「No food is No life」

～つくる責任 つかう責任で
食品ロス削減を～

Presented by

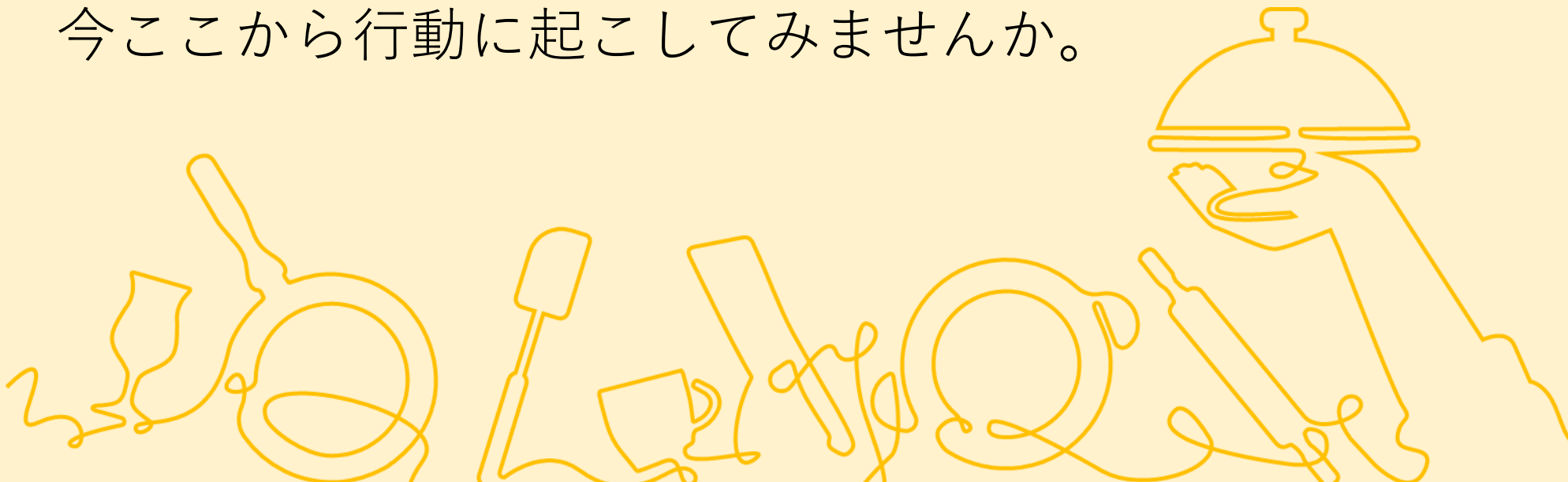
創価大学経営学部野村ゼミ

はじめに

私たちの生活に欠かせない「**食**」。
皆さんはいつも食べ物を大事にしていますか？
実は気づかないうちに「もったいない」ことをしているかもしれません。私たちと同じように食にも命があるとしたら、ちょっと見方が変わるかも。

また、“SDG s ”が2015年に制定されたことにより、Sustainabilityをよく耳にするようになりました。
SDG s の中には「**つくる責任　つかう責任**」という項目があり、まさに食をありがたく頂き無駄なく使いきることが求められます。

この世界を、環境を、未来を守るには、すべての人の一歩が大切になります。私たちが研究している
「**食品ロス**」を一緒に学び、
今ここから行動に起こしてみませんか。



Menu

野村ゼミについて　p.4

SDGｓについて　p.5

SDGｓ×食品ロス　p.7

食品ロスについて　p.8

プロジェクトの取り組み事例　p.11

①学生×食品ロス　p.12～
②企業×食品ロス　p.19～

まとめ・アンケート　p.27

はじめて聞いた
言葉はぜひ検索を！

野村ゼミについて

こんにちは！野村ゼミです！

私たちは普段、

環境問題 × 経営学

の2つの面から
社会のサステナブルなあり方
について日々研究をしています。

～主な活動内容～
鬼無里村インターン・創大祭おやき販売
合宿・エコプロダクツ展出展など
2020年は他団体さんとの合同イベント・オンライン合宿
SNS発信…リモートで頑張っています👊

