

テーマ

食育を通じて親子で

食品ロスに取り組むプロジェクト

～1日たった53グラム、65,000円の節約術～

チーム おにぎり△'s

橘 円

松本 直子

南井 加津雄

森井 正次

瀧澤 伸剛

食品ロスの現実

年間

284万トン

食べられる部分が捨てられている



普通車1台約1.5トン
→食品ロスは約190台分！

食品ごみ 総量2550万トン

家庭可食部 284万トン
9.9%

事業可食部 328万トン
13.0%

非可食部 1938万トン
77.1%

(データ元/農林水産省WEBサイト 平成29(2017)年度推計)

◎ そもそも食品ロスとは？

- ・ 食品ごみ（食品残渣）は**可食部**と**非可食部**に分けられ、

食品ロスとは

“可食部”を廃棄すること

である。

可食部



非可食部



食品ロスによって、 ヒト・地球に**悪影響**が起こる！

- ✓ ごみ処理コスト・食費の増大
→行政、市民



- ✓ 格差社会、子どもの浪費癖助長
→市民（未来の子どもまで）

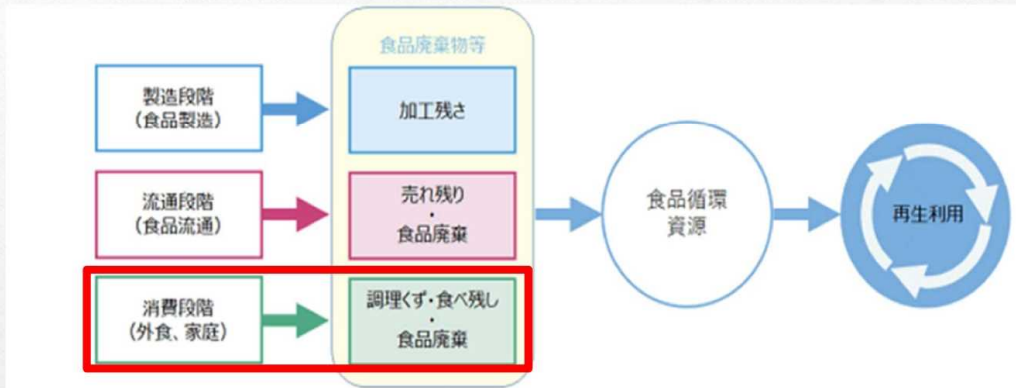


- ✓ 消費されない食品の生産 / 処理で
発生するCO₂による環境破壊
→地球、人類全体



◎ 対策は？

- ✓ 食品リサイクル法で再生利用を推進するように国が働きかけている。



家庭からの食品ロスを
削減することが重要

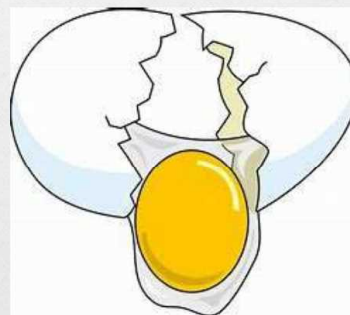
◎ 滋賀県の現状は？

滋賀県の家庭系食品ロス **年間 約2.8万トン**※1

県民1人当り家庭系食品ロス量 **年間 約19kg**
1日 約53g※1



うみのこ1隻 約928トン
→2.8万トンはうみのこ約30隻分



卵1個 約60g

※1：29年度推計

○ 滋賀県の現状は？

滋賀県の家庭系食品ロス **年間 約2.8万トン**※1

県民1人当り家庭系食品ロス量 **年間 約19kg**
1日 約53g※1

お金で考えると

家庭系食品ロス 年間2.8万トン
= 家計の損失 年間 **6万円**

+

ゴミ処理の費用 年間17億5千万円
= 1世帯あたり **5千円の損失**

でも食品ロスが減れば・・・

※1：29年度推計

○ すぐに実感できる効果

1世帯あたり年間

6万5千円

節約できます

食品ロス削減は社会や環境のためだけではなく
個人にもメリットがあるのです

◎ 家庭で改善できること

もったいないを教える 食育(おとな→こども)



- ✓ 余った食材を無駄にしない、余った食材の使い方を知る
- ✓ 上手な料理の仕方を知り、広げていく
- ✓ 捨てない料理、丸ごと料理などのレシピを活用する

食育を通じて親子で 食品ロスに取り組むプロジェクト

～1日たった53グラム、65,000円の節約術～

毎日、家庭から出る食品ロスの分量はほんのわずかです。ほんのわずかだからこそ、だれにでもできる取り組みになると思いました。県民一人一人ができるほんの少しのチャレンジを

「親子料理教室」を開催して普及させたいです。

料理教室開催へ向けて

ステップ1 (1か月)

アイデアをまとめて企画書の作成

ステップ2 (2~3か月)

企画書を行政に提出し協力を仰ぐ
企画書を計画書にブラッシュアップする
計画書に基づいて準備を開始する

ステップ3 (4か月~)

親子料理教室の開催
定期的な開催によって経験者を増やす
開催のフィードバックを広報する
(県のHP, 広報, 教育しが等に掲載)

食品ロス削減の実現に向けて

ステップ1

廃棄されがちな食材を
食べる習慣が身につく

ステップ2

食全般への興味が増す。
丁寧に暮らすようになる

ステップ3

私たちの命をつなぐあらゆるものへの
感謝が社会の隅々に体現される未来

目指す未来像

家族・地域で食に対する意識が変わる

食育に力を入れるようになる

(食を意識する人が増えて) 暮らしぶりが健康になる

地産地消がスタンダードになる

スローフードへの移行

ごみ処理の量や質が変わる

資源が守られる

自然環境が利用し続けられる

共存や共栄、持ちつ持たれつなど、

他者の存在を尊重した社会になる

SDG's の達成

