



食品ロス削減と 大学内の資源循環促進

徳島文理大学

原 彩乃 高島由芽 岩城れみ 黒瀬心杏

発表内容

- ① 食品表示の記載
- ② ローリングストック
- ③ ゴミ箱とリサイクル箱の活用案
- ④ フードロス削減案

- ・食品表示の記載の見直し
- ・ローリングストックの普及啓発

食品ロスの現状

1 食品表示の記載による廃棄
多くの食品が賞味期限表示が「〇月×日」
のように細かく記載されている
☞ 廃棄量増加

2 防災備蓄の期限切れによる廃棄が多い

ローリングストック

日頃使っている食品や飲料を少し多めに備蓄し、賞味期限を意識して古いものから消費し、消費した分を
買い足すことで、常に一定量の「使える」備蓄品を家庭に維持する方法

課題

1 食品表示が過剰に「期限切れ不安」を与えている。期限切れの意識が強くなり、まだ食べられるのに廃棄されやすい。

2 ローリングストックの認知不足
非常食は特別な時のものという考え方により期限切れ意識が強くまだ食べられるのに、廃棄されやすい。

提言1

表示の記載の見直し

☞月までの食品を多くする

- ・消費者への啓発キャンペーンの実施

「賞味期限＝おいしさに目安」・「消費期限＝安全に食べられる期限の違いをさらに周知

- ・CM・学校教育・SNSを活用し「まだ食べられる商品を捨てない」文化
「もったいない」を広める。

- ・企業へのインセンティブ

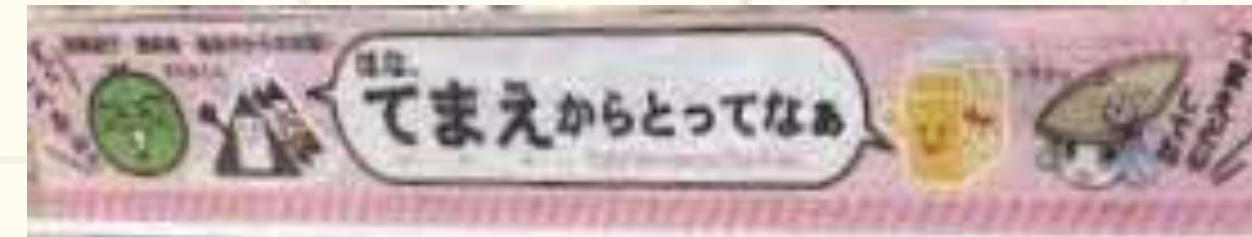
「年月表示」に切り替えた企業に対して、食品ロス削減の功績として企業には認証マークの付与・商品には認証シールをつけ、消費者が貯めてお得に活用できるシステムを作る。

- ・CSRやESG評価につながる仕組みを作る。

- ・店頭での工夫推進

・消費期限・賞味期限の近い商品を「値引き+アピールコーナー」で積極的に販売できるガイドラインの作成。

- ・手前取り表示をさらに増やす。



提言2

☞ ローリングストックの普及

学生の関心を引く普及啓発アイデア

1. 「非常食で作る！ 映えレシピ」コンテスト

- ・カップ麺、缶詰、レトルト食品などを使って、見た目も楽しいレシピを募集
- ・優秀作品は学食で期間限定メニュー化→SNS投稿で拡散力UP

2. ローリングストック体験ブース（試食あり）

- ・実際に備蓄食品を使った試食会を開催（ポリ袋調理など）
- ・「これが非常食？」と驚くような美味しさで印象づける→栄養学・看護学系の学生とコラボすると説得力も◎

3. 災害時1週間献立チャレンジ（シミュレーション）

- ・「冷蔵庫が使えない」「水が限られている」などの条件で献立を考えるワークショップ
- ・実際に調理してみると学びが深まる

今後取り組みたいこと

食品シェア交換所の設置

- ・大学生のフードロスを削減するために大学内に賞味期限が迫った食品などの交換所を設置。
- ・ポイントカードを作り、持ってきた食品の金額に合わせて、必要な食品と交換できるようにする。



大学内の分別の種類を増やす

大学内のゴミの分別を推進しても、それが埋め立てられる処理の仕方が問題であると考える。リサイクルできるものは、そのままゴミ収集ではなく、リサイクル場へ送る必要がある。

エコマップの設置。

- ・ゴミの分別量に伴ってゴミ箱の種類を増やし、リサイクルボックスも追加。
- ・ゴミ箱に説明ラベルを貼る。
- ・エシカルチャレンジアプリの実施、マイボトル持参、リサイクル箱の活用等
- ・ポイントが貯まる。
- ・貯めたポイントは学食の割引券などに使える取り組み。





ポイントカード例



ゴミ箱ラベル例

まとめ

「捨てない工夫で未来をつくる」

- ・食品表示の見直しやローリングストックの周知で
食品ロスを減らす社会へ
- ・大学内の分別・リサイクルを進め、資源を循環させる仕組みをつくる
・学生自身が参加できる仕組み（交換所や分別ルール）を広め、
持続可能なキャンパスライフを実現

私たち一人ひとりの小さな行動が、社会全体の食品ロス削減・
循環型社会への大きな一歩となる。



THANK YOU