担当教授：野村佐智代先生

企業の環境問題への取り組み
にいち早く着目。
特に**ESG**研究で日本だけで
なく海外でも高い評価を受ける。
いつも学生一人ひとりを大切に
寄り添ってくださる、まるで
母親のような先生。

SDGｓについて

2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。
経済・社会・環境の側面から分別される**17のゴール**
169のターゲットで構成。

経済・社会・環境の三側面の統合的向上
をガバナンスが支える

誰一人取り残さない
leave no one behind

166か国中
17位
（2020年）

日本のSDGｓ達成状況

✓諸外国の中でも高い浸透率
✓アジア圏ではトップの順位

一方、達成目標年まで**あと10年**の中
課題は残る

日本は特に

のアプローチが弱い

達成したのは

のみ

SDGｓ×食品ロス

12.3
「小売・消費レベルにおける一人当たりの食料廃棄を半減させ、収穫後損失などのサプライチェーンでの食料の損失を減少させる。」

12.5
「廃棄物の発生防止・削減・再生利用により、廃棄物の発生を大幅削減する。」

12番とあらゆるゴールは深く関連している！

2.1栄養失調撲滅
2.2栄養不良を解消
2.3農業生産性・生産者所得向上
2.4持続可能な食料生産

1.1貧困撲滅
1.2貧困割合を半減

8.3雇用創出

13.1レジリエンス強化
13.2政府の気候変動対策

17.14政策の一貫性強化
17.18データの入手可能性

11.6廃棄物管理
環境影響軽減

5.1差別撤廃
5.5女性参画

10.1所得成長

7.1エネルギーサービスへの普遍的アクセス
7.3エネルギー効率改善

14.2海洋の管理保護
14.4乱獲の阻止

15.1生態系の持続可能な利用
15.2森林破壊阻止

9.1インフラ開発
9.3小規模企業への金融アクセス増加

