

不要な食品を必要な方へ 全品無料で提供する「もったいないスーパー」の開催 (龍谷大学政策学部深尾ゼミナール)

2017年11月にリサイクル施設を視察し、まだ食べられる食品が捨てられる現状を目の当たりにしたことをきっかけに、食品ロス削減に立ち上がった学生らが、不要な食品を必要な方へ無料で提供する「もったいないスーパー」を開催。

□ まだ食べられる食品が肥料にされる現状を間近で見て、翌月には**無料スーパー**を運営するNPO法人の担当者を訪問し、運営方法などの**仕組みを学ぶ**。

□ **2018年4月に第1回kyo 0 market「もったいない(無料)スーパー」を開催。6月、8月に続き、10月に第4回を開催。**

◎開店に当たって、友人にLINEで呼び掛けたり、講義でチラシを配り、食品を収集。

最近では、京都市伏見区役所深草支所でも呼び掛け。

◎第1回では、集まった食品165種類241品が、僅か3時間で完売。

食品エネルギー約7万kcal、重さ約31Kgを廃棄せずに循環させた。

〈賞味期限を記載したプレートなど、
買い手に分かりやすく表示〉



□ 大学生のアイデアによる**楽しく食品ロス削減を学べる内容も実施**。

○小学生向けにクイズ形式で**リサイクル素材などを学ぶ「リサイクルかるた」**を作成。

○食品ロスになりかけのお茶を飲みながら、食品ロスや生ゴミについて学生と一緒に考える**「エコカフェ」**を開催。

○食品の賞味期限を把握できるよう、**賞味期限を書き込める「賞味期限カレンダー」**の作成、配布。このカレンダーには、「今日からできる簡単な意識改革」をチェックリスト化したものも掲載。

等

□ **「あなたの一歩が食品ロスを救います」と記載した啓発チラシを作成し、キャンパスや京都市伏見区役所深草支所で配布。**

ゼミ長の江林さん「食品を持ち帰るだけでなく、意識改革につながってほしい。」とコメント。

□ **ゼミでは、食品ロスの構造を研究しているため、京都市内の食品会社や外食産業738社にアンケートを実施中。**

〈もったいないスーパーの取組を行うメンバー〉

