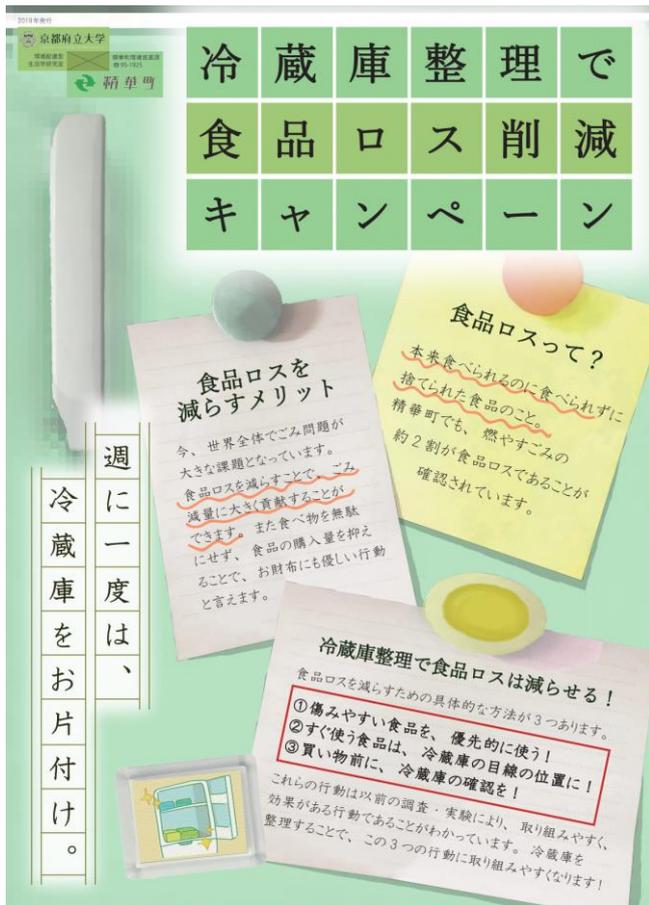


令和元年度 ACTR

分類 番号	A22	取組 名称	食品ロス削減に向けた社会実験研究 -精華町の実態を踏まえた効果的な施策に向けて
研究代表者所属・職名：		生命環境科学研究科・教授	氏名： 山川 肇
研究担当者： 京都府立大学（黒川昂規（敬称略）） 外部分担者・協力者（竹島康人氏、藤原秀樹氏、土井寛氏）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府相楽郡精華町 健康福祉環境部 環境推進課			
【研究活動の要約】			
<p>現在、世界全体で生産される食品の約 1/3 が無駄になっており、大きな問題になっています。もともと食べられるのに捨てられた食品のことを食品ロスといいますが、日本でも毎年約 600 万トンの食品ロスが発生しており、しかもその約半分は家庭で発生しています。</p> <p>この研究は精華町の食品ロスを減らして、精華町のごみ問題と世界の食品ロス問題の解決に貢献することを目指しています。3 年計画の 3 年目である今年度は、町内住民に対するアンケート調査を実施、さらに 1 年目、2 年目の成果を踏まえて、精華町と協力して冷蔵庫整理に焦点を当てた食品ロス削減キャンペーンを 3 か月間実施、各種の啓発活動を行いました。また町内 1 地区を研究対象に設定し、その地区の全戸に訪問して調査兼キャンペーン周知活動を行いました。さらにキャンペーン前から燃やすごみ量を継続的に把握、またキャンペーン前後のアンケート調査とキャンペーン後のごみの調査により、キャンペーンの実施効果を分析しました。また精華町と協力して 2 つのイベントで食品の寄付を募るフードドライブを実施し、フードドライブの今後の可能性について検討しました。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>過去 2 年の研究成果に基づき、冷蔵庫整理に関する行動を推進する上記のキャンペーンを行ったところ、研究対象地区の食品ロスは 1 人 1 日あたり約 2 割削減したと推定されました。また食品ロスの割合は、全戸に訪問調査兼キャンペーン周知活動を行った地区で燃やすごみの 13%、行っていない隣接地区で 17% と差がみられました。ただし、11 月初旬の訪問直後からしばらくは週初めのごみ量が特に増加しており、週末の冷蔵庫整理で一時的にごみが増えたと思われました。しかし 12 月のアンケート結果を見ると、8 月の結果よりも、目線の位置に置く、冷蔵庫の奥まで見えるように整理する人が増えており、キャンペーンの内容に沿った行動変化が見られました。こうしたことから冷蔵庫整理に焦点を当てたキャンペーン、特に直接対面で伝える活動には、大きな食品ロス削減効果があることがわかりました。フードドライブについては、福祉目的で参加する人も多く、寄付された食品は必ずしも食べる見込みのない食品とは限らないことがわかりました。今後は福祉部局との連携が重要だと考えられました。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>上記で述べた精華町と共同で行った食品ロス削減キャンペーンは、平成 29・30 年度の研究成果を広報記事、全戸配布パンフレット、ポスター、チラシ、啓発グッズ等によって、広く精華町民にお知らせしたものです。上記のキャンペーンの分析結果等については、次年度にパネル展示等により広くお知らせするとともに、精華町の食品ロス削減施策に活用される予定です。また京都府や他の自治体の方にも情報提供しており、今後、より多くの自治体で活用いただけるよう取り組みます。</p>			
【お問い合わせ先】			
<p>生命環境科学研究科 環境配慮型生活学研究室 教授 山川 肇 Tel: 075-703-5431 E-mail: yamakawa@kpu.ac.jp</p>			

