを始めてからは、実家にいた時よりどうしても食品の消費スピードが落ちることが、夏が始まるこの季節にはよく気になっていました。私はすぐ消費するつもりのものは手前から取るようにしていますが、母は未だに頑なに奥からしか取りません。子は親の買い物の仕方を真似るはずなので、若い世代だけでなく、親となる世代への呼び掛けも効果があるのではないだろうかと思いました。(774字)

私は、今回のセミナーを通して特に印象深かったものは二つあります。一つ目は、日本人の意識改革を図らないといけないということです。このセミナーでは、スーパーの欠品に関して取り扱われていました。日本人は、その商品の品揃えもまた、購買意欲に直結していると考えられる傾向にあります。そのため、例え、その商品の売れ筋からしてそこまで受注する必要がない商品であっても、必要以上に受注をしてしまうケースが多くみられます。これは、非常に悪い習慣であると思われます。その理由としては、そのような商品は、例え鮮度が命であったとしても在庫として蓄えられて、陳列しているものが欠品になり次第、展示されるようになります。そのため、美味しさが半減したものが消費者のもとに届くようなシステムが自ずと構築されてしまっているのです。これは、日本人のものを売る際に自ずと感じてしまう意識に伴うものであると思われます。このような意識を変えていかねれば日本におけるフードロス問題というものは変わるはずもなく、むしろ、日本は他の先進国の中でもこの問題に取り残されてしまう可能性が大いにあると感じました。二つ目は、日本からのフードロス問題に関する取り組みを増やしていかないと感じました。その理由の一つとして、隣国である韓国は、ゴミの量によって廃棄する際の金額を変えていたり、ニュージーランドでは廃棄になりそうな食品に関して、顧客が値段を決めて買い取るシステムなどが充実しています。また、色や形が悪いから顧客には提供できなく、捨てるといった流れではなく、それを一つの分野としてカテゴライズして、それらを商品として売り出す流れもまたあると知りました。そのような中で、日本もまた取り組みを行っている人たちは私は何人か知っています。その中で、あげられるのが、ソーシャルビジネスを行う集団であるボーダレスジャパンに所属するタペモノガタリという団体であります。全国の農家と契約して、形や色が不出来なものを送ってもらい、それらを彼らが売り出す仕組みである。彼らの業績からするとそのような仕組みというものは段々と日本の中で浸透していっているように見受けられます。また、ふるさと納税もその一種であるように感じます。なぜならば、その現地で大量に取れたものをその自治団体にお金を寄付することにより、ご当地のものを上げるシステムであり、両者はもちろんのこと、フードロスの視点も入れると一石三鳥であるからです。このような動きを決して止めてはいけなと感じました。

井出さんの経歴において、多くの葛藤と転勤による環境の変化による精神面での負担が多くあったと思いますが5歳から食が好きであることからしっかりと食物系の学校に進むという軸があったことが素晴らしいと思いました。また、ずっと1つの学問を突き詰めて、向上心と探求心がある方だと考えました。フィリピンのモロヘイヤの件では、いかに食べる現地の人々の気持ちや思いに寄り添って食べやすい形に変えていくため、アイデアを形にしていく過程を学ぶことが出来ました。企業では、1人広報として、様々な仕事をしながらもフードバンクや東日本大震災での活動を展開している。すべての活動において、自分自身の中にある軸をはっきりとさせながら、活動の一つ一つが点で結ばれている。井出さんの軸は、食べ物と広報の2つであり、これが通年を通して活動の根源的な要因であると考えます。フードロスにおいて、日本は他の先進国に比べて2-3倍の量であることは知りませんでした。実際に食べ物に恵まれた環境下で生活をしていることでフードロスについて考えることや感じる事が少ないと感じました。生ゴミが増えることで、焼却をすることで環境にも悪影響がある。フードロスは経済的にも、環境的にも大きな負荷をかけていることが分かった。

本日の講義では主に食品の再利用、また、資源の3Rに関して学びました。最初に説明のあったように、講師の方の過去のお話をお伺いして、死と、何かを対比すれば死ぬこと以上に怖いものはないという言葉に非常に感化されました。その言葉を原動力に、転職し、人のためになること、環境あるいは社会に貢献できるようなことをし続けようとする心の広さに感動を覚えました。今の自分自身は、自分を中心にしか世界を見れていません。これが悩みの一つでもあったために、このタイミングでお話を伺うことができたことは一つの大きな経験になったと実感しております。

人間にとって、「食べる」という行為は生きていく上で必要不可欠な整理活動であり、全人類または、全ての生き物に共通している行為です。その中で、必要な食料というものはなく、必ず有効活用されなければいけないのです。しかし現実には多くの食べ物や、フードロスとして廃棄され、人間の勝手な解釈のもと燃やされ廃棄されています。この慣習はなんとしてでも変えていかねばならない。そう実感しました。お話の中でもあったように、ペットボトルの消費期限はあくまで内容物が蒸発し始める期間の指定であり、国が決めた基準によるものなのです。これらを震災の時には必要とされることがあったり、世界中の飢餓に悩む人々に共有することが増えていってもよいのではないのでしょうか。また、少なくとも人はそう簡単には死ぬことはありません。少しカタチが悪い野菜を摂取することによってどういった害があるというのでしょうか。こういった面に対して、人はより寛容な神経を持ち受け入れていくべきであると感じます。また、講義内で説明のあったシェフのような取り組みをしている人がより世の中に浸透していくべきであるとも実感しました。私自身そのような取り組みをしているシェフの存在を今日の講義で初めて知りましたし、よりこの取り組みが知られるようなきっかけづくりを社会全体が一体となって行っていくべきなのではないのでしょうか。冒頭でも述べた通り、人は自分ひとりであり成り立っているわけではありません。誰かの支えがあって今の自分がいるのです。このことをより多くの人が感じながら生活していくべきであると考えます。

井出さんは勉強を26年間ととても長い間勉強されて、とてもすごい方だと感じた。井出さんは大学1年の時に父親を亡くしたという話を聞いて、人間いつ死ぬかわからない、時間を大切にしようと感じた。フィリピンの食品ロス問題で、食べ物やお金を与えるのではなく、モロヘイヤの作り方を教えることでこれから困ることがなくなるというのは素晴らしいアイデアだと感じた。東日本大震災で、食品に対する考え方が違うという理由で、16年間勤めてきた会社を辞めるという決断をしたのはすごいと感じた。将来の仕事を選ぶ際のアドバイスとして、自分の軸を絞り込んでいく、専門分野を二つ以上持つというのはとても共感することができた。捨てないパン屋さんの話で、2015年から今まで一つも捨てたことないというのは食品ロスという点でとても素晴らしいことだと感じた。一家族が、1年間で捨てている食品の量は62000円と聞いてとても驚いた。日本は世界と比べても食品ロスが多いので、これからは食品を捨てないようにもっと意識しようと感じた。ごみ処理に2兆円もかかっているということを知り、とてもお金が勿体ないと感じた。食品ロスから出る温室効果ガスは、車から出る温室効果ガスとほぼ同じというのを聞いて、とても驚いた。食品ロスはお金だけでなく、環境面でも大きな影響を与えているのを知り、とても驚いた。賞味期限の話を知り、これまでは少しでも賞味期限を過ぎたら捨てるようにしていたけど、これからは少しくらい過ぎていても食べるようにしようと感じた。トリエステでは、料理が袋に入っている。これは残ってしまった際に、持って帰れるように工夫されているのを知り、とても良いアイデアだと感じた。食品は物じゃなくて、命だということを意識すると、簡単に食品ロスをすることがないのを知り、とても納得した。

食品ロス

日本の家庭における食品ロスは、環境にも経済にも大きな損失を与えている。日本はごみ処理をする内の多くが生ごみであるため、世界と比べても焼却量は多いという。日本はリサイクル活動が盛んに見えて、リサイクル料は非常に低い。しかし、リサイクル料の低さよりも、リユースやリデュースへの意識の低さがうかがえる。日本の食品衛生の基準が厳しいことや欠品を防ぐための過剰生産が要因となっている。食品ロスを減らすには、3分の1ルール、欠品の許容、消費者への啓発(食品の「てまえどり」の呼びかけ、食べ残しの持ち帰り推奨)などが効果的である。世界の食品ロスに対する活動は、食品を長持ちさせるスプレートの開発やIoTを用いた食品ロスの見える化、フードバンク、フードシェアリング、生ごみの分別回収など様々である。私たちの扱う食品は命であることを忘れてはならない。

感想

今回のセミナーを受講するまで、日本のリサイクルや食品ロスに対する活動は活発であると思い込んでいました。しかし日本は世界と比べてこれらの活動が進んでおらず、私たち自身が積極的に活動をしていかなくてはならないと感じました。特に賞味期限切れの商品を破格で売るという方法は、食品衛生上の注意は必要なものの、CSRに関心度の高い顧客や貧困層へのターゲティングと食品ロスの削減を同時に果たす画期的な案であると感じました。また、ごみの排出が損を生むシステムを作ることも効果的であると感じました。セミナーの前半でおっしゃっていた、キャリア形成のお話も貴重でした。私は今学んでいることに対して疑問を感じるが多かったのですが、現在学んでいることが後々役立つことや、自分のキャリアをかつちりと決めなくてよいこと、専門分野を複数持つことが可能性を広げるということを聞いて、主に大学の学びに対するモチベーションが湧いてきました。今回のセミナーは、自分にとって非常に有意義なものとなりました。ありがとうございました。

今回のセミナーを通して、フードロスに対する認識を改める必要があることを再認識することが出来ました。昔、テレビでフードロスの問題についての報道を見てから、すぐ使う物は消費期限の近いものから買ったり、ご飯や食材などは残さないようにしていますが、やはりみんなが意識しないと変わらないと思います。実際に、友達とご飯に行った時にご飯を残している友達がいたり、プライダでバイトしていた時も全く手をつけられていないものを捨てたりしていて、とても心が痛かったです。

食品ロスを解決することで、働き方が変わったり、二酸化炭素排出量が減って環境問題の解決にも繋がることを知り、日本はもつときちんとこの問題について考えなければいけないと思いました。水は賞味期限が切れても飲めることや、小売や外食などの廃棄にはたくさんの税金が使われること、賞味期限と消費期限の違いなどは知らない人も沢山いると思います。これは日本人、日本政府の食品ロスに対する意識の低さも原因のひとつにあるように感じます。

また、事例を通して、海外は様々な取り組みを行っているのに、日本は遅れているように感じました。海外の取り組みの中でも、特に韓国の取り組みはすごくいいと思いました。政府の呼びかけによって意識を変えることは難しいかもしれませんが、金銭面が関わってくれば強制力が増すし、長い目で見れば導入コストよりも多くのコストを抑えることが出来ると思うので、市町村単位ではなく、国単位でもっと取り組んで欲しいと思いました。

食品ロスについてこの度、今まで以上に様々なことを学ぶことができました。

食品ロスというのはお金を捨てるということ、その言葉がとても印象的です。

私は、居酒屋とピザ屋でアルバイトしています。居酒屋では食べ残しの廃棄がとても出ます。それは、お通しが残されることや刺身の妻や青葉など、さらに理由もなく残していくお客様もいらっしゃいます。また、ピザ屋のアルバイトではチェーン店ということもあり、材料を大量にストックすることが多く、期限切れで廃棄することや期限切れだけではなく作りミスした商品を廃棄することも多くあります。また、昔学校の給食などの残り物、スーパーでの売れ残り、一般家庭での消費期限切れなど理由は様々であるが色々なところでたくさんの食材が捨てられている。食べ物には罪はないのにこういった理由でたくさんの食材が捨てられることにとても残念な気持ちになります。

