

# 食品ロス削減・ゼロウェイスト社会の実現に向けて

## [活動の背景]

食品ロスの発生量は、本で約472万トン（令和4年度）であり、経済面でも環境面でも悪影響を及ぼしている。そこで、私たちにとって身近でかつ非常に大きな問題である食品ロスに着目し、その削減を目指して活動している。

## [理念]

### ●消費者の意識改革

食品ロスの意識調査を行った結果、認知度の低さが問題とわかったため、軸として設定。

### ●食品ロスの有効活用

現状発生しているロスを少しでも減らすために掲げている。

## 給食の残菜量の可視化

### ●目的：

食品ロスを児童・生徒に自分ごととして捉えてもらい、意識を高める。

給食の残菜量をポスターで可視化して現状を「見て考える」ことで、行動変容につなげる。協力して下さる小学校で2025年11月に試験実施を行い、2026年の本格実装に向けて準備を進めている。

## [プロジェクト概要]

1.計測 クラス単位で残菜量を計測

2.集計 データからポスター作成

3.掲示 各クラスでポスター掲示

+ リクエスト給食でモチベーション維持

児童・生徒の主体的な参加と継続的な意識向上をねらう。



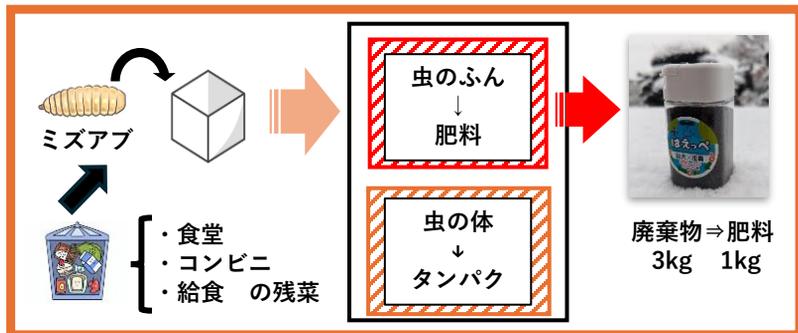
↑ポスター案

## ミズアブを用いた食品廃棄物の飼料化

### ●目的：

捨てられている食品廃棄物を活用し、資源の循環を行う。

アメリカミズアブの幼虫を使い、生ごみを約2週間で肥料や飼料に変換する。山形大学農学部でヤマダイミズアブ企画として肥料化に取り組まれる佐藤智准教授にご指導いただいている。



## [期待される資源サイクル]

### ● 農家⇔飲食店・給食のサイクル(左側)

1. 小中学校や飲食店で出た残渣で肥料や飼料を製造
2. 肥料を用いて食品を生産
3. その食材を給食や飲食店で使用

### ● 消費者を巻き込むサイクル(右側)

1. 消費者から残渣提供
2. 製造した肥料で紅茶等を栽培、消費者に販売
3. 発生した残渣を再び肥料化

