

＼おしゃれなフードロス対策 まもるカフェ／

(創価大学経営学部 野村ゼミナール)

学生を主体として、コミュニティ形成と意識啓発、フードドライブ的な役割を担えるよう、創価大学経営学部野村ゼミナールの学生らが「まもるカフェ」を提案。

学生を対象に食に関する意識調査を実施！
545人に聞きました。

一人暮らしや
ハウスシェアをしている
学生の家から
食品ロスが...

その食材を持ち寄ることで
食品ロスを減らせる
のでは???

余りがちな食材
を持ち寄り
まもるカフェを開催！

〈まもるカフェのロゴとコンセプト〉

食の未来を守る
環境を守る
地球を守る



まもるカフェ
mamoru cafe

気軽に
身近に
簡単に

まもるカフェを4回開催⇒計約17kg分の食品ロス削減！

ステップ1

余っている
食材がある人に
呼び掛ける

ステップ2

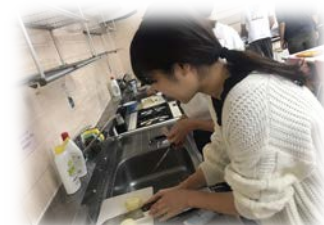
持ち寄った食材を
全て使い切るよう
にメニューを考える

ステップ3

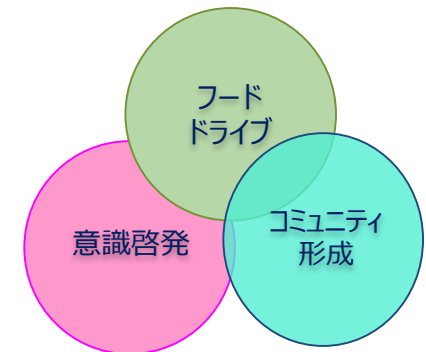
みんなで
楽しく調理

ステップ4

残さず食べる！



まもるカフェのメリット



- * 捨てられたはずの食材を救える
- * 食品ロスについて考えるきっかけになる

＼やってみようまもるカフェ～疑似体験ゲーム@エコプロ2018／

12 つくる責任
つかう責任



ゲームを通して食品ロスの減らし方を「楽しく」学びましょう！

＜遊び方＞

- ① 食材カードを配る（参加人数に応じて4～8枚）
- ② 配られたカードを全て使って、5分以内にメニューを考える（何品でも可）
使える調味料は「さ・し・す・せ・そ！」
- ③ 考えたメニューをボードに書き、最後にカードに書かれた食品の総重量を計算する

食材カード

学生545人のアンケートを基に余りがちなものを選び、重量も想定しました



食品ロスを考える
きっかけになりました

これからは残さず
食べるよ！

メニューを工夫して
地球にやさしく！

子供から大人まで大盛り上がり！！

食材を余らせず料理する
奥さんに感謝！

何キログラム
削減できた
かなあ!?

今回の模擬削減量
@エコプロ2018

3日間で99.10kg！！

野村ゼミSNSリンク集 Twitter : @nomzemi44
Instagramam : @nomnominity