なので昔は好き嫌いが多かった私は残さず食べることに、好き嫌いをしない事を徹底してきました。当たり前ですが、1人でもこう思って行動できる人が増えれば、食品ロス減少につながるに違いはないと思います。しかし、多くの人ができていないのが現状。今回の講義を聞き、改めて食への意識や考え方を考えさせられるきっかけになりました。ありがとうございました。

私は専門学生のときの卒業論文をゴミに関するテーマで書いたので、今回のセミナーはとても興味深いものでした。日本では本当に多くのごみが焼却・埋め立てられています。ゴミの内80%は燃やされています。さらにその中でも生ごみは水分を多く含むためとても燃やしにくく、重いことも改めて知ることができました。さらにフードロス経済的・環境的にも多くのマイナスの影響を与えています。ここ数年特に問題視されている山火事もフードロスの影響が大いにあることを知りました。さらに、温室効果ガスの排出量の多さにとっても驚きました。食品が車とほとんど同じくらいの二酸化炭素の排出量があると知って、驚きが隠せません。日本は本当にレストランなどの食品を提供する業界のフードロスは世界でも稀に見る多さだと思います。その原因の一つに、外で提供された料理を自宅に持ち帰るシステムが整っていないことがあげられると思います。海外に留学していた時にはどの国にもそのシステムが整っており、とても便利に感じました。法律の関係もあると思いますが、早く日本でももっと持ち帰ることができるシステムが整えばいいなと思いました。一人一人が食べ物を捨てない・命をいただいているということをより真摯に考えることが、フードロスを減らす一番大切なことだと思います。

本日のセミナーに参加して、食品ロスについて多く学びました。なので今回は食品ロスについて書いていこうと考えます。まず最初に、家庭から46%で276万トン食品ロスが出ており、事業者からは54%で324万トン食品ロスが出ていることがわかりました。事業者というのは、メジャーな飲食店や店舗をはじめ日本中にある店舗が出しているロスになります。また、の中には小学校、中学校、高校などの学校の給食も含まれていると考えます。私が住んでいた学校では残食0週間というものがあり、残食したらダメだという週が月に一回ありました。みんな頑張ろうと男子を中心にこの活動を行われていました。

この活動のデメリットとしては食べる人と食べない人で差が生まれてしまうことです。しかし、メリットとしては残食が減ります。また、クラスが団結することが挙げられると考えられます。だから、多くの学校でこのことを行うことを推奨するべきだなと感じました。また、家に給食を持ち帰るシステムを作っても、両親も嬉しいしゴミが減ると考えられます。

次に食料援助量と日本の食品ロスの量を比較していきます。まず、2019年度の食料援助量は420万トンに対して、日本のロスが600万トンです。これは、食料援助量の1.5倍になっています。このことから日本は世界的に裕福であることを表すと同時に、食品ロスに対して工夫をしなければならないということを表していると考えました。

過去の経験を通じて、何かを得ることはとても大きいと感じた。北海道での1800キロ走破等自分の自信になることを見つけた方がいいと感じた。そして、青年海外協力隊での活動では、現地の人に与えるだけではなく、技術を与えるということにより、その現地の人は今後、協力隊の人がいなくても生活できるようになる。これは今後のボランティア活動等の考え方の基盤となるものであると感じた。

自分の軸を絞り込んでいくということについてはとても考えさせられることであった。今後、専門分野の一つだけではその中では輝けない。多くの専門分野を身につけることにより、自分の付加価値を高め、キャリアを高めることができる。

今回のテーマでもある食品ロスの問題では現状様々なことが結びついている。特に驚きだったのは、フードロスと地球温暖化がかかっていることである。温室効果ガスの排出で比べた場合はほとんど自動車と変わらないほどのことであった。食品ロスの改善は、温室効果ガスの改善につながる。

この改善にも、消費者の商行動についても改善することが必要である。世界各国の現状を参考にし、改善に努める必要があると感じた。これには、法によるバックアップが必要であると感じた。食品ロスをなくすために行ったことに関しては、問題になるかどうかを判断するという必要としているのだと感じた。

井出留美さんのライオン株式会社での研究や地域及び災害地区での支援活動などに関して非常に行動的な人であるという印象を受けた。彼女の行動力が高いからこそキャリアの中で点と点がつながることが多かったのではないと思う。ひとつの専門分野だとライバルが1万人いるが2つもば千人に減るという部分は特に印象を受けた。食品ロスの観点についてはSDGsの視点から取り組んでいるという事実に体系的な方針が大事であるということが分かった。また世界の食糧支援額より食品ロスの額が多いことは衝撃的だった。ゴミ処理にかかる2兆円は国の足を引っ張っているといえるくらい深刻な問題である。食品ロスが世界第三位の廃棄ガスの原因だったことは国際規模で解決しなければならない部分であると痛感した。日本の商品陳列棚には欠品の許容が必要であるという考え方にはとても賛同できる。また日本人は賞味期限に対して敏感な部分があるため賞味期限が切れようとすぐに捨てる必要性はないということをより発信していかなければならないと考えた。加えてふぞろいの野菜などが新たなビジネスチャンスになりうるという部分は新しい取り組みで非常に興味がわいた。京都市のごみ削減への取り組みはかなり効果があるように感じた。

今日の授業では、外部の講師を招いて、食品ロスや3Rなど世界の食料事情についてのお話をさせていただきました。今日のお話の中で自分が特に興味深いと感じたのは、世界食糧援助の量より日本のフードロスが多いという事実です。フードロスとは、食べられるのに捨てられる食品の量であり、日本の食品ロスの量は年間600万トンにもおよび日本の人口1人当たりの食品ロス量は年間約47キログラムにも及ぶと推計されています。世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しています。その中でも日本人の一人当たりの年間食品廃棄物量は世界で第6位、アジアではワースト1位という多さです。それに対して、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量は2019年で年間約420万トンであり、日本の食品ロスはこれの約1.4倍に相当するとされています。私は普段から食品を残すことがないのでこの事実を聞いてとても衝撃を受けました。しかし、この食品ロスには、企業などが賞味期限や消費期限によって廃棄している食品も含まれていると知り、食品ロスをなくしていくためには個人だけではなく、企業側も努力をする必要があると感じました。また、食品ロスを食料援助にまわすような取り組みも画期的だと考えます。

まず、今回の講師の方の、人生から得た教訓は、大変これからの私たちの道しるべとなるものが多かったです。講師の方がおっしゃっていたように、(コロナ禍にいる私たちにも通じるものがあります)今はつらくとも、つながりが見いだせなくとも、いつかは点と点がつながると信じて進んでいくことが大切なのでしょう。また、私は現在国際経営学部生なので、経営学を学んでおり、さらに進学して経営学にプラスαを加えたいと思っていますが、それは一貫性がないと思われるのではないかなど、疑問に思う部分がありました。ですが、キャリアについての十カ条での専門分野を二つ以上持つというアドバイスを聞き、将来の方向に対する不安が減りました。

次に、日本もフードインクで扱われたように、日本も経済優先の資本主義なのだと思いました。日本は比較的自然を大切にしているイメージを持っていたのですが、他国に比べると、食品ロスの多さや環境意識に対する意識は思っている以上に低かったです。自国がどの位置にいるのか、知ることで一人一人の意識も変わるため、客観的に見つめなおす必要性を感じました。

また、私たちが食品ロスに対してあまり知らないということに気づかされました。フードロスはよく聞きますが、フードウェイストはあまり聞きません。賞味期限についてもよく知りません。たくさん作りすぎの会社が悪いと見る風潮があるので、私たちはフードロスの当事者意識も低いのだと感じました。そのため、日本は食品ロスについて詳しく教え伝えていく、日本にいる人は物事の本質(なぜ賞味期限があるのか、賞味期限とは何なのか等)を見抜く目を養う必要があるなと考えました。

さらに、すでに様々な方法で食品ロスに取り組む人々の存在も知りました。彼らの取り組みを見ていると、諦めずにできることを探しています。また、常識や現在ある知識にとらわれずに、それぞれの取り組み方を考えています。これらのことにより、物事を批判的に見る姿勢の必要があるのだと改めて気づかされました。

最後に、食品ロスは、国によってリカバーなど意識や取り組み方が違うことから、文化的背景が反映されているとも知りました。文化はそれほど強い要素だと知らず、大変驚きました。日本は潔癖・完璧主義のような性格が多い傾向にあるので、食品ロスが多い原因の一つなのでしょう。国が動くように、日本に住んでいる人から動く必要があります。

今日のセミナーは実際の社会起業家の社会の見方を知れるとてもいい機会でした。特に私が印象に残ったこととして、講義内で紹介された様々な事例です。国内国外問わず、業種問わず、多角的なフードロスへのアプローチを知ることができました。実際に3Rの中で特にReduceが重要だというのはよく考えればわかることですが、社会でもあまり言われていないことから日常生活で節電節水など意識していても疎かになりがちなのではないかと感じています。大学院進学を考えている私にとって、ケロッグで働きながら修士号・博士号をとられたという井出さんの学びの経歴は私にとってとても興味深いものでした。面接官に無理と言われながらも成し遂げる思いの強さや努力が社会起業家として大成するために必要な要素である気がします。私はフードロス問題にある程度の関心がありますが、井出さんのようにそれを学校で勉強したりそれをテーマに活動したいわけではありません。しかし井出さんの考えや事例として紹介してくださった問題へのアプローチ方法はとても興味深いものでした。中でもジュッフェヤ空港のトイレの例を用いて説明されたナッジの手法に興味を持ちました。社会問題を解決することを掲げる企業家として、世間に訴えかける手段は生命線ともいえるくらい大事なのではないかと考えています。特に私は教育に興味があり、現在も教育系企業でインターンシップをしています。このような視点を変えたアプローチや声かけは子供たちのコミュニケーションに応用できそうだなと考えていました。井出さんがおっしゃっていた10のポイント・軸を持つことを大切に自分のミッションを達成するために勉強していきたいです。本日は講義をありがとうございました。

今回はフードロスについて考えていきます。まず、最初に驚いたことは、生ゴミは普通の可燃物のゴミよりも燃えづらく燃やすためのエネルギーが必要になることです。また、このためゴミの処理にも莫大なお金がかかっています。なんと、2億円もかかっているのです。このことも驚いたことの1つです。2億円を生ゴミを燃やすために使っているのなら他の使い方や人助けに使うべきだと考えます。しかしながら、私達日本人も人間というもの全て忘れる生き物です。今回受けた授業によって日本のフードロスや世界的フード不足について知りましたが、数日語にはご飯を残したり、捨てたりします。そのため、法律を作ったり、企業や政府の方々が政策などを行なったりすることが1番なのではないかと考えます。私たちは税金が増えたことなど、本当に自分達に関係するものしか関心を示さないものだと考えるのでこの結論に至りました。また、私たちの学校では、フードロスを無くすために給食を全て食べきるルールを設けていたり、自分のご飯を食べ切らないと休み時間も食べ切れるまで食べるようなルールもありました。今考えると、このようなルールもあるべきもので合ったのだなと考えられますし、他の学校にもやって欲しいなと心から思います。日本のフードロスが減り、世界中の人々もしっかりとご飯を食べられる世界を刹那に願っています。

