

大学生による「小さな屋台からフードロスを考える」取組

(酪農学園大学 屋台部)

「酪農大生チャレンジプロジェクト」の1つとして、酪農学園大学の屋台部が、平成29年10月31日に、環境やフードロスについて考えるきっかけを、学生らに提供。

- 学内の教職員や学生から、まだ食べられる賞味期限切れの食品を収集。
- とわの森三愛高校や近隣農家から、規格外となった野菜（じゃがいもやかぼちゃなど）を入手。
- 集めた食材を、屋台に載せて自由に配布→0円で“再シェア”。

〈手作りの屋台〉



〈大学内で開催した0円屋台の様子〉



集客手段は、SNSのようなデジタルでは失敗。先生の部屋を1部屋1部屋回って案内すると、集客は大成功！人とのつながりも実感。

人と人がつながり、食べ物を見直すきっかけにしたいと、0円屋台を開店。



〈あっという間に無くなる食材〉