6.3水質改善
6.4水の利用効率改善
6.6生態系保護

番号は
「ゴール」と「ターゲット」

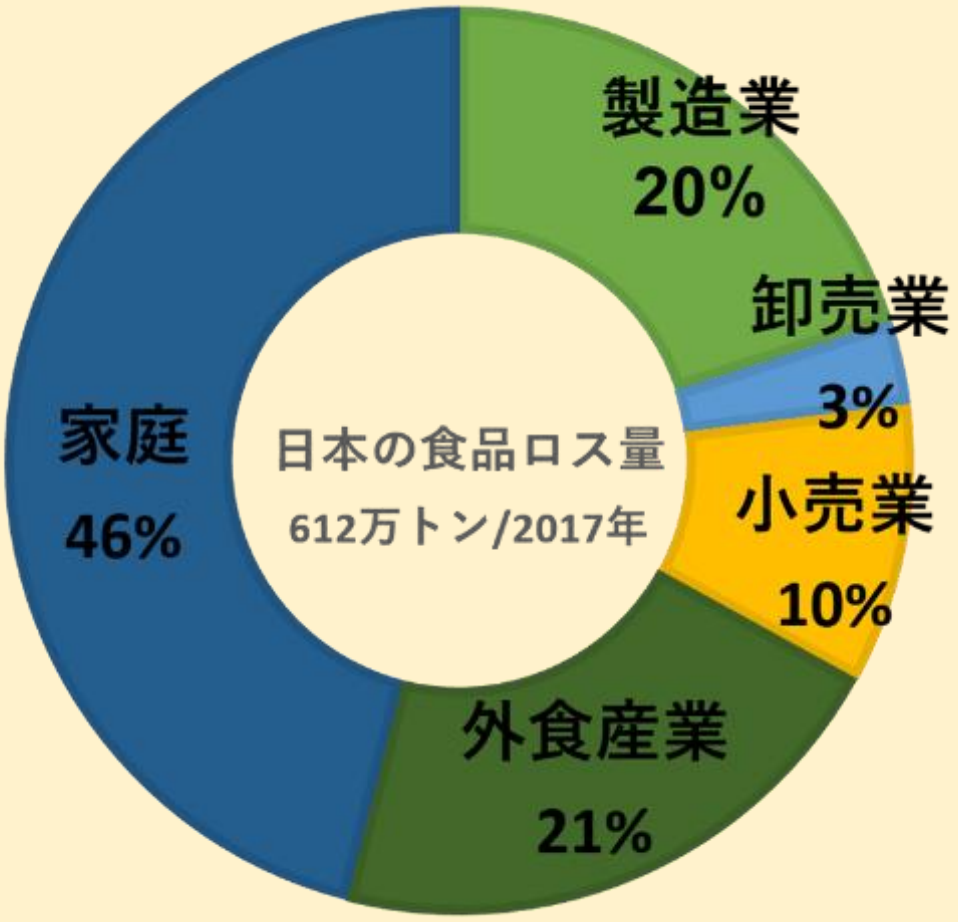
食品ロスについて

＝本来食べられるものを捨ててしまうこと

世界の食料生産の
3分の1は廃棄

国ごとに**可食部分・不可食部分**が異なる。
食文化の多様性により
食品ロスの定義付けは難しい。
→不可食部分は
本当に食べられないのか、
疑いを持つことが重要。

日本は…



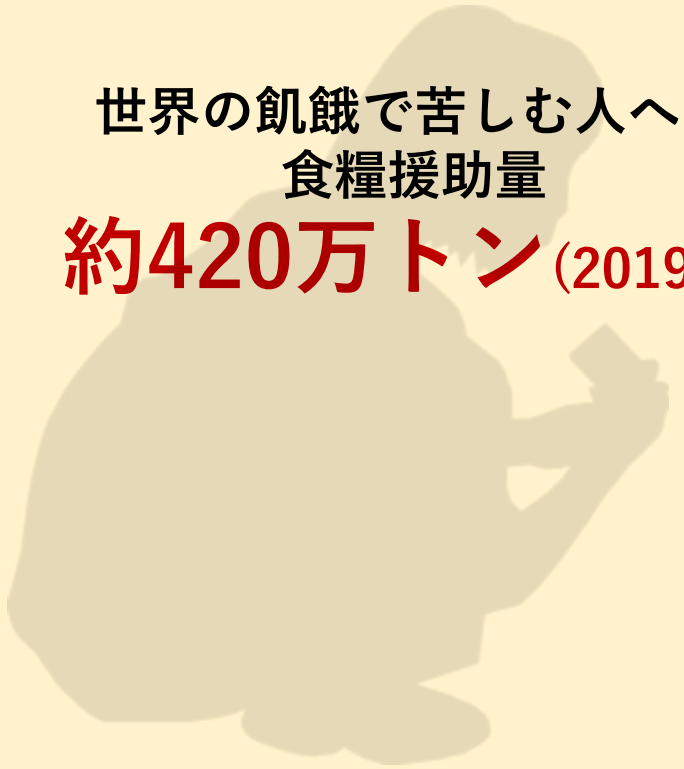
✓数値が自治体ごとにばらつき
✓備蓄食品廃棄が未加算

実際は
約1000万トンにもなる
と言われている。

日本で1年間に捨てられる食品
約612万トン(2017年)

日本人1人当たり年間**48kg**廃棄
⇒**おにぎり1個**分(＝茶碗1杯分)

世界の飢餓で苦しむ人への
食糧援助量
約420万トン(2019年)



どこから発生する？

→**サプライチェーン(一連の流れ)** すべて

加工工程のロス
設備関連ロス
検食(=保存用サンプル)
過剰製造(欠品対策)

生産

規格外野菜・過剰生産

製造

納入期限切れ返品
食材破損
受発注の差

食材破損
販売商品の入替
売れ残り
販売期限切れ

卸売

小売

仕込みすぎ
顧客の食べ残し

外食

買いすぎ
食材の過剰除去
未使用で廃棄
食べ残し
期限切れ

家庭

食品ロスの影響・問題点

①食料不足

世界では人口がますます増加。
一方、必要な人に食料が行き渡らず
深刻な**食料不足**が起きると予想。

②環境負荷

CO2：排出量の**約8%**
メタンガス：食品埋め立て時に発生
(※CO2の**約25倍**の温室効果。気候変動の要因。)
水：世界の利用される水のうち**約70%**を使用
土地：世界の農地面積**30%**分が生産に使用

