

身近なところから食品ロスを考えよう！

事業実施主体：北陸学院大学短期大学部(石川県)

- 北陸学院大学短期大学部では、学生有志でつくる「ミッション食育グループ」とともに系列幼稚園、小学校の児童や保護者、大学生への食育活動を行っている。
- 食品ロスの削減については、社会問題として注目されてはいるもののまだまだ多くの食品ロスを発生させている状況が見受けられる。
- 私たち一人ひとりが食べものをもっと無駄なく、大切に消費していく必要があることを踏まえて、大学生を対象に授業や調理実習を通して食品ロスの問題を身近にとらえ、自分ができることを考えてもらう機会を創出した。

石川県

金沢市



【取組の内容】

○ 食品ロス削減に向けた調理実習の実施

- ・ 開催日 令和3年7月6日(火)
- ・ 場 所 北陸学院大学 調理実習室
- ・ 参加者 大学生24名サポート:教職員5名



デモンストレーション



ピラフ(炊飯準備)



調理実習の様子



料理の出来上がり

【取組の成果】

＜事業実施後に行ったアンケート結果＞

- 食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合
目標値 78.0% ⇒ **86.4%(8.4ポイント上回る)**
- 食品を購入する際に「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ」とする者の割合の増加
目標値 75.0% ⇒ **89.6%(14.6ポイント上回る)**

～調理体験参加者の感想(抜粋)～

- 皮を剥かないなど簡単に食品ロス対策ができると知りました。自分でもできるなと思ったので、ぜひやってみたいです。
- 家でも食品ロスについてみんなで話し、考えると共に、自分が将来一人暮らしになった時や、教師になった時に活かせるように自己学習を深めたいと思いました。
- 人参の皮も食べれることは知っていたけど美味しく食べる方法は知りませんでした。これからも実践したいです。