大学生の時に父が突然亡くなったときに、いつ命がなくなるかわからないということに気づき現在に至るまでの行動力や発信力につながるきっかけになったという部分は、コロナだからという理由で行動ができていた自分自身にとっても響くものだった。また、様々な仕事やJICAを経験する中で井出さんがおっしゃった点と点がつながるといことも、食品ロスや気候変動、環境問題といったものがつながるとい意識を持たねばならないと感じた。私自身今年から一人暮らしをしてごみも管理している中で、一人暮らしのごみの量はイメージよりも多くて、また最初のころはまとめて買いからフードロスを出してしまっただけのことだった。しかし、買い物に毎日行ったりすることで今はフードロスを出さずに済んでいる。少しの意識変化でごみ減ることを実感した経験を思い出した。また賞味期限の話では、三分のルールを初めて知った。賞味期限に関しても目安と走っていたものの、期限が長いものは安全なものといった潜在意識・ステレオタイプみたいなものが日本には強くあるのではないかと考えた。消費者の啓発という部分がまだ弱い、具体的な数字、一年間のごみ処理にかかる価格は2兆円(半分は生ごみではないか?)といった数字をスーパーやSNSの広告といったところにインパクトをつけていくことで意識は上がるのではないかも思った。

講演を通じて、日本の食品ロスに対する意識の低さ、とらえ方が偏っていると感じた。そしてそれをまだ気づいておらず、食品ロスといった言葉だけが一人歩きしているように感じた。井出さんがおっしゃったREDUCEという部分に力を入れるために、税金で賄っているとあまり罪悪感はないと思うので、量り売りで自らお金を払ったり、罰金といった強いペナルティを導入すべきだと考えた。そのような制度やペナルティが存在するという点で、意識は必ずあがるし、お金を絡めることでごみに対して考える時間は必然的に増える。「食べ物は命」という言葉を大切にして、前から順に商品を取るといった自分ができること、点と点は結び付くといったことを心において、私たちの食品ロスと社会について考えていきたい。

今回の講師の話聞いて、まず、人生どこで何が起きるかわからないなというふうに思いました。井出さんのように、小さい頃からしたいことがなんとなくでもある人も、その職につくことは決して簡単ではなく、すごく努力されていることがわかりました。個人的に印象的だったのが、井出さんが青年海外協力隊として行ったフィリピンでの学びです。そこでは0から自力で行動されていたそうで、現地の方達にお金などのモノを与えるのではなく、職や技術を与えることで、団体が帰国した後も商売をし、自らお金を得ることができたという話でした。当時の現地の人からすれば、やはりお金などが欲しかったのかもしれませんが、長期的に見たときに利益になっていることを見極めることができるのがすごいことだと思いました。さらに驚いたことが、日本の食品ロスの多さです。日本の食品ロスは食料援助料の1.5倍もあるということを知り、とても残念に思うし、井出さんも言っていたように、わざわざ輸入した食べ物をこんなにゴミにしているという行為はとても恥ずかしいと思います。その原因としては、経済を優先しすぎることで、食品衛生に対して厳しすぎるというのがありました。確かに衛生面に関しては、もし体調を崩すようなことがあった場合、その会社の信用が下がってしまうので責任が大きいのは理解できます。しかし、他の国では廃棄された食料をバスなどの燃料としてリサイクルしたりしていることを知りました。廃棄した後でもできることはたくさんあるのに、なぜ他の国を見習って取り入れることができないのか不思議に思いました。この講義を聞いて、個人の行動は微力ではあるけど、陳列された商品を奥から取らないとか、野菜などの形を気にせずに選ぶとか、もちろん食べ物を残さないことを心がけたいと強く思いました。

このセミナーに参加して学んだことは大きく分けて二つある。フードロスに関しての知識と、キャリア選択、人生についてのことだ。まず、ひとつの目のフードロスに関しての知識だが、特に印象に残ったのは食品廃棄物の量の多さだ。貧困層2000万人をまかなえるほどのフードロスが日夜起っているにもかかわらず、今までのうのうと生きてきた自分が恥ずかしい。また、リサイクルやリユースよりもリデュースの方が圧倒的に大事ということも知り、まさに目から鱗だった。考えてみれば当たり前のことなんだが、社会の風潮的に今までリサイクルが一番重要だと思こんでいたので、リデュースの価値に気づいていなかった。これから周りの話を鵜呑みにせず、自分で考える癖をつけようと思った。

二つ目の、キャリア選択、人生について学んだことは、井出さん掲げていた十か条である。十か条すべてを書くのと長くなってしまいますので、割愛して特に大切だと思ったものをピックアップする。まずは、自分のキャリアをかつちり決めないことと専門分野を二つ以上持つことだ。これはまさに不安定で変化しやすいう現代社会のトリセツであり、特に専門分野二つ以上持つことは具体的で今の自分でもできる実践的なアドバイスだと感じた。また、自分の声に従うというアドバイスは人生を難しく考えすぎている自分の肩の荷を下ろしてくれて、非常に楽になった。人生は意外と単純ではないかと、前向きになれた。

このように、井出さんのセミナーは従来のただ知識を垂れ流す形式のものではなく、自分の経歴や経験談などのバックグラウンドを話してくれたことによって、人生についても考えさせられたし、この人の話に俄然興味が沸き、非常に楽しい時間でした。早くフードロスについての知識を周りの人に教えなければいけない気持ちになりました。

井出さん、ためになるセミナーを開催してください本当にありがとうございました。

非常に貴重なお話でした。自分もフードロスに関心をもっているため興味深かった。また、どのようにしたら日本のフードロス問題が解決できるのかについて井出さんの意見を聞いて勉強になった。Letというアプリをインストールして訳あり商品などを購入しているが、実際フードロスに貢献出来ているのか、それとも単なるフリマアプリでの食品購入になっているのが気になるところだ。井出さんは鬱や挫折などを経験しているのにも関わらず自分の意思などに基づいて全力で頑張っている姿がかっこいいとおもった。ケロッグに入社後に一人で多くの業務を担当していたのを見て自分には無理だと思った。井出さんが言っていたとおり、日本はリサイクルを頑張っていると思っていたからこそ世界最低のリサイクル率だと知って驚いた。焼却処理が多いことは知っていたが、まさか世界の中でもダントツの80%だとは知らなかった。しかし、日本のリサイクルを水分を多く含む食品が邪魔をしていると聞いて非常に納得できた。一人がフードロスを意識して改善に努めるだけでは何も変わらないため、国民全員でどのように積み重ねることができるかについて考えて実行することが大事だと思った。また、フードロスとフードウェイストの違いについて初めて知ることが出来た。

まず、井出さんの経歴で、約26年大学に通っていたという話は素直に驚きがあった。この経歴から、多くのことを大学に通い学ぼうという意欲や強い意志を感じることができた。井出さんが思うキャリアの十か条のところの1つ目では、「キャリアをかつちりと決めなくてもいい」という言葉は今の自分の心に響くものであった。今の自分はやりたいことがあるが、そのために何をすべきかを考えている状態である。現在、大学の講義や日々の生活の中で、楽しいと思えたり、やりたいと思えることがいくつか出てくる。しかし、自分にはやりたいことがあると、キャリアを決め込み、他の可能性をつぶしている状態であったため、この言葉でそのような自分の現状に気づき、考え方を変えようと思うことができた。

また、食品ロスの話では、多くの賞味期限前の食品が廃棄されているという事実が日本ではあり、非常にもったいないと感じた。自分は食品をすぐに捨てるのが嫌いで、賞味期限が切れているものでも自分が購入したものは食べるようにしている。丁度今、食費を節約するために、買い物や日々のメニューなどを、綿密に計画を立てているため、これからは賞味期限や消費期限もしっかり考慮しながら計画を立てようと感じた。また、買い物をする際、自分も友達もよく奥の方から賞味期限が先の商品を手に入れた。これからは「てまどり」を実践し、少しでも食品ロスの減少に貢献しようと感じた。

現在、自分はホテルのバイキング会場の裏方でアルバイトとして働いている。会場から下げてこられる皿などには、多くの食べ残しがあり、さらには、バイキングのため、表に出ている食べ物も裏に運ばれ、すべてがそのままゴミ箱へと処理される。このアルバイトを始めたばかりの時は、その光景を見て衝撃を受け、「全部持って帰りたい」という気持ちでいた。しかし、慣れてきた最近はその光景が当たり前すぎて、何も感じなくなっていたが、その光景がまさに日本の食品に関する問題そのものであると改めて認識できた。そのシステムは自分の力ではどうにもならないが、少なくともバイキングなどの外食の際は、食べ残しをしないようにと強く決意した。

ありがとうございました。

食品ロス問題ジャーナリスト兼栄養学の博士の井出留美さんの話を聞いて、ライオンでのシワのでき方の研究からこれはシワだけの話ではなく語学の取得しやすさなどは年齢につれて取得しづらくなっていく。つまり今の私たちの貴重な若さを活かしていることを学んでいくことが大事であると感じた。井出さんがフィリピンで青年海外協力隊として支援活動をする際になかでも困っている人たちに物やお金をあげては無くなってからまた困るので技術を伝えることが彼らの将来を考えても大切である。という話が出ていた。今の私のビジネスプランに貧困に困っている海外の技能実習生などに物資支援や寄付金を募って送るのではなく日本の伝統技術を学びたい学生を日本の職人とつないで自律できるようにしていくという案がある。他の講義のグループワークの中でも感じることもあるが、人は支援してくれる人がいるとそれに頼り切ってしまう自分でなんとかしようとする気持ちがなくなってしまう。なので支援者側は、ただ物資を与えるような支援をするのではなく支援される側が成長し自立できるような支援をするべきだと改めて感じた。

ただ大学生をやっている私でも課題に追われて他に手を出す余裕がない状態なのに井出さんは会社に所属し仕事しながら大学院のことも両立してやれていることに驚き、どのようなタスク管理をしていたのか気になりました。また、1家族で6万円強分食べ物を捨てており、また家庭から46%、事業者は54%という数字を見て意外と家庭からもフードロスが出ていることに驚きました。日本のリサイクルコンポスト率はかなり低い話を聞いて、私はAPUに来る前にタイに住んでいてリサイクルなんてしたことなく、日本に帰ってきてちゃんと分別・リサイクルをよくやってるなと感じていたのでこの結果に驚きました。

大学1年の時に父親を亡くしたとおっしゃっていたが、父親を亡くした時は「大切な人を失った」という喪失感や絶望感でいっぱいになると思うが、井出さんはその喪失感や絶望感を自分の行動に移すことができていて、井出さんの精神力はすごいなと純粋に思った。また、専門分野を2つ以上持つと、ライバルが10,000人から1,000人に、3つ持つと10,000人から100人に減り、自分という存在が企業に認めてもらえるというお話を聞いて、自分がいくらその企業に入りたくても企業にとって魅力的な人材でなければ採用はしてもらえないという就職活動の現状を踏まえると、就職活動を始める前の大学2年生のときにこのお話を聞いて本当によかったなと思った。

食品ロスに関してはその定義を間違えて記憶してしまっていた。フードロスと食品廃棄物を合わせて食品ロスと言うということを変更して確認した。

日本は食品ロスが多いとは事前知識として知ってはいたが、1年間の世界の食糧支援量と日本の食品ロスを比較したとき、前者は420万トン、後者は600万トンであり、日本の食品ロスがこんなにも多いのかと衝撃を受けた。