③倫理的問題

世界の絶対的貧困層
(1日1.90ドル未満で暮らす人)は**7億人以上**。
日本では**7人に1人**の子どもが貧困状態。
飽食で食べ物を捨てる人と
貧困で満足に食べられない人がいる。

④経済的な損失

企業：流通コストロス、エネルギーロス
人件費ロス、時間ロス

消費者：4人家族の場合月当り で7.4kg、
金額にすると約7,400円分の食品を
消費せずに捨てている。

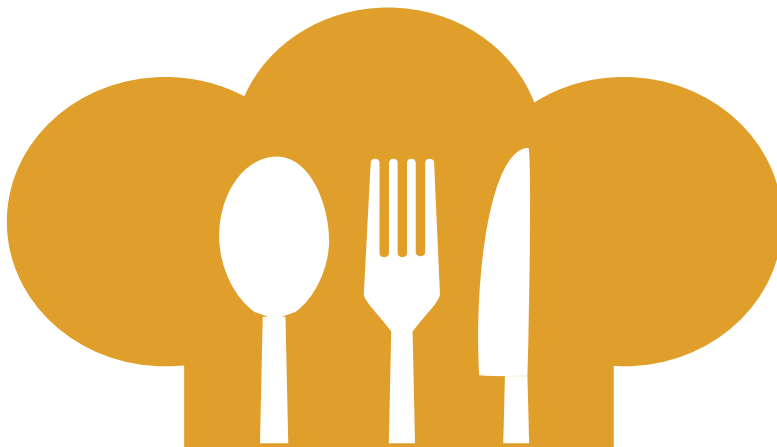
プロジェクトの取り組み事例

野村ゼミでは「環境問題」解決のために
プロジェクトを立ち上げ実行。
現在は、

①学生を中心とした**“消費者”目線**

②コンビニなどの**“企業”目線**

に分け、「食品ロス」に焦点を当てた活動をしている。



まもるカフェ
mamoru cafe

①-学生×食品ロス

まもるカフェ…家で余った食材を集め、使い切る
「サルベージパーティー」を
シェフを呼ばず！費用をほぼかけず！
学生でもできる形にアレンジしたもの

学生からできる“**おしゃれ**な食品ロス対策”で
食の未来・地球の未来・環境の未来をまもります。

※2018年度の様子

なぜまもるカフェを始めたのか

農家やスーパー、レストランなどでは
食品ロスに対する意識が徐々に高まっています。

生産者

小売店

食品ロス

外食

家庭

しかし

飲食店でアルバイトする学生などが
まだまだ多くの食品が捨てられている現状を
目の当たりにしました。

「私たちにも何かできることはないか」と
考え、サルベージパーティーの存在を知り

「まもるカフェ」
プロジェクトを始動

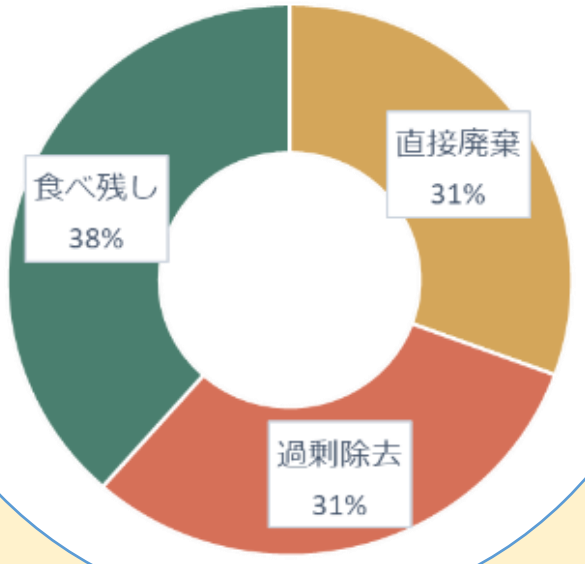
まもるカフェの目的

- ✓ フードロスへの意識改革！
- ✓ 家庭からの食品ロス削減！
- ✓ コミュニティ形成！

しかし
現在は…

自分が捨てようとしている食べ物でどのくらいの量が作れるか体感
⇒捨てる食べ物を減らしてもらう

家庭の食品ロス内訳は…



コロナの影響　リモート

野村ゼミ：対面開催できない
社会情勢：交流の場少ない

×

まもるカフェ

コロナ情勢の中でどうしていくべきか

“オンラインまもるカフェ”誕生！

オンラインまもるカフェのメリット

自宅で気軽に

どこからでも
参加可能

多くの人と交流
もできる！