参考 (イメージ図、活動写真等)



2019年10月11日(金)にこのキャンペーンの一環として行われた「冷蔵庫スッキリ!食品ロス削減連続講座」の内容の一部をご紹介します。

食べ残り料理教室 講師: 行長万里 さん

50 円料理でTVや雑誌でご活躍の料理研究家 行長先生に、エコでお得な食べ切り方法を解説していただき、残り物の活用に役立つ料理教室を行いました。残り物活用レシピの一例をご紹介します。

残った練り物&豆腐で…
「豆腐まぜごはん」

材料(4人分)

ごはん	2合分	焼き肉のたれ	大さじ1-1/2
木綿豆腐	50g	しょうゆ	大さじ1/2
ちくわ(はんぺん、かまぼこ、さつま揚げ)	40g		
だし用昆布	1枚	ごま油	大さじ1/2
おろししょうが	小さじ1	すりごま	大さじ1
長ねぎ	1/4本	にんじん	40g

作り方

- ちくわは縦半分に切って、3~4ミリに切る。長ねぎは、みじん切にする。昆布はせん切りにする。にんじんは太めのせん切りにする。
- フライパンにごま油を熱し、豆腐をくずしながら入れて炒め、しょうが、ねぎ、にんじん、ちくわ、調味料を入れて強火で調味料がほぼなくなるまで炒める。
- 温かいごはんに、すりごまを入れて良く混ぜ、器に盛る。

残った味噌汁で…
「みそ卵焼き」

材料(4人分)

卵	6個
みそ汁(残った物)	200ml
サラダ油	小さじ1

作り方

- みそ汁は、大さじ3に煮詰める。
- 卵を溶きほぐし、①を入れて混ぜる。
- 卵焼きのフライパンに油を入れて②を3回に分けて入れて、卵焼きを作る。
- ③の粗熱が取れたら、食べやすい大きさに切る。

行長先生の使い切りレシピをもっと知りたい人はコチラ→

冷蔵庫整理講習会 講師: 山本紗弥香 さん

京都府の食の府民大学映像教材「冷蔵庫の整理収納」に出演された整理収納アドバイザーの山本先生に、冷蔵庫整理のコツと、そのメリットについて解説いただきました。その一例をご紹介します。

納める **冷蔵室編**

ポイント

- 使用頻度を考えて納める
- 毎日使うものは取り出しやすいところに
- 使用頻度の低いものは上層に
- 同じアイテムをまとめて1つのカゴにまとめて
- 野菜類は1つのカゴに
- 冷蔵モト/原付がラックに
- 整理したものをダブルクリップを使用する
- 空スペースをつかって置く
- カゴの中をラッピングする

納める **野菜室編**

ポイント

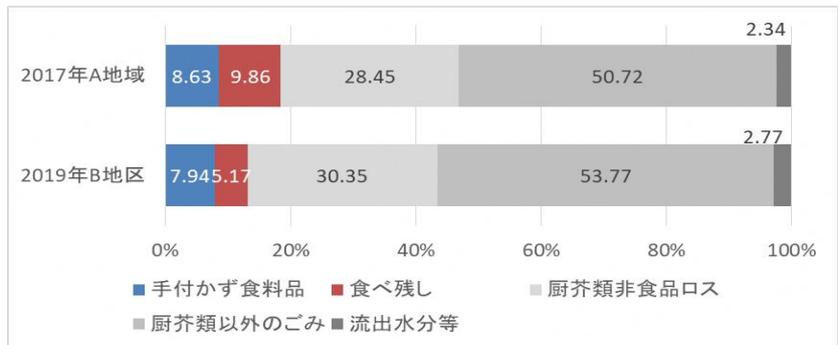
- プラスチックケースで仕切る
- ネギごころなど使いものは立て納める
- 使いかけの野菜は取り出しやすいところに

山本先生の冷蔵庫整理をもっと知りたい人はコチラ→

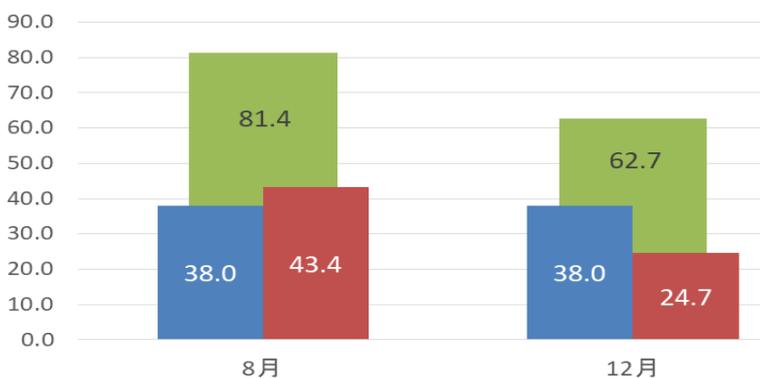
■ 全戸訪問調査時に配布したチラシ (左: 表面、右: 裏面)



■ 啓発グッズ (完成イメージ) マグネットクリップ



■ 燃やすごみ中の食品ロスの割合の変化



■ 1人1日当たりの食品ロス排出量の変化

戸別訪問では、上のチラシと啓発グッズを配りながら、キャンペーンを知っているか、3つの行動を普段しているか、調査しました。また3つの行動で大きく食品ロスが減らせること、節約にもなることを伝えました。裏面には調理と冷蔵庫整理のコツも掲載しました。その結果、左のように食品ロスが減少しました。