私のイメージでは、食品ロスは企業が大量生産した結果食品を余らせて廃棄せざるをなつたものがほとんどの割合を占めると思っていたが、家庭と事業者の食品ロスの差は8%ほどで家庭からも思ったより食品のロスがでているんだなと感じた。

日本の食品ロスの現状がなかなか進展しない理由の1つとして、食品に関する規定が厳しすぎるということがあるというのは授業前から聞いたことがあったが、本日の講義でも食品に関係する規格の厳しさが食品ロスの回復につながらないという旨の話をされていたので、日本は食品ロスという観点で客観的に見たとき、後進国なんだなと感じた。

本日の講義を通して、井出さんが大事にしている軸や、日本の食品廃棄の悲惨な現状について学ぶことができました。まず、大学生の時にお父様が亡くなったことから、「いつ命がなくなるかわからないから今やっておかないとだめなんだ」と、色々なキャリアに挑戦される姿から強い意志を感じました。給料や社会的地位、人間関係をなくしてしまうけれど会社を辞め、フードバンクに携わる勇気も偉大なものだと思います。井出さんが仰った「自分の軸を絞り込んでいく」、「ものを買うより自分に付加価値を」、「専門分野を2つ以上持つ」が特に心に残り、大学生の自分も意識すべきことだと感じました。環境から恵みをいただいてビジネスを回すことができているはずなのに、環境を貴重に扱うことができている社会の現状はとても悲しいことです。世界の食糧援助量より日本の食品ロスが差をつけて大きいことに違和感を感じたり、ごみ処理に2兆円もかけていて、更にそれは私たちの税金を使って焼却処分が行われることは初めて知りました。海外では食品ロス削減に向けて活動が進む中、日本は遅れています。今回の講義を通して1人1人が環境を貴重に扱う意識を持つことが重要であると感じました。日本でも、欠品の許容などを行うマルマツや、捨てないパン屋さんなど、日本全体で見たら小規模な活動かもしれませんが、このような人々が増えることで少しずつでも日本社会が環境にやさしい社会に変化すると思うので、そのために教育やメディアにおいて食品ロスの問題を伝えていく必要があると思います。現状を知るだけで意識は変わるはずですが、または、家庭ごみに対して自分で責任をとるような韓国ポストは、当事者意識を高めるうえで有効だと考えます。まだまだ知識が足りないことを痛感したので、自身でも食品ロスについてもっと調べてみようと思います。

私は食品ロスについて興味はあったものの、ほとんど知識がなかった。私はAPM生であるため、APSの学生たちに比べ、このような社会的な内容を学ぶ機会も少ないため、今回のセミナーでは初めて知ったことや気付きが多く、とても勉強になるセミナーであった。日本の食品ロスは、世界の食糧援助量の1.5倍であるという事実や、日本はごみ処理に2兆円が費やされており、かつごみ焼却率がダントツで高いという事実は大変驚いた。また、私も「食品ロスは企業が主となっている問題だ」と思っているうちの1人であったため、食品ロスの46%は家庭からのものであり、さらには家庭からの食品ロスは税金より処分されているため企業から出されたものよりも質が悪いという事実を知り、自分を恥ずかしく思った。しかし、食品ロスを減らすために、私たちが今から取り組めることが沢山あるということを知ることができた。これからは、「てまえどり」や賞味期限に対する意識の変化を心がけていきたい。中でも、私が一番気を付けようと思ったのは、食材の買いすぎを防ぐことである。私は現在一人暮らしであるため、食材を使う量が比較的少なく、野菜等を腐らせてしまうことが多々ある。これからはこのようなことが起こらないよう努力したい。日本では、食品に関する衛生観念が高いことやリスク回避を重視するが故に、国全体として食品ロスを減らしていくことが厳しい。しかし、私が思うに、私のようにこのような事実を知らない国民が大多数であることが一番大きな課題であるのではないかと感じた。そのため、例えば学校で食品ロスに関する授業を行う等の「国民への教育」は必要不可欠であるように思う。私が今回のセミナー全体を通して、一番心に残ったのは、「点と点が繋がる」というお話であった。食品ロスと直接的に関係のある話ではないが、井出さんは、フィリピンで経験したことや肌の研究を行っていたこと、ケロッグに入社したことなど一見関連のなさそうなもの・経験も後々繋がり、役立ったとおっしゃっていた。これは、現在の私にとっても響く話であった。また、私は現在メンタルヘルス障害の治療中であるため、このように活動的であり、今回のセミナーや公演等を行っているような方でも鬱病を経験したことがあるという事実も私を勇気づけた。井出さん、本日は素晴らしいセミナーをありがとうございました。

井出さんは大学1年生の時に父を亡くした。そこで命の重みをしり、人はいつ死ぬかわからないから行動する行動力の重要性に気が付いた。また、井出さんは、数々の仕事を転々としていく中で、社会の理不尽や積み重ねの重要性に気が付いた。そして、自身の経験や知識を用いて、食品ロスの問題に着目した。食品ロスとは、フードサプライチェーンの前半で発生するものがfood loseであり、後半がFood Wasteといわれており、合わせて食品ロスといわれている。そして、日本では1年間で人家族6万1千円食べ物を捨てているということが現状である。また、食品ロスを焼却しなければならぬため、環境問題も懸念されている。そのため、食品ロスを減らすためには、3RのReduceが最も重要視されており、食品ロスを減らすために、食品を売るなどする前に、余りを出さないことが最も重要であると講義で述べていた。私は、今まで食品ロスについての問題を多く見てきた。今までそれらの問題に対して、食品ロスを減らすための改善策を私は知らなかったが今回の講義を聞いて3RのReduceを取り組むことで食品ロスを減らせるという具体的な対策を知ることができた。また、今まで、日本は、温室効果ガスの排出量は著しく少なく、環境にやさしいというイメージがとても強かったが、実際は、食品ロスの影響により、焼却する時間や回数が増え、世界で5位の温室効果ガスの排出量と知り、私は、他の企業が実際に行っている生ごみ分別回収、食品廃棄物からのバイオディーゼル、最新技術の活用など日本は対策する必要がある。加えて、日本人は、賞味期限が切れると捨てている人の割合が非常に高いが、賞味期限は、味が落ちるが食べられる。そのため、それらを減らすために、イギリスのように日本は食品に概要を詳細に記入し、顧客に安全かつ賞味期限の知識を身につけなければならないと考えた。そして、今回の講義で学んだことを周囲の人たちにシェアしていく。

近年日本では、食品ロスが大きな問題となっており、私自身も食品ロスを減らしていかなければならないと軽い気持ちで考えていた。今日の井出さんの講義を聞いて、生ごみの焼却に多額のコストがかかり、発生する温室効果ガスが環境変動を促進していると分かり、食品ロス&ウェストは地球規模で様々な負の影響を与えていると感じた。私達人間は、目先の利益や強欲、経済の発展などを理由に食品問題を後回しにしてきたが、環境から恵みを活用して生きている我々は、食品ロス&ウェストを改善し、環境を改善していかなければならないと思う。ヨーロッパ諸国や韓国では食品ロス&ウェストを改善すべく様々な取り組みがされている中、日本ではなかなか問題を解決に繋がるような取り組みが進んでいない。日本でも国が食品ロス&ウェストに関するガイドラインを作成したり、バイオガス事業の促進、生ごみを乾燥させる機械の導入などを進めていくべきであると感じた。また日本ではリサイクル意識が高いが、ゴミ削減の元栓である「ゴミを捨てない」をもっと積極的に意識するべきだと感じた。今日から1人の人間として、またこれから持続可能な社会を作る人間として、食品ロス&ウェストに関して本気で取り組まなければならない。また、自分自身の付加価値を高めることや、専門分野を複数持つ、死を考えて今を全力で生きることを自分の指針として生活していきたい。

大学生の時に両親を亡くした中で、井出さんは悲しむだけではなくその感情を持ちながらも次の行動に移せた精神力に感心した。自分が仮に当事者だったとしたらずっと悲しみに浸っていると思う。

また就職活度などをしていく上で自分がいくらその企業に入りたくても、その企業から魅力的ではないと思われたら就職することは厳しいが、もし自分が他の就職活動をしている人よりも複数の専門分野を持つことで、周りと差別化することができ、ライバルが減っていくことをしれた。それが英語や課外活動でもいからすこしでも専門分野を増やし自分の就きたい企業に就職できるように努力していきたいと思うことができた。これから就職活動していく自分にとってはとても貴重な意見を聞くことができたと感じる。

また今まで私は食品の廃棄することが食品ロスだと考えていたが、フードロスと食品廃棄の二つが混じって、食品ロスという意味になると言うこと知れた。日本の食品ロスに関しては先進国の中でもダントツに多いと言うのはたびたび耳にしてきたが、実際に数値にしてみると想像を絶する量で衝撃的だった。私は以前ミスタードーナツでアルバイトをしていたが、そこでも売れ残った商品が毎日300個前後が廃棄されていた。売る量を減らして廃棄を減らせばいいと言う意見もあったが、売り切れになって客に販売できなくなるよりは、余ってもいいから売り切れという状態を無くし売り上げを出した方がいいというのが上層部の考えだった。今回の話を聞いてみると日本の食品に関する法律が厳しすぎて食品ロスが解決に繋がらないと述べられていた。日本も今の時代に則した柔軟な法律に変えていく必要があるのではないかと感じた。

本日は、素晴らしい講演をありがとうございました。井出さんの経験談の中で、非常に印象的であったものは、積み重ねは、歳をとるにつれて大きくなるというお話です。井出さんがされていた皺の研究内で、歳をとるごとに増加率が上がっていたように、皺意外においても積み重ねの影響は大きいんだなと気づくことが出来ました。今、私は大学生で、勉強でもその他の経験においても、努力が結果に直結することは少ないです。そんな中で、モチベーションを保つことが出来ない日も少なくありませんでした。しかし、積み重ねることで将来的に大きな結果を得ることが出来るという事実を知り、私のインセンティブになったと感じました。

食品ロスに関して、私は今まで、その問題が与える影響に関してあまり意識していませんでした。しかし、経済的な影響だけでなく、気候変動など、環境にも大きな影響を与えるということを知り、食品ロスをなくすことの重要性を改めて感じました。また、日本はヨーロッパなどの他国と比較して様々な点で食品ロス対策が劣っているということなので、次世代を担う私たち学生が食品ロスについてしっかりと学び、考えるということは非常に重要だと思いました。井出さんが、「ペットボトル飲料は賞味期限を過ぎても飲むことが出来る」や「すぐに消費するのであれば商品棚の前から買おう」などのアドバイスをしてくださいました。これらは個人でも簡単に実践することができるので、小さなことからでも実践していこうと思います。

日本の丁寧さや用心深さが裏目に出て、この日本の深刻な食品ロス問題を引き起こしているのかなと感じました。食品衛生に厳しい日本だからこそ、日本の食品廃棄物が多く、産業廃棄物が減らない現状にあるのだなと思います。日本は現在、リユースやリサイクルにフォーカスを置いてしまっていますが、元栓を締め他方が早いという考えは自分の中でも盲点で、あまりが出るような生産や購入は行わないのがベストだねと思いました。私が以前別の講演会で聞いた「意識でヒトは変わらない。環境をかえてこそヒトを変える事ができる」という言葉と、質問コーナーで答えていただいた「アメとムチでしか世の中は変えられない」といった言葉がマッチしていて、本当にそうだなと感じました。現在はパン屋さんやレストラン、スーパーなどの個人レベルで食品ロスの取り組みを行っているというイメージを受けましたが、日本政府が法律レベルで食品ロスの削減に向けて取り組んでいく政策も必要ではないかと思いました。その国にあった政策の進め方はたしかにあると思いますが、今生きているすべての人が寿命を全うできる世界を作るためにも、トップダウンや多少強引な方法でも政策を進めても良いのではないかと思いました。「0リスク」を求める傾向にある日本ですが、もっと減らすべきリスクがあることを自覚するべきだと思いました。