意識啓発 ＋ 家庭の食品ロス削減 ＋ コミュニティ形成

オンラインまもるカフェの流れ

Step 1　余った食材を準備する

例：ジャガイモ、玉ねぎ、
10個入りのたまごなど

**Step 2　話し合いながら
メニューを決める**

検索はせずに
知恵とアイデアを出し合う

**Step 3　キッチンへ移動して、
料理する**

Step 4　一緒に楽しく完食する

まもるカフェ
mamoru cafe

まもるカフェの今後は…

オンラインまもるカフェに進化した今、

まもるカフェの**認知**を広め、**継続**していく事が課題

SNSの発信を充実させることで、

・まもるカフェへの認知・集客・リピート

・食品ロス削減への自発的な行動

をもたらす狙いがある。

まもる
カフェ

SNS

具体的に…

認知度向上！継続性向上！

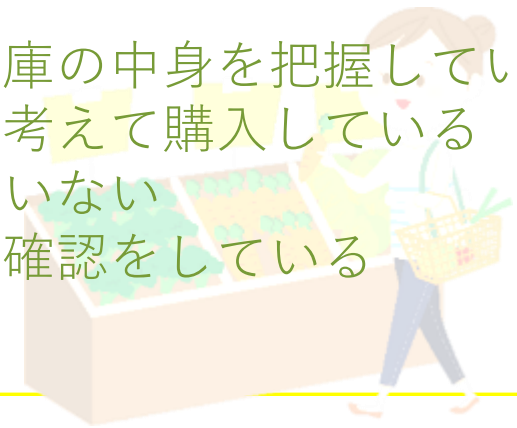
ぜひ私たちと一緒にまもるカフェをやってみませんか？

➡興味のある方は知り合いの、のむゼミ生や公式SNSにメッセージをしてね！

いますぐできる
Action

みんなで食品ロス削減マスターになろう！
～チェックリスト～

買い物編
☐買い物に行く前に冷蔵庫の中身を把握している
☐使い切るまでの献立を考えて購入している
☐予定外のモノは買っていない
☐賞味期限・消費期限の確認をしている



賞味期限とは
「おいしく食べられる目安の期間」
のこと。
賞味期限が近づいている食品や
多少過ぎた食品でも品質は問題ない。
過ぎても**“まだ食べられる”！**
（見た目やにおいは確認しましょう）

保存編
☐適切な保存方法で保存する
☐賞味期限が近いものを把握している
☐賞味期限が近いものを手前に置いている

調理
☐無駄のない切り方・剥き方をしている
☐作りすぎていない
☐残したものを捨てていない
☐残さず食べている

いくつチェックすることができましたか～？
みんなで食品ロス削減マスターを目指しましょう!!

②-企業×食品ロス

コンビニエンスストアにおける
フードロス対応研究と課題提案

研究の背景

コンビニエンスストアを研究対象にした理由

①セブンイレブンがエシカルプロジェクトを導入

エシカルプロジェクトとは上記のようなシールを貼ってある
商品を購入するとnanacoポイント５％付与される。
このシールを貼るのは賞味期限・消費期限が近い商品なので、
この商品を買えばフードロス対策にもなる。

