

大学における食品ロス削減に向けた取り組み

藍野大学 花光結衣（SDGsボランティアサークル代表）

活動目的

現在日本では食品ロスが年間約472万トン発生し、社会問題となっている。私達が所属する大学のSDGsボランティアサークル（サラダボウル）では、SDGsに貢献するボランティア活動を行っており、食品ロス削減に対しても様々な取り組みを実施している。世界的な食料・食品の生産状況および生産現場や加工業者、各家庭など過程ごとにおける廃棄量の推移、それらが地球温暖化の原因にも繋がることなどを啓発し、所属大学内でも目に触れる機会を増やすことで、全学生・教職員が食品ロス削減について考え、行動するよう促すことを目的とする。

取組内容

1) 食品ロス削減の啓発活動

大学の学生食堂から発生する食品廃棄量がどの程度かを知らうため、ポスターを作成し、食堂や掲示板に掲示した(図1)。

どうしても発生する調理くずや食べ残しについて、生ごみ処理機により液体肥料に変え、学生食堂にて水耕栽培を行った。育った野菜を再び学生食堂に提供することで食品廃棄ゼロに貢献し、活動の“見える化”を意識した(図2)。



図1 食品ロス削減啓発ポスター



図2 学生食堂における循環サイクルの実施

2) フードパントリーの実施

地元のスーパー、農家、企業から提供された消費期限の迫った食品等を必要な学生に配布する、フードパントリー活動を実施した(図3)。

提供された食品をサークル部員で配布し、併せて栄養バランスの取れた食事の重要性や、食生活改善のための指導を掲載した冊子も添付した。食品の有効活用や学生の食費負担軽減だけでなく、生活習慣の乱れがちな学生が自らの生活を見直すきっかけとなるように支援した。



図3 フードパントリー実施時の様子

3) 大学講義とのコラボレーション

大学では、環境問題の推移や、持続可能な共生社会について考えるための基礎知識を学ぶ「環境と生活」が開講されている。講義では私達のサークル活動が紹介され、学生食堂での水耕栽培の収穫体験も取り入れることで、食品ロスについて包括的に熟考する学びとなった。

結果

1) 学生食堂の食品廃棄物の推移

学生食堂では食品廃棄物(食べ残し・調理くず)の量を計測しており、昨年度活動を開始してから食べ残し()は低水準で推移している。ご飯の量を選べるようにしたり、大学と連携して準備する食事の量を調整するなど、継続した食品ロス削減の取り組みに寄与していると考えられる。また調理師の方々のご協力により、調理くずをはじめとするその他の食品廃棄()が2022年度平均より大きく減少し維持されている(図4)。

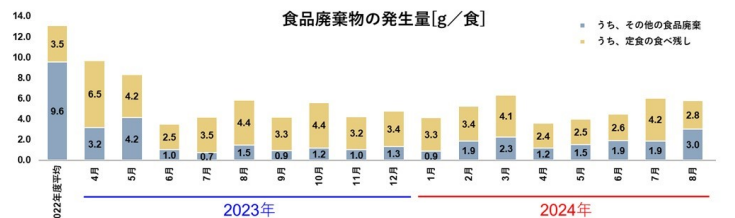


図4 学生食堂の食品廃棄物の推移

2) 学生の意識の変化

学生の多くが、今まで興味が薄かったSDGs活動について理解を深め、食品ロス削減に向けた活動に協力するなど前向きな姿勢に変化している。講義を受講した学生や、フードパントリー活動の様子をみた学生が、新たに私たちのサークルメンバーとして加わり、活動の輪が広がっている。

【学生の声】

「環境と生活」の講義を受けるまでは学生食堂の一部で水耕栽培を行っていることを知らなかった。講義を受けていくうちに水耕栽培がどのような仕組みで行っているのかを自分の目で見たくなった。最初は、何となく取り組んでいたがサークルの中で友達が増え、みんなで活動することが楽しくなってきた。この活動をもっと広めるために、今後も積極的に参加していきたい。

看護学科3年生

少しずつ成長していく水耕栽培の植物を見たり、育てた畑の野菜を自分の手で収穫した時はとても嬉しかったことが印象に残っている。講義で紹介された活動に自分も参加しているということがうれしかった。食堂の食べ残しも少しずつ改善されているのがわかり、地道な活動を積み重ねることで大きな変化につながるという達成感を感じることができてよかった。

看護学科2年生

今後の活動

私たちの所属する大学は医療系に特化しており、実習先となる複数の関連病院、福祉施設等が存在する。今後の活動として、体調が良くない入院患者さんがいる病院など、食品ロスが多く発生してしまう施設から出る食べ残しについても削減することができないか検討を進めたい。

また、食品ロス削減の活動を多くの人々に知ってもらうために、現在も運営しているInstagramの投稿の充実や、その他SNSを活用して広報活動をさらに行っていきたいと考えている。さらに、オープンキャンパスで高校生に対して大学の活動の一環として紹介することも予定している。