

スパイスカレーを作って食品ロス削減！！

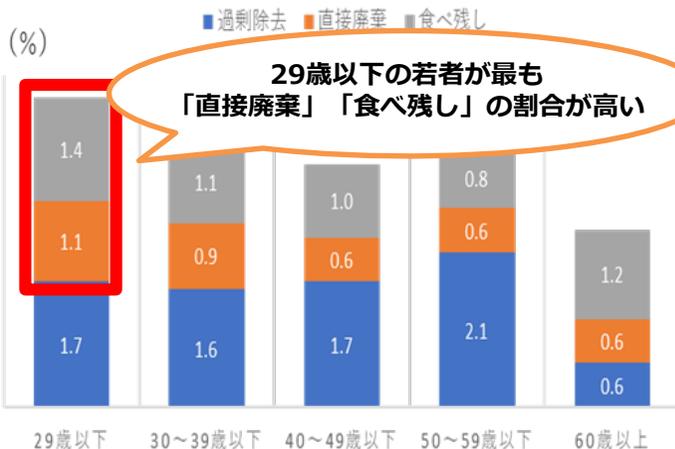
(獨協大学経済学部高安健一ゼミナール Zero Food Wasteチーム)

- ✓ 日本の若者をターゲットに、学生ならではの斬新なアイデアで行動変容を促す
- ✓ 「ZINE」という自由度の高い冊子形式の媒体で「楽しく」食品ロス削減

- 食品ロス削減を切り口に、大学生を「社会的課題に目を向け、行動できる人材」=「SDGs人材」として育む
- 若者の目線に立つ、啓発活動のための媒体が見当たらない
 - ▶ 大学生が自発的に食品ロス削減に取り組む革新的な冊子を作成

- ターゲットを決めるきっかけ：
平成27年度食品ロス統計調査

食事管理者の年齢階層別食料廃棄率



出典：農林水産省 「平成27年度食品ロス統計調査（世帯調査・外食産業調査）」を基に作成。

食料廃棄率 = 食品ロス量 (g) / 1人1日当たり食品使用料 (g)

※ 食事管理者：世帯において、食材の購入、調理などを行う、家庭での食事管理の主体となるもの

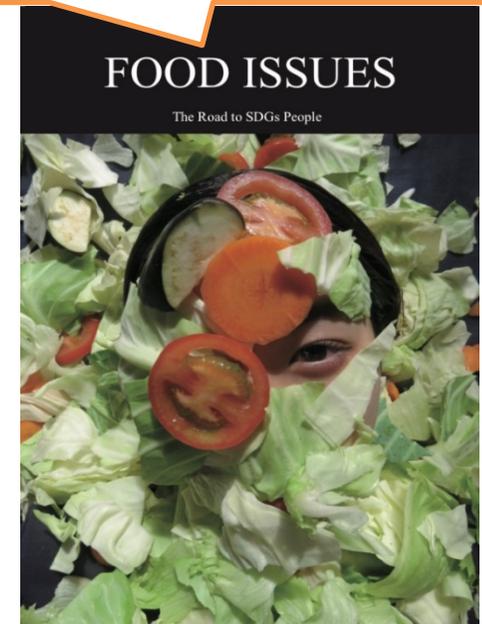
- ハンガー・フリー・ワールド主催の世界食料デー月間イベントに参加。日本の食品ロス事情について、あらゆる世代とディスカッション。自発的な行動を促すキーワードとして「楽しさ」が浮上。



〈2018年6月22日：ハンガー・フリー・ワールド事務所で行われた世界食料デー月間イベントの様子〉

『FOOD ISSUES: The Road to SDGs People』

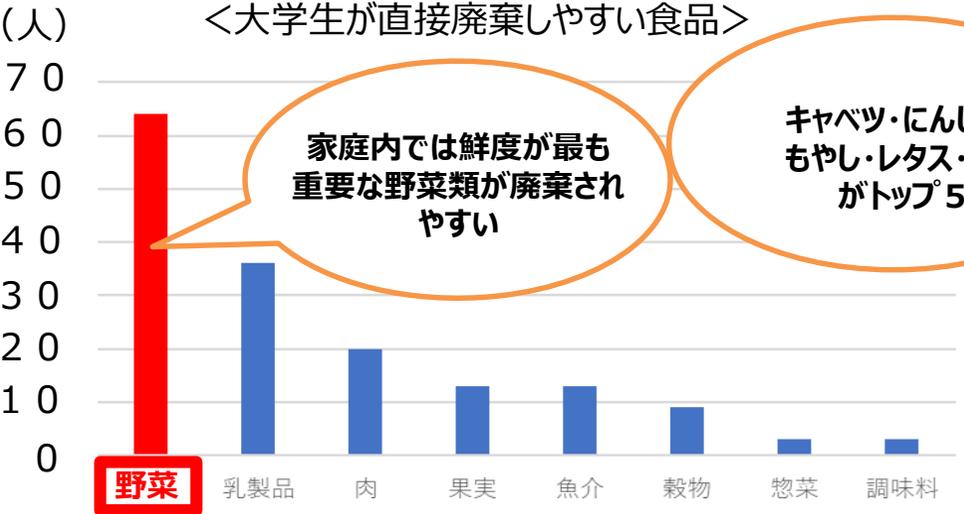
家庭内で最も「直接廃棄」「食べ残し」が多い、日本の29歳以下の若者に訴えかける冊子 **「ZINE」**



<https://www.facebook.com/takayasuseminar2017/>

- 家庭内で廃棄されることの多い食品は、野菜類。どんな野菜にでも合う魅力的な料理である「スパイスカレー」をZINEの主役に。

- 「大学生が廃棄しやすい野菜トップ5をカレーに入れたら美味しいのか？」という企画をスパイスカレー研究家の水野仁輔さんに依頼。
▶見事、どんな野菜もカレーに合うことを証明！



〈5種類の野菜で作っていただいたベジキーマカレー〉



〈水野さん[中央]とZero Food Wasteチームのメンバー〉

- 行動変容ステージモデルを参考に冊子「ZINE」を編集：「知識編」⇒「魅力編」⇒「実践・定着編」

- 12月6～8日に東京ビックサイトで開催されたエコプロ2018でのZero Food Wasteチームの活動。

— 知識編 —

SDGsと食品ロスに関する知識

— 魅力編 —

食品ロス削減におけるスパイスカレーの魅力

— 実践・定着編 —

実際に調理し、SDGs人材になるまでのストーリー



3日間で冊子「ZINE」500部を配布