

フードロスをなくすには

長野県長野工業高等学校 建築学科

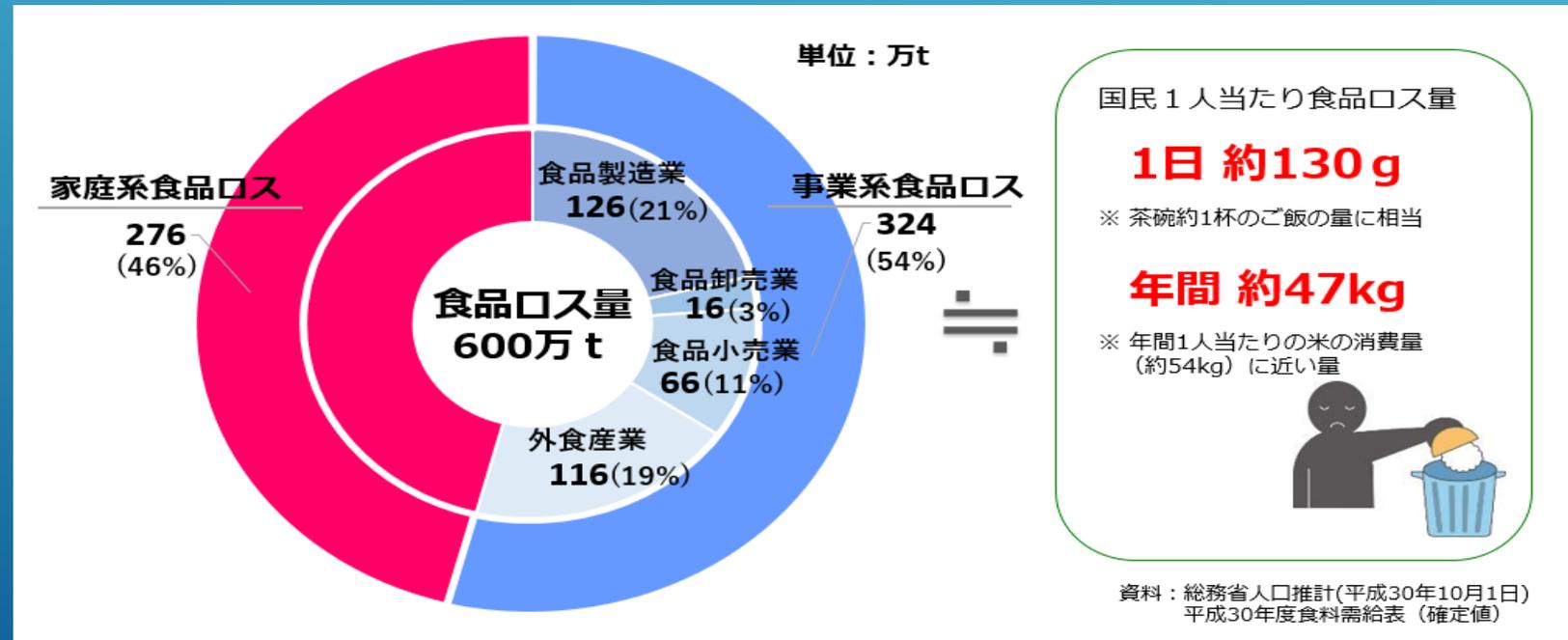
荒井一冴 篠原 柊

テーマ設定の理由

- ▶ 普段残されている食材が地球環境にどのような影響を及ぼすのか興味を持ったから

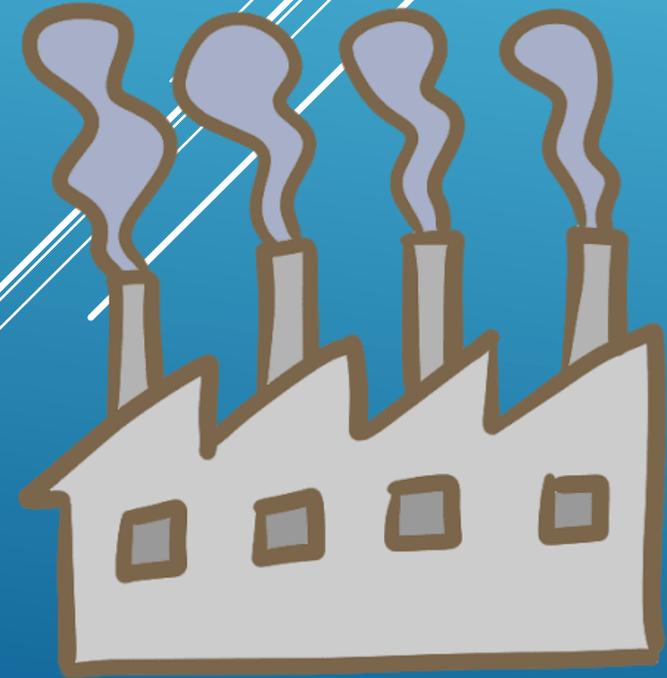
・現状

1年間の給食で児童・生徒の食べ残しが、1人あたり約7.1kg、
国民1人あたりの1日の食品ロス量が約130g、
年間で約47kgも出ていて、
家庭や食品関連業者も含めると約600万tにも及ぶ。



問題点

- 食品を焼却処理することでCO₂が排出され地球温暖化が進行する
- 焼却処理後の灰などを埋め立てすることで環境への負担が大きい資源の無駄遣い



今後の課題

- ▶ 備蓄した食品を定期的に消費し、食べた分だけ買い足すローリングストックの実行や、外食の際は食べきれる量だけ注文する。

食べ物が残ったら持ちかえるドギーバックの制度を作ったりする。



SDGS実現に向けて～10代からの提言～

- ▶ 飲食店でドギーバックの制度を普及させてほしい
- ▶ 飲食店でお持ち帰りをさせてほしい

考察・感想

今回のペアワークを通して感じたこと

- ・ 給食の余りが多くびっくりした
- ・ 日本だけに絞っても年間で約600万 t ものフードロスがあり改善していかないといけないと思った
- ・ ドギーバッグ制度について初めて知った
- ・ 家庭でもフードロス対策としてできることがまだあると思った