フィリピンではねばねばしたものがあまりウケないため、上げ春巻きという違う形で作るという考え方が新しくすごいと思いました。さらに、困っている人にお金を上げたも一時的に助けられるだけで、お金を使ってしまうとそのあと困ってしまうから技術を伝授すると商売をできるようになるから後で困らないという考えがとてもいいなと思いました。井出さんはいろいろな職業を経験して、それぞれがどう生かされていくのかわからなかったけど、いつか今までの経験が点と点でつながっていくことをおっしゃっていたので、私も苦手の教科の講義を受けていると、この勉強が将来どう役に立つのかと考えてしまうことがあるけど、いつか役に立つ時が来ると思って真剣に取り組みたいです。

食の商売は強欲になると捨てるものが増えるという言葉に驚きました。食品ロスを考えることは働き方改革(生き方改革)につながるというのは今まで考えたことがなかったのでとても心に残りました。「ナッジの手法」もとても面白いと思いました。強制されるとやる気がなくなるけど、その行動をするように仕向けるというのが、する側も悪い気がしないし、むしろ楽しみながら良い行動をとるようにするのがとてもいいと思いました。トリエステでパンが袋に入れられて出てくるのは、オシャレに見えるし持ち帰りもできるし良いなと思いました。食品ロスを減らすために、食品をただのモノだと考えるのではなく、命を扱っていると考えたら自然と行動が変わってくるのだと思いました。

今日のセミナーでは、自分のタスクに対しての新しい考え方や、今まで知らなかった食品ロスを減らすための取組みについても知ることが出来たのでとても勉強になりました。

まず、話の序盤の感想ですが、自身の目標や意思を見逃すことなく、その意思に従って、様々な場所や企業を渡りある他ことはとても怖かったかと思いますが、やはりな何かを成し遂げる方は、己のみの振り方に対して身軽だなどという感想を持ちました。捨てるパン屋さんの話では欲を捨てないと、飲食店は必ず多くの食品ロスが出てしまうという田村さんが、確かにその通りだと思いを共感しました。経済の発展を追い求めることで、食品のロスが増える、この具体例として私が以前働いていたどんチェーン店でも、同じような例を見ました。店の満足度や、より良い商品、より速い商品の提供を促すために、かなり多くの食材が廃棄されているのを見たことがあります。また食用廃棄の中身、実情を聞いた中で、特にごみの焼却率が他の国々よりダントツだったことに驚きました。自身の中に「人口が多い国と比べてまだ日本のごみ問題は大丈夫」といった誤った認識があることを痛感しました。また、世界の食品ロス量の深刻さが、改めて数値化されるとよくわかり、認識していただけた問題だった食品ロス問題を今までよりもはるかに深刻に考えるようになりました。また食品ロス問題の解決方法を紹介していただけている中で、IoTの方法で、実際の食品ロス量を測ることで、今回の講義を聞かせていただいた私のように、食品ロス問題の深刻さが、一般の人にも伝わりやすくなるということ、自身の今回の体験で裏付けることができました。またこの数値化して、分かりやすく状況を理解してもらう行為自体が、他のどんな社会問題にも生かせそうだと考えました。例えば、「待機児童が増えている」と示すより、「〇〇人に一人は待機児童」という風に表す方が、ただでさえ認識されにくい社会問題がより注目を浴びやすい、様々な人に伝わりやすいことを学習し、今後の活動につなげていこうと思いました。

今回の講義では、食品ロスのことだけではなく、井出さん自身の人生から学んだことを聞くことができとても貴重な体験ができたと感じました。井出さんのお父様の死をきっかけに、人間いつ死ぬかわからないから行動するというのは、私の苦手な部分でもあるのでとても心に響きました。一度きりの人生を悔いのないように、自分の心に正直に生きられるように行動していきたいと思いました。また、十ヶ条の中で、専門分野を2つ以上持つというのは、自分に付加価値を与えるというのはこれからの就職活動や自分の人生において、とても大切だと思いました。後半の食品ロスのお話は、自分自身が食品ロスについて疎く、初めて知ることです。日本のは食品衛生の面がとても厳しいというのはいまのところはいいのですが、井出さんが示してくれたように、日本の食品ロスに対する数字として改めて見ると、とても酷いなと感じました。影響力のある大手企業が率先して食品ロスに対する対応や改善することは勿論だと思いますが、家庭あるいは個人で、生活の中で食品ロスについて考えて行動しなければならないと思います。私自身も、なるべく冷蔵庫にある物を工夫して料理をしたり、スーパーなどでの「てまえどり」を心がけたいと思います。また、食品ロス削減が、生き方改革や温室効果ガス対策になることを知ったので、食品の命のためにも、地球のためにも日々の暮らしの中で食品ロスを減らすということを意識しながら生活していきたいと思います。

本日のセミナーは、とても勉強になるものであった。まず、フードロスのお話以前に、社会起業家としての学び続ける意志やモチベーションを維持されているのがとても印象的であった。大学での学部教育で、終わらせずに、大学院、そして社会人になってからも働きながら学校に通い続け、知識を増やし続けていることが、今成功している一つのよう要因なのではないのかと思った。

TOEICを取得したこともお話しされていたが、それまで英語が全く喋れなかったことを聞いてとても驚いた。しかし、自分の苦手な分野であろうと必要に応じて学ぶことによまた、起業家としてとても大切なことであるように感じた。このように社会起業家で成功している方の共通点として、より事業に対する専門的な知識や情報を持っていることが成功と深く関わっていることが分かる。そのため、常に学び続ける姿勢をもち続けることが重要であるのは明確であると思った。また、点と点がつながったとセミナーの中で何度かおっしゃっていたが、自分のこれまでの経験を活かすようにしているのと自然に過去の経験が未来に点と点でつながり、自分のやりたいことが明確になっていくため、リスクをとり何事も挑戦していくことが大切であると思った。

ゴミは、リサイクルをすれば出しても良いものだという認識であった。ゴミとして処分してしまう前に、もう一度利用できないかどうかを考えるべきであった。井出さんの話の中で、コーヒーのかすやバナナの皮を捨てる以外の使い道があることを初めて知った。ゴミは燃やせばよいという日本の認識を変えなければならないと思う。世界レベルで日本のリサイクル率を見ても、かなり低かった。まずはゴミを減らす(Reduce)ことをもっと意識するべきである。減らすことを意識しても、やはりゴミは出てしまうので、再利用(Recycle)する方法をもっと知るべきだと思った。私は横浜市出身で、小学校の授業で3Rについて何度も取り扱ったが、分別することによって燃やした時に有害なガスが出なくなる、リサイクルした後の使い道などのポスターはよく見たが、そもそもゴミを減らしましょうという声はあまりなかった。そのため、分別の知識は付いたが、ゴミを減らすことの重要性は今まで意識していなかった。このように、国内の多くの場所で、分別やリサイクルには目を向けられているが、そもそもゴミを出さない工夫をしている所はあまり見かけない。企業や業者からの廃棄も、今では廃棄量を少なくしようと心掛ける活動は増えたが、実際に廃棄量が少なくなったようには思えない。特に賞味期限や、品質向上や維持のために、食べられるのに廃棄するファストフード店が増えているように思える。私が働いている店では、大手ファストフード店のため、多くのお客様にポテトやハンバーガー等の高いクオリティが求められる。そのため、揚げたてでないポテトは提供できないことから、かなりの量が廃棄されている。多くの競合企業が進出してきており、ファストフード業界は他社との差を付けるのに苦戦しているが、まずは環境や食品ロス問題にもっと目を向けるべきである。同時に顧客も同じ認識(食品ロス削減)を持っていないと実現しないだろう。

井出さんが父親の死から、今やらなきゃいつやるのかという考えになっているのを見て、私も同感であった。外資は即戦力しかとらないことも初めて知った。また、現在大学で学んでいることが、将来に使うのだろうかという不安があったのだが、実は点と点が線になることがいづれ訪れるということを知り、まじめに勉強してみようと思った。また、食品ロスを出さないパン屋の話の際に、そのパン屋で定期購入したほうが市販のパンを購入するよりもグラム単位で見たときに安いということを知ったとき、僕もそこでパンを購入しようと思った。また、食べ物の商品と売る際に、ビジネスとして考えてしまうとどうしても多く製造してしまい食品ロスが多くなるということを知り、製造過程や食品販売について考えなければならないと考えた。廃棄で出た食品を焼却する際に温室効果ガスが出ることによって、環境に悪いという結論になることを初めて知った。また、焼却する際の費用は税金で賄っているという効果とときに、棚に置かれていなくなるのを奥からとるのではなく、手前からとるようにしようと思った。エレベーターをよりも階段を使うように促す取り組みとして、会談のデザインをピアノの柄にして音を出すようにしたデザインは面白いと思った。日本は食品衛生に関する考えが厳しいので、どうしても廃棄が多くなってしまふ。まずは欧州のように食品ロスをどう活用するかということや、食品を長持ちさせる技術を発達することが大切であると思った。

今日お話をしてくださった方の考えや体験談は私の経験に近いものも多くあり、共感できる部分がたくさんありました。まず、父親を亡くしたことで命のはかなさを感じ、毎日を大切に生きようと考えようになったと話されていましたが、私もほとんど似たような経験をしました。高校二年生の時に突然父を亡くし、死は誰にでも訪れるものであり、明日死ぬかもしれないのだから毎日を大切に生きようと考えようになりました。

また、食品ロスについても、コンビニエンスストアでバイトをしたときに大量の廃棄食品が毎日出ている現状を見て、違和感を感じ、食品ロスについて調べたことがありました。今日のお話でも、賞味期限は超えても問題なく食べられるとおっしゃっていましたが、コンビニエンスストアでは、賞味期限が切れるもつと前に廃棄をします。食品は、命を殺して作っているものであるの、なにか世界的な対策をするべきであると感じました。食料ロスの量は日本が第四位であることにも驚きました。日本は裕福な国で、食品を廃棄することに抵抗を感じない人が多くいるのだと思いました。食べ物がなく、苦しむ人々が世界中におおくり、その支援が行き届いていない状況があるので、世界で助け合い、一人一人が食品に感謝し、大切にしていかなければならないと思います。

しかし、食品ロスについての知識が若干ある私ですが、私は一人暮らしを始め、何度か野菜を腐らせてしまうことがありました。気が付かないうちに私も食料ロスを生んでしまっていたので、今回のお話を聞いて、より一層私ができることを小さいことでも始めていこうと思いました。

