

エシカルな食卓を未来につなぐ ～食品ロス削減に向けて私たちができること～

四国大学
四国大学短期大学部

【テーマ】

エシカルな食卓を未来につなぐ
～食品ロス削減に向けて私たちができること～

1 食品ロスの現状

2 食品ロス発生状況と原因

3 解決に向けた提案(私たちができること)

4 社会的課題(地域社会が抱える喫緊の課題)

1 食品ロスの現状を把握するために

私たちは、食品ロスの現状を把握するため、大学生を中心とした若い世代を対象に意識調査を行い、その結果をまとめた。

調査期間 2024年10月1日～10月31日

アンケート回収数 106



若い世代



アンケート



結果をまとめる

「食品ロス」をあまり深刻だと思わないのは、なぜだろうか

「自分ひとりが努力しても、状況は変わらないだろう」
つまり、他人事だと思いう傾向



食品を買うために自分のお金を払っているから、
どのような買い方をしても個人の自由という理屈

他人事も、個人の自由も、すべてにおいて自分のことだと捉えていない、
どこか遠い世界で起こっているように認識しているのではないだろうか。
少しでも自分のこととして捉えてもらうために、
地道な活動を通して一人でも多くの人に食品ロスについての情報を伝え、
理解を促すことが今後の課題だと考える。

このことからわかる食品ロスを減らすための重要な問題とは

1

大量生産による売れ残りの廃棄を減らす

提供側が消費者のニーズをあらかじめ数量として把握することで、生産量や仕入れ（流通）量を調整する。（割引やポイント付与など）

2

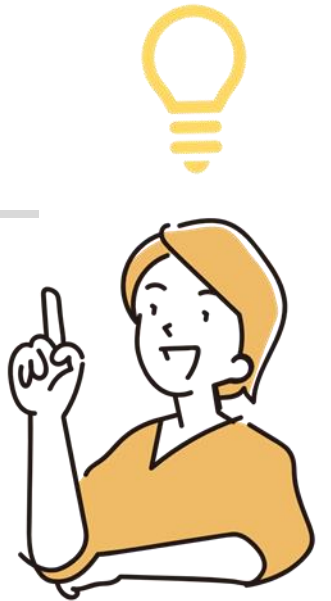
消費者の意識改革

食品ロスを自分事として捉えられるように、食品ロスについて正しく学ぶことができる機会を増やす。

3

食べ残しへの対策

頼んだものを食べきるとポイントが付与される仕組みを作り、ポイントを貯めることで特典を得られるようにする。
また、メニューによってはお持ち帰りを認める、食べ残しによるペナルティを設ける。



2

食品ロス発生の原因と対策を考える

販売現場での発生 (事業者側)

売れ残り

破損品

期限切れ



家庭での発生 (消費者側)

買い物

調理

外食

3

解決に向けて私たちができること

☆幼児の好き嫌いアンケートの実施

→嫌いな食べ物を調査

→食品ロスにつながるメニューや食材を知る



大学生ができる身近なエシカル消費

①手前どりの推奨

②マイバックやマイボトルを持ち歩く

③3R(リユース、リデュース、リサクル) を心がける

④買い物に行く際に冷蔵庫の中身の確認をする

⑤節電・節水を心掛ける





私たちは、
デジタル社会に生きる消費者として、
またこれから社会に出る「プレ社会人」として、
地域の文化と歴史を継承し、エシカル消費を
実践していきます。

そして、持続可能な地域社会の構築に貢献す
るために、毎日の消費行動を通して「地域の
食」を支えています。

ありがとうございました。

以上

