

# 食品ロスへの取り組み紹介

私たちキャリア特進コース2年生の3人は、「食品ロス」をテーマにアサヒグループ主催の「第13期若武者育成塾」  
<https://www.asahigroup-holdings.com/csr/wakamusha/> に参加しました（全国64チームの応募から7チーム選出・期間は8月～12月）。夏合宿（広島県庄原市）では、地元を活性化させるために様々な努力をなされている方々から貴重な意見をいただきました。また、全国から集まった高校生たちとの交流は、私たちの成長に強い刺激を与えてくれました。若武者育成塾としての活動は12月16日（東京での成果発表会）でひと段落しましたが、次の学年に引き継ぎ、活動を継続させていきます。



## ●私たちが取り組む課題について

食品ロスは食べ残しなど私たちと身近な問題であり、世界規模で大きな関心を集めている課題です。私たちは食品ロスを課題として設定し、様々な活動を行なっています。

## ●食品ロス改善プロジェクト①

認知を広げる活動（高齢者向けワークショップ）

錦秀会様にご協力いただき、高齢者向けのワークショップを開催させていただきました。「お菓子は買すぎないようにしよう」と日常からできる対策を考えていただきました。



ワークショップ前の練習風景

## ●食品ロス改善プロジェクト②

食べ物の大切さを知ってもらう活動（幼稚園での食育活動）

こみち幼稚園に協力していただき、私たちオリジナルの体感型学習を実施しました。体感型学習では食材になりきり食べ物のありがたみを感じてもらおうというものです。園児たちからは、「残さず食べようと思った」など嬉しい感想を聞くことができました。

## ●食品ロス改善プロジェクト③

野菜の皮っておいしい！を体感してもらう活動（親子料理教室）

大阪成蹊短期大学の松野教授（調理製菓学科長）に「野菜まるごと調理」をコンセプトにレシピを監修していただきました。今回は、長芋をまるごと皮も含めて調理したものを紹介しました。「自分で作ったから美味しいし、楽しかった」と感想をいただきました。



## ●食品ロス改善プロジェクト④

私たちの取り組みを知ってもらう活動（豊中市ごみ減量フォーラム）

3月24日（日）に豊中市が開催する「ごみ減量フォーラム」に登壇させていただくことが決まりました。私たちの活動について知っていただくと同時に、たくさんの方に考えていただけたらなと思っています。（2月現在）



打ち合わせの様子

**実際に野菜やお肉になって、食材の気持ちを考えよう！**

私たちは、食品ロス改善プロジェクトとして、子どもを対象にした体感型ストーリー「〇〇残しちゃった！」を考えました。これは、子どもたちが実際に食材になって、「食べ残し」について考える取り組みです。

大阪成蹊短期大学付属  
こみち幼稚園での実践

**保護者の方の声**  
「ジャガイモの皮って食べられるの？」と急に聞いてきてビックリ！「食べられるよ。どうして急に聞いたの？」と聞いてみるとゲームの内容を詳しく教えてくれました。（中略）ジャガイモの皮をむいて調理してしまっているので、（中略）親の私も、「皮への気づきがありました。」

HPはこちら（12月中に公開予定）  
QRコード  
子どもにわかりやすく、かつ、食品ロスについて学べる体感型ストーリー「〇〇残しちゃった！」の詳細は、私たちのホームページで紹介していきます。ぜひご覧ください！！

**Q 食品ロスってなに??**

まだ食べられる食材を廃棄してしまうことです。大きく分けると4つの要因があります。  
 1. 食べ残し 2. 過剰除去  
 3. 賞味期限による廃棄 4. 売れ残り  
 4以外は家庭から発生していることも多く、日本は先進国の中でも、特に食品ロスが多い国です。

**Q 私たちの活動**

食品ロスの現状を知り、このままではいけないと思った私たちは、「食品ロス改善プロジェクト」という取り組みをしています。このプロジェクトでは目標を3つ設定しています。  
 1. 「皮」に対する意識を高めること  
 2. 食品ロスについて知ってもらうこと  
 3. 個人である対応をしようこと  
 これらの目標を達成するために、私たちは幅広い世代を対象に様々な活動を行って来ました。今回紹介したい取り組みは子ども（4歳から）を対象にした活動です。

**Q なぜ子どもを対象に??**

私たちも小さい頃に給食を残してしまった経験があるからです。多くの人が経験することだからこそ、「食べ残し」に焦点を当て、子どもがわかりやすいように工夫しました。

**食べ物の冒険  
～食べ残された食べ物はどこにいくのかな?～**

アサヒ若武者育成塾  
×  
大阪成蹊女子高等学校  
キャリア特進コース

活動をリーフレットにしました！！  
 （食育活動を実施してほしい！という園・小学校はキャリア特進まで）



## ●最後に

私たちは「食品ロス」という課題に向き合うキッカケをたくさんの人たちに伝えたいという想いから活動を始めました。

私たちが今まで実施してきた活動は、多くの方に協力していただけたからこそ実現できたものです。本当にありがとうございました。これからもよろしくお願いします。

## ●今回協力していただいたみなさん

医療法人錦秀会様 参加していただいたおじいさんやおばあさん  
豊中市環境部減量計画課様  
大阪成蹊短期大学 松野学科長、アシスタントさん、  
料理教室に参加して下さった  
子どもたち・お母さんたち  
大阪成蹊短期大学附属こみち幼稚園  
水上園長、年長組担任の先生方、園児のみんな  
若武者育成塾で関わったすべての方々

その他にもたくさんの方々に協力いただきました。