青年海外協力隊の食品加工隊員をなさっていたという話の中で、困っている人にモノやお金をあげても、それがなくなったら困るから、技術を伝えるということをおっしゃっていて、すごい共感できました。私は、発展途上国の支援をしたいというミッションをもっている、このミッションを達成させるカギになると思いました。また、幼いころからの夢を叶えていて、私も自分のしたいことを見極めて充実した人生を送りたいと感じました。そして、食品ロスは、生き方改革であるという言葉に惹かれました。環境から恵みをもたらして経済を回しているのに、今の世の中は環境を破壊して、人間のことしか考えていないと改めて思いました。そして、食品ロスにもFood LossとFood Wasteという二つの言葉があるということを知りました。さらに、一世帯で65000円も捨てているという話と、世界の食料援助量よりも、日本の食品ロスのほうが多いという話がとても衝撃で、唖然としました。日本はフードマイレージが大きいという話を聞いて、食品ロスをなくするには地産地消を意識することが大切だと感じました。また、小売店から発生した食べ物ごみは事業系一般廃棄物として捨てられることも初めて知りました。食品ロスは、環境にも経済にも悪影響を与えることなので、ひとりひとりが余計なものを買わず、ご飯が食べられることに感謝して、「いただきます」という言葉の意味をしっかりとみなが、命をもらっているということをもう一度認識するべきだと思いました。また、食品ロスから発生する温室効果ガスは自動車に匹敵するほどだと知り、私の気づいていないところで、環境破壊をしてしまっているんだと思い、環境を守るべきだと言うだけでなく、適切な知識を身につけることが必要だと気づきました。また、私も賞味期限を見て、賞味期限の遅いものから買うタイプなので、今度からは買い物に行くめんどくささを優先するのではなく、食品ロスをなくすことを考えて買物をしようと思えました。また、現代技術を駆使し、食品廃棄量をいかに見える化するまで、人々の食品ロスに対する意識は変わると思えました。今までは、食品ロスという言葉のみ浮き上がって、実際にどのくらい捨てられているかや、どのように処分されるかは知らなかった、食について改めて考えるととても良い機会になりました。

まず最初にこの講義で心に残ったことは、途上国にお金を支援してもいつかはそのお金も尽きてしまうということです。私は今まで、途上国に何か支援できることはあるかと考えたとき、どうしてもお金での支援しか思いつきませんでした。しかし今日のお話で、いくら金銭の支援をしたところでそのお金は尽きてしまうのでその時だけの支援しかできないということに気付き、他の方法として井出さんがおっしゃっていた、食料での支援があることに気づきました。途上国に食での支援をすること。例えば苗などを植えて、その瞬間だけの支援にせず、これからも続くような支援をすることが大切なのだと思いました。今私はAGRの授業の一環として、スウェーデンの食について調べています。スウェーデンは環境がとても良い国で、その一環としてゴミの分別について大きく取り上げられています。何十種類ものゴミの分別方法があり、生ゴミを利用して動くバス等もあります。また、スウェーデンをはじめとしたヨーロッパでは代替肉等の食が浸透しています。無駄な殺されてしまう動物を減らし、環境や人々の体にも良い食材を使うことがこれから先大切になってくるのだと思います。スーパーに行った時どうしても後ろの賞味期限が長い食品から手に取ってしまうので、手前からとることを心掛け、食品を無駄にしないような購買行動をしなければならぬと改めて気づくことができました。

他国と比べて日本の食品廃棄率の高さに驚いた。一見他国の方が食品の生産が多い分、廃棄も多いのかと思う消費する量も多いようだ。廃棄率を下げるために売れ残った食材をホームレスに配るなどの活動をしている話を聞いたことがある。だがしかし日本では実際、食品ロスについてあまり重視されていない。私はコンビニエンスストアでバイトをしているのだが、確かに廃棄になった食品は多くそのまま焼却してしまうためすぐ勿体ないと思っていた。講義でも仰られたように、コンビニの販売許可期間から数日まではその食材を食べても体に害はないそうだ。そこでコロナ禍により収入が減ったことで食べるのが厳しい人や、ホームレスの方達の役に立てることはないのかと考えた結果、コンビニエンスストアや百貨店、スーパーなどで廃棄となった商品を何ヶ所かに集め食料を求めている人に届けるという活動をしたと考えた。このプロジェクトが成功するかどうかはわからないがまず先方にアイデアを聞いてもらうことから始めようと思う。セミナーで先生の人生年表を見ていると一度きりの人生で様々なことに挑戦しその場その場を楽しんでいるように感じた。例え海外で働いている間に自分の体調が優れなくても、それを忘れるかのようにならずに続け努力を続けていた。そんな彼女はとてもカッコ良くとてもカッコいい。私も先生のようにとっさに行動することができ社会に貢献できる人材になりたい。

今日の社会連携セミナーを通して、食品ロスについての理解が深まりました。
元々食品ロスに関心があります。日常生活の中で目で見て、肌で感じ、実感することが多いです。
焼肉屋さんや居酒屋のアルバイトをした経験があります。毎日生ごみのゴミ箱はパンパンと残り物が積んでました。宴会のコースも全然触ってない、そのまま廃棄されることが少なくありません。心が痛かったです。先進国には料理を無駄に捨てる一方で、世界のある国には人々が飢えに耐えていると思いましたから。食べ物も貴重な資源ですよ。この間、知り合いは披露宴に行きました。帰って私にコースが余計に用意することを言いました。中国の食卓文化にてこれはもてなしの親切さと豊かさを表しています。客観的に推薦しないでもいいと思います。中国には「光盘行動」という言葉は7年前くらいからずっと言われています。お皿にある食べ物を食べきれ、食べきれない場合は持ち帰り、食品ロスをしないようにする行動やライフスタイルです。
国連は2030年まで小売と消費レベルで世界の食料廃棄を半減という目標を設定されたが、資本主義の影響で今の時点には食料廃棄が増加してないでしょうか。人々に意識させ、習慣を変える必要があると思います。
セミナーにて見せてもらったデータにより、日本の食品ロスとごみ処理の問題が深刻でパフォーマンスが先進国の下位であることをわかりました。我々は普段食品ロス問題を緩和するために、わざと商品棚の後ろにある賞味期限が長い食品を選ぶ行動をしないで、賞味期限は消費期限ではなく、おいしいめやすを過ぎてもまだ食べられる可能性があると感じます。地球の資源を大切に、持続可能な社会を支え、一人ひとり小さな行動からやっていきましょう。

井出さんの経歴とキャリアアドバイスを教えて頂きました。やはり予想されなかったことが起こる可能性がありますので未来はどうなるのか分かりません。まずやってみますね。興味がある物事を試して、自分の中の世界は豊かに、広がります。学習しつつ、スキルと経験を積み重ね、ネットワーク構築します。より明確に自分の道に歩き続けることになれると思います。

今回の講義では、日本のごみ処理や食品廃棄物などの社会的側面について学びました。私は初めて日本に留学する時、日本の厳しいゴミ分別ルールに驚かせた。しかし、もし実際にはほとんど燃え尽けば、分類する意義がなくなると感じます。ほとんど燃え尽いた理由は、日本は国土面積が狭いので、「ゴミ処理=燃やす」が主流となっているためです。日本のごみリサイクル率もヨーロッパの国々より低いです。その理由は、二つがあります。一つ目は、リサイクル率の計算方法の違いです。日本では、「直接資源化量」と「中間処理後リサイクル量」と「集団回収量」の合計をごみ排出量で除したものをリサイクル率と呼んでいます。ヨーロッパの国々で、中間処理前のごみの全量がリサイクル量としてリサイクル率が計算され、焼却処理後に発生する焼却灰がリサイクルされている。二つ目の理由は、ごみ処理方法の違いです。日本の焼却処理率はEU加盟国に比べて圧倒的に高いです。その理由は、日本では以前から埋立処分場の逼迫が深刻な課題であり、埋立処分量を減らすことを優先してきました。まだ、日本で、食べられるのに、捨てられてしまう食べ物が多く存在しています。その理由は、生産段階で需要を越える量を生産したことです。

今日の井出留美教授の講演を通して、私は食べ物の浪費が私たちの生態環境に大きな影響を与えることを深く意識しました。クラス後のこの分野での調査と研究を通して、教授が授業で言ったことの組み合わせは、次のような洞察を得ました。

从总体趋势看,在发展中国家,粮食损失更多发生在农业生产过程中,而在中等收入和高收入国家,零售和消费中的粮食废物通常较高,占总废物的31-39%,而在低收入地区则为4-16%。

食物が台所廃棄物として捨てられるとき、その腐敗と処分も多くの炭素排出を引き起こします。中国では、廃棄物分別の促進が十分でないため、厨芥(一般家庭ごみの30%~50%を占める)が他の廃棄物と混ざり、廃棄物の湿度が高くなり、ごみ焼却からのダイオキシン排出のリスクが急激に増加する。もちろん、テーブルの上の残り物もガーター油市場に流れます。

世界的な食糧システムは、環境に広範囲に及ぶ影響を及ぼします。消費よりはるかに多くの食物の生産は、環境に圧力を上げるだけです。この重圧の下、世界の耕地の20%以上、世界の森林の30%と世界の草原の10%が縮退している淡水資源の9%は消費されます、そして、彼らの70%は農業灌漑のために使われます;森林伐採のような農業と土地利用の変化は、温室効果ガス排出の30%以上を引き起こします過食や不当な管理は魚類の人口の減少をもたらし、海洋魚資源の約30%が利用されている。

食品廃棄物のコストは驚くべきものです。私たちが牛肉を1ポンド捨てる時、私たちが本当に捨てるのは、この肉を生産する過程に投資されたすべての資源です。だから未来の生活の中で私は自分と身の回りの身内の友達を監督して、食品の浪費を根絶します。

ゴミの中に高級羊羹が捨てられている画像を見て衝撃を受けました。さらに、1世帯、1年間あたり6万1千円捨てていることに驚きました。ここで私は日本人は食べ物に対しての「もったいない」の意識が低下していると考えました。この事件を世界のスケールで考えると世界の食料援助量が420万トンに対し日本の食品ロスは600万トンということになるそうです。日本の食料自給率が約30%なのにここまで捨てられるということは輸送料など食べ物伊賀にもロスしているということになるので経済的にも悪影響を及ぼしていると感じました。しかし、日本ではリユースやリサイクルが推し進められているからいいのではと考えました。ところが先生は元栓を閉めるリデュースが大事だとおっしゃられていました。ぐうの音も出ませんでした。

消費期限と賞味期限の話では、私の父親が消費期限は切れてても多少は大丈夫だと食べていたことを思い出しました。父はすごく貧乏な家庭で育ったため、そのような考え方なのですが、高度経済成長が起きるまでの日本は私の父のような人がたくさんいて「もったいない」という考え方の人が生活に染み付いていたのだと考えました。そして、物で溢れた日本社会の美德というものが欠けてきているのだと考えさせられ悲しくなりました。以後私も気をつけたいと思います。

(Reduce)
日本の商品パッケージは本当に過度されている。特に食品のおみやげはプレゼントにするために、何重の包装で包まれている。外国人として、よく日本の空港で見えることだ。そのほか、日本では個別包装の商品が人気がある気がする。

それ以外、日本には衛生と責任上の関係があると聞いたことがあり、レストランで残った食べ物を持ち帰るのはほとんどないというのは台湾出身の私にショックだった。台湾では食べ放題以外のレストラン(ウェディングレストランも高級レストランも)はほぼ持ち帰りが可能だ。しかし、持ち帰り用の包装は大量なゴミが出てしまう。近年は自分で容器を用意する人が増えている。また、台湾では持ち帰りだけのドリンクスタンドが多く、一回性の容器がよく使われ、結構大量なゴミが出てしまう。それに対して、自分の容器を持ち込みをすれば、割引してくれる政策が今でも実施されている。日本は近年タピオカが流行っていて、その政策を導入したら、ごみ量はある程度減ると思う。

