



## 食品ロス削減の事例紹介



1

### ●大学内外で不思議がられる。

医療大学がなぜ食品ロス削減に取り組んでいるの？

2020年 新型コロナウイルス感染症 感染拡大



アルバイトができなくて生活に困窮する学生が増加



フードドライブ・フードパントリー活動で学生の支援開始



活動を行う中で、世界・日本でまだ食べられる食品が捨てられている、また食品ロスにより排出されるCO<sub>2</sub>が、温暖化の進行に大きく影響していることを知る。  
世界課題に対し、大学として取り組むべき!!



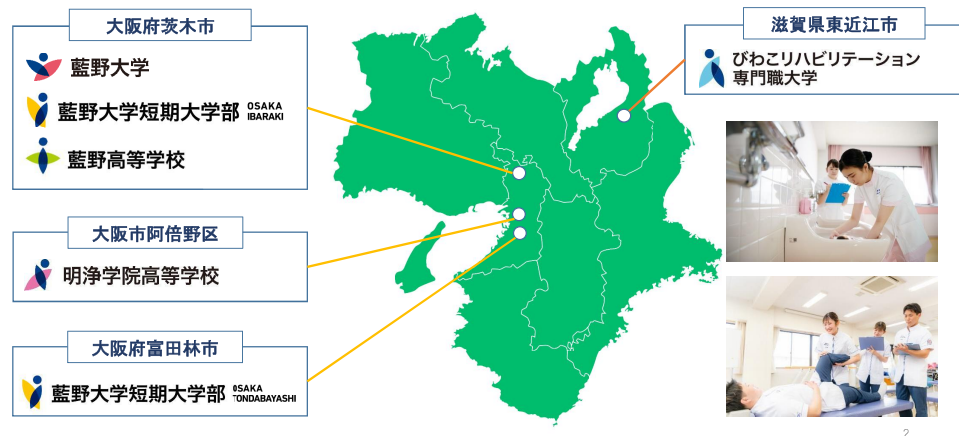
2022年 身近な学生食堂で食品廃棄物をなくす運動を開始



3

### ●学校法人藍野大学のご紹介

学校法人藍野大学には、中学生や高校生、社会人などさまざまな人々が医療職(看護師・保健師・理学療法士・作業療法士・臨床工学技士など)を目指すさまざまなバリエーションが整っています。  
最新の知見に根ざした医療サービス、心の通った安心できる医療という社会の要請に応え、日本の地域医療の質の向上に貢献しています。



2

現在、 **環境省** Ministry of the Environment のモデル事業として、

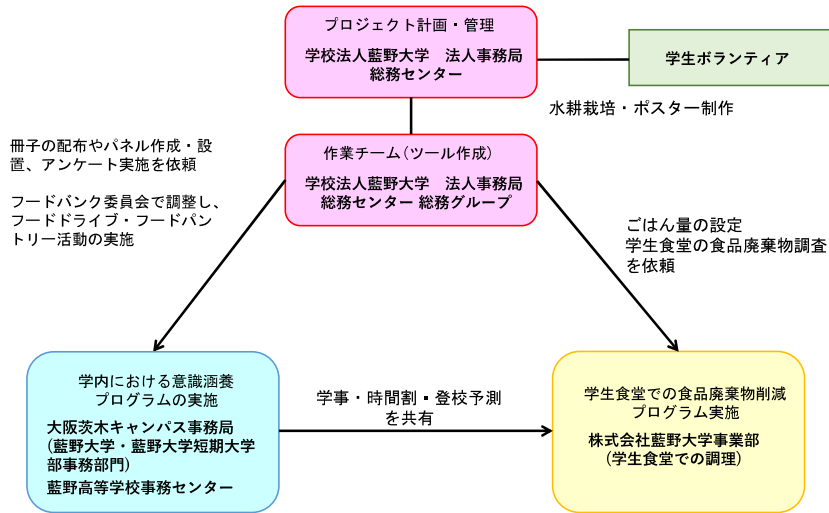
○「令和4年度 地方公共団体及び事業者等による食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業等／部門Ⅰ 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」にて採択され、支援を受けました。

○「令和5年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等／部門Ⅱ 食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業」にて採択され、実施しています。

加えて、大阪府・茨木市にご助言・ご協力をいただきながら、学生食堂における食品廃棄ゼロを進めています。

4

## ●事業の実施体制



5

## ●食品ロス削減に向けた具体的な取り組み

### 1. 食品ロスに関するアンケートの実施(啓発前と啓発後に実施)

「食品ロスの言葉と意味をしっていますか？」  
 「食品ロスをなくすべきだと思いますか？」  
 「もったいないと思う時はどんな時ですか？」  
 「もったいないをなくすために現在行っていることは？」  
 etc.