(Recycle)
私は日本に来て、ゴミのリサイクルにもびっくりしました。ゴミの分類別が少なすぎて、一緒に捨てられるのか常に市役所の配ったガイドをチェックしなければならない。今は四年目でも、そうしている。しかし、日本のリサイクルショップやセカンドショップはすごくいいと思う。危険がなく使えるものなら、再利用はごみ減量に貢献ができ、経済的理由のある家庭にも助かると思う。

現在の豊かな生活の裏には、多くの資源を無駄にしてしまった。無駄を省くのは企業の社会的責任だけではなく、私たち一人ひとりがすべきだとずっと思っている。

女性の手に職をつけるモロヘイヤ菓子の開発・普及

日本の女性の就職は、元々男性よりチャンスが少ないのである。現在、世界範囲内の食糧の配布が不均一であり、日本の食糧の数は保証されているが、他の貧困国での食糧の量が足りないことが現状である。しかし、ここからは、食品業界は日本の業界発展の強みの一つであることも分かる。

今回の報告で取り上げた食品業界の開発は、マーケティング戦略を立てる必要もある。まずは広報業務、栄養業務、特定保健用食品、海外への宣伝、栄養チームとのやり取り、食育授業、円光、CSR活動、危機管理などが必要であり、単に食品を作るだけでは不十分である。

食品を生産販売することに、農業から、蓄蔵、加工、食品製造、流通などの面と関わっている。また、功利、外食、家庭などの面からは、すべて食品の生産消費チェーンで通過しなければならない一環であり、その途中には、食品の廃棄が発生する。

食品業界を発達することによって、女性の就職チャンスを増加するのが合理的であり、効果的である。料理を作るのが元々女性の強みであり、強みを利用してお金を稼ぐのが、有効な地域振興道である。日本のような食品の強国では、更に多くの市場を開き、女性の料理作り面の強みを活用することができる。

人の責任として環境保護とは、人間の生活、生産、建設活動による自然環境の悪化を研究し、防止し、さらに環境汚染や破壊を抑制、管理、除去するためのさまざまな要因を追求し、環境を改善し、美化し、環境を保護し、人間生活や仕事のニーズに適応させることです。言い換えれば、環境保護の運用環境科学理論と方法、自然資源をうまく利用するとともに、深く認識の汚染や環境破壊の根源と危害、計画的に環境保護、環境の質が悪化し、予防統制環境汚染、人間の環境との調和を促進することで、人間の暮らしの質を高め、人類の健康を守る、徴集子孫。

人間は自然環境の中に住んでいるので、自然環境は人間の生存の基本条件であり、生産を発展させ、経済を繁栄させる物質的な源である。地球という広大な自然環境がなければ、人類は生き、繁栄することはできない。人口の急速な増加と生産力の発展、科学技術の飛躍的な進歩に伴って、工業や生活から排出される廃棄物は絶えず増加し、それによって大気、水質、土壌汚染は日増しに深刻になり、自然生態系のバランスは激しい衝撃と破壊を受け、多くの資源は日増しに減少し、枯渇の危険に直面している。土壌が流失し、土地の砂化が深刻化し、食糧生産と人間の健康が深刻に脅かされている。したがって、生態系のバランスを維持し、環境を保護することは、人類の生存と社会の発展にかかわる根本的な問題である。

今日は井出留美さんのセミナーさんと食品業界での経験をよく聞きました。例えば食品加工隊員として青年海外協力隊に参加し、日本のケログで栄養担当をしています。先生も私のこれからの人生に対する態度が役に立ちますと言いました。例えば自分の心に従うことは買い物よりも自分の付加価値に対してもっと重要です。私にとってこれは私の個人的なmissionです。音楽をするのも自分の服のブランドを作るのも私の価値です。

日本での私の印象は食べ物の衛生と清潔、そして食品の処理と包装の二次循環がとても良いです。でも、授業でfood lossとwasteという概念を勉強しました。まだ食べられますが、捨てられた食べ物と食べ物の廃品です。日本での食品損失は、全世界の食品援助量の1.5倍で、46%が家族からの残りの部分は従業員から来ています。世界中で、ごみの燃焼率は日本が第一、つまりごみを処理する能力が一番いいです。しかし、日本の回収能力は確かに低いです。80%はすぐに焼却しますが、20%未満はリサイクルします。この点はよくないです。地球温暖化の原因で、廃棄物のリサイクルを各国が提唱する必要があります。このようにしてこそ、地球資源を過剰に採用する前に、日本の年平均気温はずっと上昇しています。今の食品損失から来た温室効果ガスは車と比べられます。日本は今も食料の損失を減らすことを温室効果ガス対策としています。3R理論は、まず廃棄物の発生を減らしてから使います。最後は再資源化です。

最後に、先生の共有に感謝しています。食品業界に対する認識を新たにさせてくれました。また、今後は食べ物を買うたびに包装情報に注意して、最後にそれを適切に処理します。

まずはじめに今日は貴重な講演をありがとうございました。

日本がこんなに食品ロスの問題を抱えていることは知りませんでした。間違いなく自分もその加害者の1人であるということを感じることができました。原因として、消費期限と賞味期限の違い、またどこからその商品が食べられなくなるのかということをよく理解していなかったため簡単に捨ててしまう自分もいました。しかし、こういったことに関しての知識不足は自分だけではないと思ったし、その背景として食品ロスに関して学ぶ機会が圧倒的に少ないからだと思います。こういった食品ロスの教育や情報を発信をもっと行えば、民間・企業・政府ももっと平等に真剣にこの問題に対して取り組むことできるのではないかと思います。事実、この問題は数人で解決できる問題ではないと思います。しかし、一人一人がしっかりと自覚した上で行動すれば間違いなく改善できる問題でもあると思います。だからこそ、政府や企業などの大きな発信力がある機関がもっと発信すべきだと思います。

また、そのほかに自分が感銘したポイントは「死を感じて行動すること」です。今までそんなことを考えたこともありませんでした。確かに人はいつかは死ぬしそれがいつかは分かりません。死ぬ間際で後悔が残る人生には絶対しないためにもこの際に、自分が何をしたいのか、すべきこと、しなくてもいいことをはっきりと明確にしたいと思います。死ぬことを考えたら確かになんでもできると勇気が湧いてきた気がします。モチベーションが高まりました。このようなことを知ることができるセミナーに参加することができて本当に良かったです。今日、感じたことを忘れずにこれから行動を起こしたいと思います。本当にありがとうございました。

今日は井出留美先生のセミナーを聞いた。先生は食品業界に従事する人である。学生時代には、先生はいつも一生懸命に勉強した。その後仕事をする時、食品加工だけではなく、様々な分野を研究し、CSR活動もした。例えば、栄養食、食文化、食品ロス、ごみのリサイクル。中には、私は食品ロスに一番興味がある。井出留美先生は日本と世界の食品ロスやごみの処理方法や気温への影響や賞味期限の意味や消費者への啓蒙などを紹介した。これらは食品ロスに関する。日本のごみの分類はずっとよくやって、日本のごみの回収率もOECD全体平均値を下回っていると思もよらない。セミナーを聞いてから分かったことは世界の食糧浪費問題は依然として厳しい。特別に私の国である。私たちの小さな行動は食糧の浪費を引き起こされる。食べ物とお金を浪費するだけではない、社会問題にもなる。近年、中国でも食糧節約が呼びかけられている。レストランや食堂で食事をするときは、皿の中の食べ物を全部食べるように推奨した。今日の授業の後で、食品ロスについてもっと深く理解した。今後に食事中は少量で何度も取り、食べ残しを持ち帰り、賞味期限が少し過ぎたものは捨てずに、てまえ商品を取く。これらやり方他に環境保護事業に積極的に参加したい。3R事業に関心を持ち、食品生産と食品廃棄物処理の各段階における食品ロスを減らすよう努力する。

今日は井出留美さんのセミナーに参加したが、まず驚いたのが彼女の生い立ちである。彼女の父親が大学生の時に亡くなったという話を聞いた。これは、ネットで彼女の生い立ちに書いていない情報だった。彼女が「父親が死んだことによって、卒業後はサントリーに就職してビールでも売ってタダでビールでも飲もうかと思っていたけど、父親の死で内向的だった性格が積極的に相手にアピールして生きることになった。」と言っていた。そこで、感じたのが最も身近な人の死と言うのは、性格をも変え、人を動かす原動力になるということだ。親のすねをかじって生きている私に突き刺さる一言だった。そして、食品ロスの場面では私が知らない一面があり、1年間に一世帯の生ごみのコストが61,000円かかるということだ。つまり、生ごみを1年間廃棄することによって、6,100円無駄にしていることを初めて知った。私の家庭ではよく生ごみが出るので、残さず食べて、生ごみを減らしていかなければならないことを改めて感じた。そして、もう一つ気になったことがある。それは、韓国の食品ロスのリサイクル率が95パーセントであることである。以前テレビでも紹介されていたが、韓国のお店は生ごみをできるだけ出さないように、必ず注文した客に残り物を持って帰らすようにしている。そういった心がけが日本にはないため、食品ロスが生まれるのだと考える。そうならないためには、食品ロスが少ない韓国やスウェーデンの生ごみで走るバイオディーゼルを学んで取り入れるべきだと考える。

今回のセミナーを受けて、日本は文化的に食品の衛生を重要視しているため、ほとんどの人が食品の管理状態について興味がないことに改めて思いさせられました。井出さんの生い立ちの中でお父さんを亡くしたことをバネに自分の興味を持った食に関して目標を定め、鬱を乗り越え、問題と戦っていく姿は心から尊敬します。近年では、コンビニの廃棄を持ち帰ることができなくなりました。コンビニの食品ロス日本全体の食品ロスのうち約3〜5%を占めると言われています。コンビニの廃棄を持ち帰ることは経営の面や衛生面を考え禁止することには納得できます。食品ロスを減らすために、深夜帯の賞味期限が近い弁当は割引されていたり、そのお店のポイントが多く貯まるようになったりしています。さらに、私の友だちの話で、コンビニの売り上げの約2%の廃棄予算であること知ったときは、すごく驚きました。

日本では食品ロスが世界的にも多くあるのに対し、なにかしらの取り組みをしているかもしれませんが私は、具体的になにを行なっているか知りません。このような人がほとんどであると私は思います。そのため、多くの人に日本は食品ロスが重大な問題であること、それを改善するための方法があること、そしてまずは食品ロスを意識する人を増やすこと、これらを発信し、今の若い世代から教育できるようなシステムを改築したいと強く感じました。

今日は、井出留美さんのキャリアと思想、フードロスについてのセミナーを受けました。まず初めに、井出さんは死について考え人生で出来るだけのことをやろうという教えを頂いて、自身の経験からこのことについて語っておりとてもいい心に響きました。最近では、コロナで人生に対して不安を抱えてきてとても時間が長く感じるのですが、やはり人生は何が起こるかわからず、短いのだなと実感しました。また、これから生きていく中での10個の教えを頂きました。それは、1キャリアをきっちり決めなくても良い。2自分の軸を絞り込んでいく。3心の声に従う。4これと思ったことに絞り込む。5モノを買うより付加価値を。6専門分野を二つ以上もつ。7現場とマネジメントの両立が大事。8プロフェッショナルを目指す。9情報発信力を身につける。10いざという時にリスクをとる。これらが井出さんの教えて頂いたものです。6の専門分野を二つ以上もつという点で、一つの専門分野だとライバルが1000人、二つの専門分野を極めるとライバルが100人に絞れるという教えにすごく感心しました。フードロスについては全然知らない深刻な状況を知る事が出来ました。コンビニ1店舗につき年間約400万円の廃棄処分を起こっているという現状にとっても驚きました。しかし、こんなにも廃棄処分があっても本社側は、そのまま処分する事を推奨している事に納得がいきませんでした。このセミナーから少しでもフードロスが無くなるように、商品を後ろからではなく手前から取るといった小さな行動から守っていきたいです。