○アンケートでは食品ロス事情を記載したり回答の選択肢に「もったいない事例」や「もったいないを防ぐ手段」を並べることにより、意識付けを行っている。

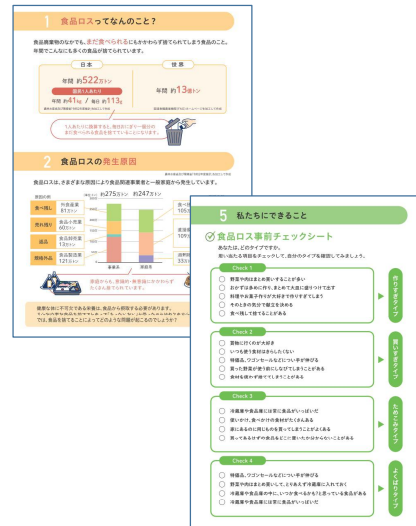
6

## 2. 食品ロス削減啓発冊子の配布

- ①食品ロスってなんのこと？
- ②食品ロスの発生原因
- ③日本と世界の食糧事情
- ④食品ロスによる様々な問題



- ⑤私たちにできることを紹介 (生活の中で簡単にできること)
- ⑥使い切りレシピの紹介
- ⑦本学の取組紹介

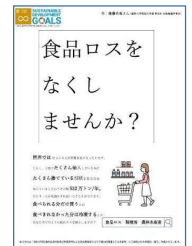


## 3. 食品ロス削減啓発パネルの設置

### ★デザイン作成を学生に募集



- 学生に興味・関心をもってもらおう
- 家族や友達との会話のネタにしてもらい、まわりにも興味・関心をもってもらおう。



8

### 3. フードドライブ、フードパントリー活動

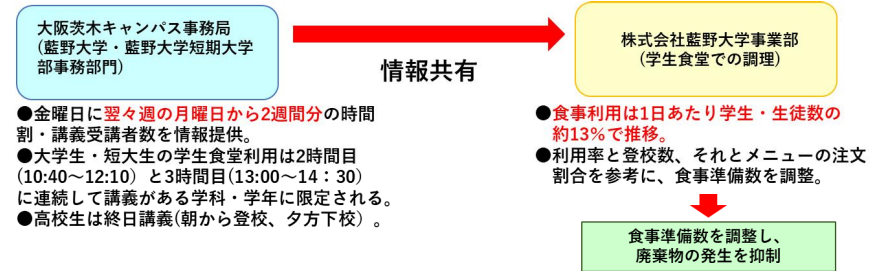
○教職員や学生の家庭で、余っている食べ物を探してもらうことで「もったいない」に気づいてもらう。

○生活に困窮している学生や一人暮らしの学生に集まった食品や期限が迫った大学の備蓄食を配ることで食品ロスの発生を削減する。



9

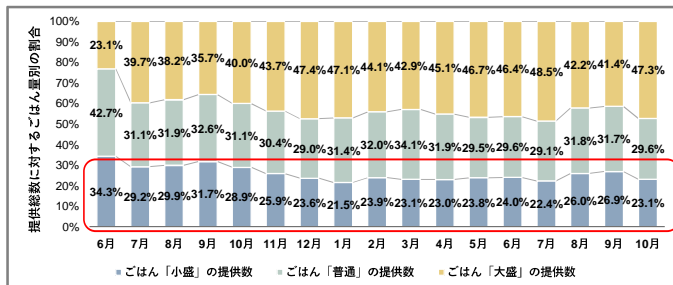
### 4. 学内連携による食事準備量の最適化 【食べ残し・調理くずの発生抑制】



10

### 5. 食べ切れるごはん量の設定 (小盛、普通、大盛) 【食べ残しの発生抑制】

○一昨年までは、学食で提供される「ごはん」の量は普通またはサービスで大盛にしていたが、食べ残しが結構あったので、少食の人もいるのではと考え、昨年より小盛を導入 (2割~3割のニーズがあった)



11

### 6. 食事メニューの見本を現物から写真に変更

時間はかかったが、食事メニューを写真にすることで食品廃棄を減らした。



12

## 7. 残されがちな野菜を食べ切ってもらうための工夫

- ① 1月より学生・生徒の意見を取り入れ、サラダ用のドレッシングを和風、中華風・洋風から選べるようにした。(飽きさせない。)
- ② 野菜の栄養についてポスターを作成し、学生食堂内で周知している。本学は特にトマトとレタスの食べ残しが多い。



13

## 9. 学生ボランティアとの協働

本学では、机上の学びだけでなく、資源の循環サイクルや持続可能性を実際に体験してもらうため、また、食品ロスを知ってもらうため、本年度から学生をボランティアに採用しています。参加者は「環境と生活」という科目を履修し、SDGs達成に貢献したいと考えている学生が多いのが特徴です。(現在の登録学生数：約30名)



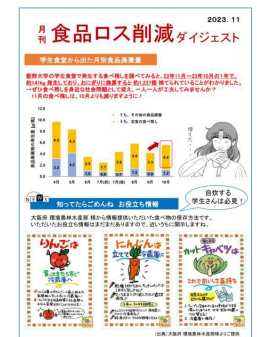
15

## 8. それでも残ってしまう食品廃棄物の活用



## ★取組内容

- 食品ロス削減ダイジェストの制作 (ポスター)  
毎月、学生食堂から出た食品廃棄物量や取組活動情報など、学生と一緒にどのような内容にするか考えてポスターを作成
- 水耕栽培  
学生を主として、食品廃棄物由来の液体肥料を活用し野菜を育てています。(教職員は指導とお手伝いで参加)