今日のセミナーに参加してみてたくさん学ぶことができた。まず初めに思ったのは井出さんのバックグラウンドは思ったよりも転勤族で又、波乱万丈で驚いた。

このセミナーで特に記憶に残ったのは2点ある。

一つ目は、何もどもにも興味があれば挑戦することが大切ということだ。井出さんが言っていたように「死」を考えると、何かしら悩んでいることや躊躇していることが小さく見える。その為普段から「命というものは明日なくなるかもしれない」ということを頭に入れて多くと自然と行動力や発信力というスキルに繋がっているということがわかった。井出さんにとっては、彼女の父親の死が彼女の行動力と発信力に繋がったおっしゃっていて、とても胸に刺さった。特に北海道に一人で自転車で旅に出たり、フィリピンで技術を現地の人に教えに言ったりと様々なことに行動を移し、実践している姿がとてもかっこよく見えた。私も今後何か挑戦をしようとして一歩がでずに迷っている際は井出さんの言葉を思い出して挑戦していきたいと思った。

二つ目は積み重ねが大切だということだ。井出さんは元々食品関係の仕事をしたかったが、食品関係の仕事につくまでとても長い年月がかかった。それまでに様々な仕事をしてきた。最終的にはキャリアの点と点が繋がり結果以下食品ロスなどについて講演などを行なっている。これからわかるのは物事にはやはり理由があって様々なことに挑戦や経験をしているのちに繋がってくるということがわかった。

たくさん食品ロスロスが存在していることが井出さんのプレゼンから改めて理解することができた。食品ロスには「3分に1ルール」というものがあることを知らなかった。これらのルールが食品ロスに繋がっていることも同時に知ることができた。前までは私は賞味期限が切れてしまうとすぐに捨てていたが、今回のセミナーを通して賞味期限というものも切れたとしてもそれはまだ食べることでいい、すぐに捨てる必要がないことがわかった。それに加え、日本は比較的にリサイクルが盛んである国だと思っていたが、実際は日本のコンポスト率はかなり低いことがわかった。今回のセミナーを通して食品ロスというものが何かということ改めて詳しく知ることができた。これから食品ロスに対してもっと意識して、気をつけられるポイントには注意して行動していきたいと考える。

現在やっていることが何に繋がるか分からないため、井出さんの言葉は非常に参考になる。特に何かを行動を起こす際に「死を意識する」ことに関して、深い共感を覚えた。そうすることで、本気で取り組むことができる。そのほかにも、彼女の生き方を記した「十か条」は参考になるものが多い。中でも、「キャリアをかつちりと決めなくてもいい」ということについて考えていく。彼女が言うように、労働市場のニーズは、変わる可能性があるため、我々が現在目指しているものに確実になれるわけではない。そのため、ある程度のマージンを残しつつ、「自分の軸を絞り込んでいく」必要がある。彼女の場合では、食品への興味が軸となっており、転職をする際にも、この軸を大切にしていた。そのため、私も彼女の生き方を参考に「軸」を決めたいと思う。

日本は、実際、正解の中で、そこまでリサイクルに貢献していないことに衝撃を受けた。日本では、家庭で、自主的に分別するため、家庭から出ているごみやフードロスはそこまで多くないと思っていたが実際は違う。これに対して、リサイクルやリユーズだけでなく一番大切なのは、リデュースであり、そもそものごみを無くする事である。日本では、食材をそのまま燃やしてしまうため、リサイクルには貢献していないことが多いという。加えて、ゴミに対して行政が法律や取り組みを定めていないことがあり、消費者もゴミに対する意識が薄い。しかし、他の国では、食品コーティング、スウェーデンのアブリなどの技術を用いて、食品ロスを減らしているところもある。

以上のことを様々な具体例を用いて話していたため、非常に分かりやすくとても面白いと感じた。井出さんの本を買ってみたいと思います。

今日のセミナーに参加して分かったことは、3つあります。1つ目は、日本の食品ロスがとても多いということです。日本での食品ロスが多い原因として、食品の衛生基準がとても高いということが挙げられるということが分かりました。衛生基準が高いということは、皆が安心して食べることが出来るという点ではとても良いことですが、その反面多くの食品が捨てられてしまうという現状があるんだなと思いました。この問題は、とても複雑で解決するのが難しいなと思いました。2つ目は、フードロスを解決しようとする人の人が動いているということです。私自身、飲食店でアルバイトをしていて、お店を閉める時に売れ残ってしまったご飯を全て持って帰って家で食べるようにしています。店長は、すぐに捨てようと思いますが、大量のごはんが捨てられているのを見ると心苦しいし、勿体ないと思うから、少しでも無駄にしないように持って帰ります。このようにすることで、少しでもフードロスを少なくすることはできているのかなと思いました。3つ目は、持続可能な社会という目標だけでなく、持続可能な仕事という考え方があるということです。パン屋さんの話で、自分が継続して無理なく仕事を続けられるということもとても大切なんだなと思います。本日のセミナーは、フードロスについてが主な話だったと思いますが、私の中では、これから就職についても考え始める時期だったので、仕事選びの時に参考にしようと思いました。

本日はお忙し中、貴重なお話をさせていただきありがとうございます。井出さんの経歴のお話が興味深かったです。まず、食品とは関わりのない肌の研究をされていましたが、後のケログの仕事に活かされていて、点と点は繋がることを改めて知れました。私は最近授業で学んでいることが果たして将来に活かされるのか不確かだ、あまりモチベーションが上がっていませんでしたが、井出さんのこの話から気を改めようと思いました。また、フィリピンの女性たちにモロヘイヤを使ったスイーツの作り方を教えたという経験をお聞きし、お金の支援ではなく、技術支援の大切さを感じました。彼女たちがスイーツの作り方を受け継いでいくことで、持続的な支援になると思いました。捨てないパン屋、「プーランジェリー・ドリアン」さんのお話は共感できることが多かったです。私もよくパン作りをするのですが、日持ちが長いハード系のパンを作るので、そういうところでフードロス削減に繋がっているのを知りました。私もサークルで出しているカフェで、自分で作ったパンを販売しているのですが、ハード系のパンを中心に販売していこうと思いました。また、田村さんが食品ロス削減をする上で働き方改革にも結び付き、結果的に生き方の改革にも繋がるということも印象深かったです。食品ロスについてのお話も学びをさらに深めることができました。私は現在、この授業のグループワークで食品ロス削減に繋がるビジネスを考えていたため、日本の食品ロスとごみ処理問題についてさらにインプットできました。日本は先進国にも関わらず、他の国に比べてごみ処理の方法などが環境に配慮できていないと感じました。そのお話の中でも特に印象に残ったのが、日本人は商品を手取る時に、後ろに並んでいる賞味期限が後の物を取る傾向にあることです。実は私も牛乳や、豆腐を買うときにそのようなことをしていました。その理由は、母や祖母からそういう風に言われていたからです。しかし、これからは手前にあるもので賞味期限内に使いきれそうなものを買っていこうと思いました。特に、SDGs Wedding Cakeモデルで、環境が先に来て経済が後に来るという考えも印象深かったです。井出さんがおっしゃっていたように、お金を儲けたいなど強欲になるのではなく、生き物への謙虚さを忘れずに生きていくべきだと思いました。

子供の時から自分が好きなことがわかっていて、それを使って何かを社会に提供したい、社会のためになりたいという考え方が非常に良かったと思います。あまり海外に行くのが通常ではない時代から、フードについての知識を現地の人に教育をし、これからは彼らが自分で生活できるようなキャリアも作ってあげて、私たちと違って、ただ考えるだけではなく、実際にいい結果を出せたのがすごく感動しています。そして、日本でのフードロスが生じていることを話されている際、これは大体の国もそうではないかと思いました。むしろ私の母国も食べ残しが多いです。高校時代に留学していた学校は必ず自分が食べられる分だけご飯を持っていくようにしています。それで日本人は食べ残ししたりしないんだと思いました。外に出て他の学校から来た人々と出会ったら、私の国と同じように食べ残しはします。よく考えてみたら、日本でフードロスが生じているのに、食べるものがない国も多数存在しています。なのに、お金がある国々は食品の大切を知らない。私が今バイトをしているところ毎日売れないものをゴミとして出しています。その時余ったものを計量してから捨てます。話された内容と同じ仕組みで、理論だけではなく実際に行なっている会社が自分のバイト先で、とても身に近いことだと思いました。前から食品ロスについて興味を持っていましたが、詳しく調べたことがなかったです。本日のセミナーで食品ロスに取り組んでいる人からいろいろなことを学べて良かったです。将来ではこのような仕事をしなくても、家庭からでも食べ残ししないように小さなことでも社会のために貢献したいと思いました。

食品だけでなくどまらず、他のSDGsの分野にも関係するなと思いました！貴重なお話ありがとうございます！^^

本日は社会連携セミナーに参加させていただき、誠にありがとうございます。

食品ロスについて考える時間を頂けたことにも感謝しております。私自身非常に驚いたのは、日本の食品ロスは世界の食糧援助量よりも多いということです。自分の生活を振り返っても、スーパーでは日付が後のモノを手取ることや、賞味期限が切れたからといって捨ててしまった食品もありました。食べ物としてではなく、命として扱うことにより今後の自分の生活が改善することができるのではないかと考えています。

今回学ばせていただいた内容は点の状態ですが、今後どこかの点と繋げたい線にしていきたいと強く感じました。学びある時間にしてくださった井出様、社会連携セミナーに参加させていただいた上原教授誠にありがとうございます。

食品ロスやゴミ問題が人々の何気ない行動を原因に進行していることを知り、自分の普段の生活を考えさせられました。とても面白いお話をありがとうございました。

大変有益なセミナーでした。内容の充実度もさることながら、視覚的な効果が高いプレゼンテーションも、さすが企業で広報をされた方だなと思いつつ拝聴・拝見しておりました。前半部分の多様かつ「挫折を味わいながらここまで来た」というキャリアのお話と10カ条は、これから社会に出る学生にはとても貴重だったと思います。水分が多い生ごみを出していることが、より多くのCO2排出に繋がっているという点は、大切なお指摘で、アパート暮らしで堆肥づくりも難しい自分がどうやって少しでも「水分の少ない生ごみ」に変えていけるか、考えてみます。本日はありがとうございました！

日本が諸外国に比べ食品ロスが多かったり、フードバンクが浸透しなかったり、リサイクル率が悪い理由は、衛生面に厳しいからだと思いました。厳しすぎる部分があると思います。法律を整えたりなど大企業や政府が動いていくことがいちばんの近道だと思いますが、私たち1人1人消費者の行動を変えていくことで、大企業や政府を動かすこともできるのではないかと考えました。

日本と海外を比べて、日本がとても食品に対する危機管理が低いことがよくわかり、勉強になりました。日本の制度が賞味期限間近の食品が寄付されずに捨てられてしまうことと深くつながりがあることを初めて知りました。でも、それと同時に海外のように免責制度を設けるのは日本では難しいと思いました。その対策としては、本日仰っていたとおり、食品ロスが発生するところで食い止めることだと思います。