16



種植え



定植



水の入れ替えや肥料やり



収



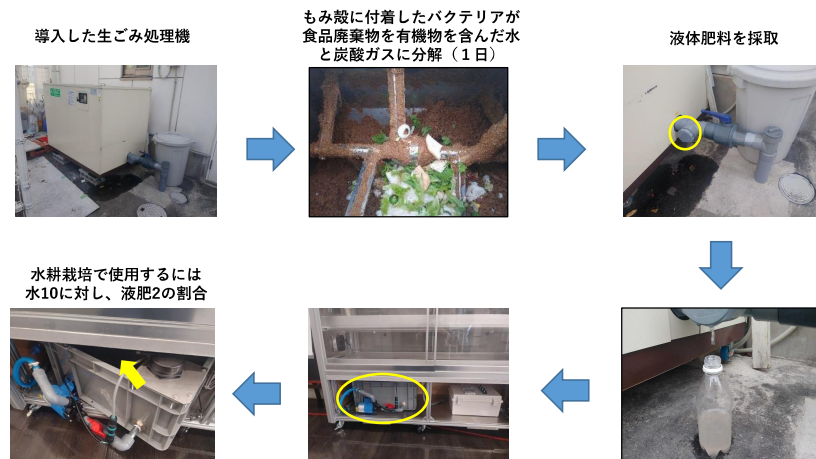
学生食堂への提供（還元）



育てた野菜を使った菜園ピザを試食

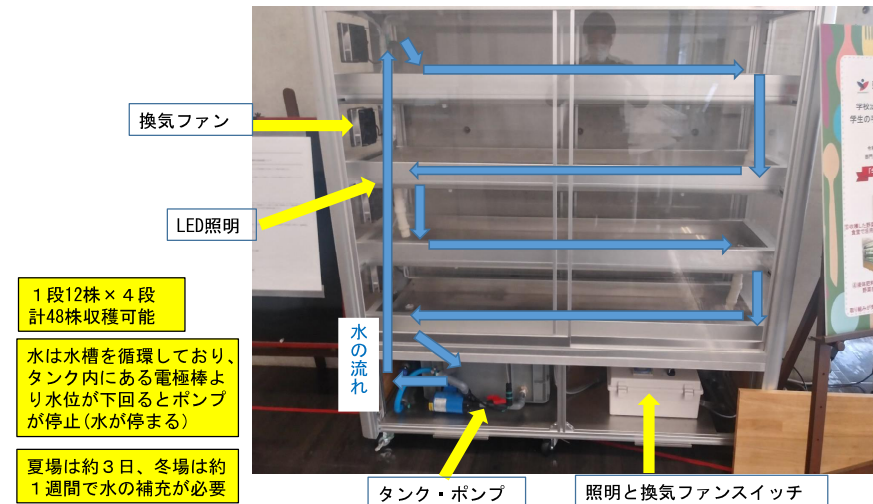


生ごみ処理機で学生食堂から出た食品廃棄物由来の液体肥料を抽出



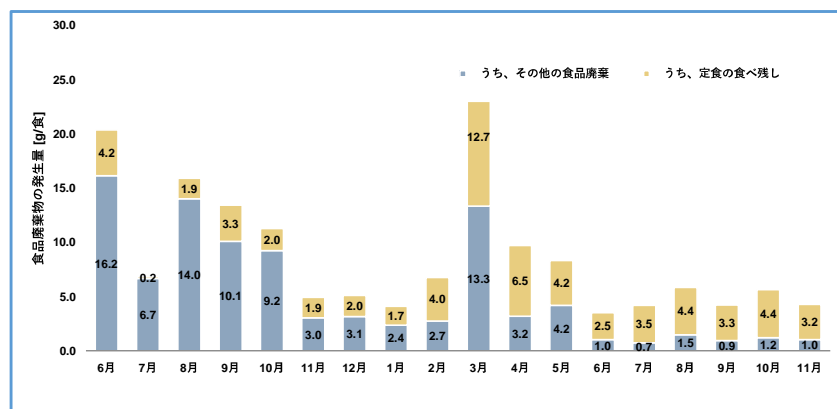
※本学では有機物を含んだ水を液体肥料と呼んでいるが、水耕栽培を行うには栄養が足りないので、市販の肥料と混ぜて使用しています。本液体はサプリメントと呼ぶ方が適しているかもしれない。

本学が使用する水耕栽培装置（三協フロンティア/ショーケース型水耕栽培キット）



## 10. 取り組みの成果

### 昨年度からの一定食あたりの食品廃棄物量



- ・ 食べ残し削減は昨年に比べ、勢いが衰えており注視する必要がある。
- ・ 調理者側の食品廃棄物を減らそうとする努力はかなり見られる。

25

## ★取り組みに関する反響

### 1) 企業等による見学

- ・ カメイ株式会社（本社：宮城県仙台市）
- ・ ミツモト商事株式会社（東京都国立市）
- ・ 福岡酸素株式会社（福岡県久留米市）
- ・ 関西SDGsプラットフォーム 食品ロス削減分科会

#### 見学の様子

どの企業も、循環サイクル（食品廃棄物由来の液体肥料を活用し、野菜を育て、学生食堂に還元）に注目されていた。

他の企業や大学に広めたいとの意見もあった。実際にミツモト商事株式会社からJR九州ファーム株式会社から本学事業を紹介し、興味を持たれていたとのこと。

27

## ★取り組みで特にうれしかったこと

### 食品ロスアンケートで

「ごみ（特に生ごみ）を捨てる時にもったいないと思うかという設問について「とても思う」「ややそう思う」と回答した割合

昨年度：20%程度



本年度は40.0%～73.8%

食品廃棄物の活用を考える意識が涵養されていることが推測される。

26

### 2) 他大学の学生の見学

学生食堂の食品ロス削減について研究しているため本学に見学に来られた。関東では取り組んでいる大学はあるが、関西では見かけないとのこと。社会問題である食品ロス削減に対し、多くの大学で取り組むことを望まれていた。

### 3) オープンキャンパスでの紹介

オープンキャンパスにお越しになった高校生・保護者に学生食堂と共に見学・紹介し、大好評である。

#### 見学の様子

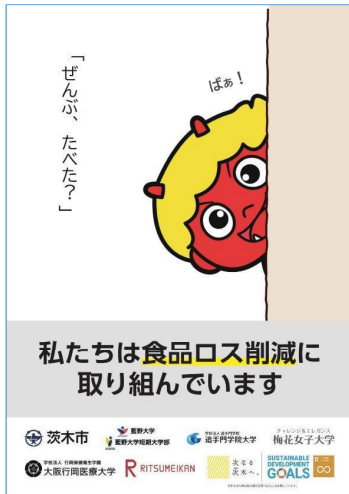
社会や学校でSDGsが浸透しており、興味・関心が高いことが伺える。

28



## ★本事業成果の水平展開＜実績＞

オール茨木(茨木市+市内大学)  
食品ロス削減ポスターデザイン



いばらき環境フェア  
クイズを通して楽しく食品ロス削減を啓発



29

## ★今後の展望

茨木キャンパスだけでなく、他のキャンパスでも食品廃棄ゼロエリア創出に取り組みたい。

また、行政や企業と連携し、地域住民への啓発活動を活発に行いたい。

30

ご清聴いただき、ありがとうございました。



31