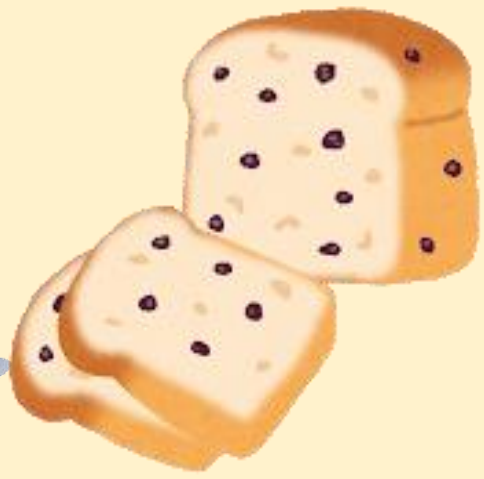
②セブンイレブンで働いているゼミ生がいる

「店舗ごとに
フードロス対策は
違うんですよ～」
By店員Kくん

＊セブンイレブンの例

コンビニ各社のフードロス

主な食品廃棄物



3分の1ルールによるもの➡ おにぎり、パン、弁当、惣菜などは販売期限が20時間～24時間しかない

→廃棄量が多い

各社の廃棄量

一店舗あたり

	セブンイレブン	ローソン	ファミリーマート
生ごみ	14.7kg	15.2kg	15.9kg
廃棄物全体(1年)	74.1kg	52.2kg	62.0kg
全店舗の食品廃棄物発生量（1日）	5.8万t	4.6万 t	4.0万 t

コンビニ各社のフードロス対策

セブンイレブン

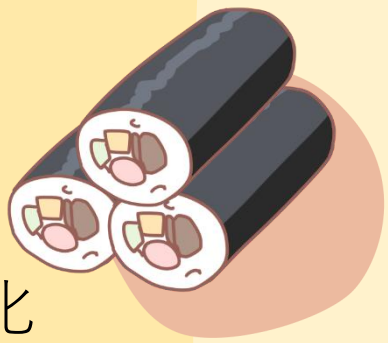
・長鮮度商品の開発
・セブンプレミアムの開発
・3分の1ルールの見直し
・生ゴミ処理機の実用化に向けた取り組み
・エシカルプロジェクト

ローソン

・「生産加工管理システム」の導入
・「セミオート発注システム」の導入
・家庭や子ども食堂、児童養護施設、障がい者福祉施設などに寄贈する取り組み
・Another choice

対象商品の購入でボーナスポイントゲット
対象商品売り上げの５％をこども支援に寄付

ファミリーマート



・ガス置換包装への切り替え
・おでん販売方法の見直し
・商品の発注精度向上と季節商品の予約販売強化

コンビニが抱える課題

1. 本社と支店間の連携のひずみ

・ 企業によっては、廃棄費用を支店側に負担させる
・ 制度変更を支店独自で行うことができない
→ 廃棄に対する**価値観の差**が生じている

2. 大量の廃棄コスト

・ 一店舗あたり１日につき2万円から4万円程度の廃棄コスト
→ **約120億円/年間**

3. 取り組みの認知度不足

・ 消費者の**認知レベル**にばらつき
→ 各社の対応の効力を発揮していない

これらの問題を解消する
プロジェクトを立案

新プロジェクト提案

◎プロジェクト概要

・各コンビニの既存の公式アプリを使用

・アプリに販売期限直前の商品の情報が届く

・対象商品を購入でボーナスポイント付与

プロジェクト詳細

Step1
登 録

コンビニアプリを
ダウンロード
位置情報を設定

Step2
知 る

位置情報によって
最寄りのコンビニから
販売期限の迫っている
商品情報が届く

Step3
買 う

対象商品を
選んで購入

Step4
貯まる

購入すると
ボーナスポイントゲット

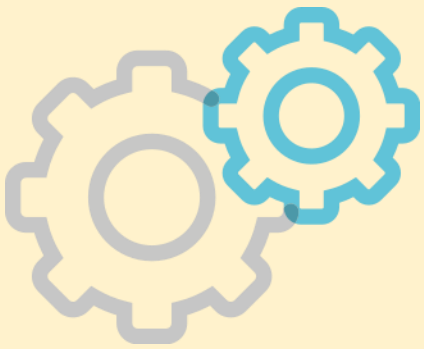
Step5
エ コ

食品ロスが減る
利益が出る

コンビニ側のメリット

食品廃棄コストの削減

アプリ、ポイントの普及による
顧客の増加



既存のアプリ使用による
開発コストの削減

環境面・経済面に
大きな効果が期待できる！

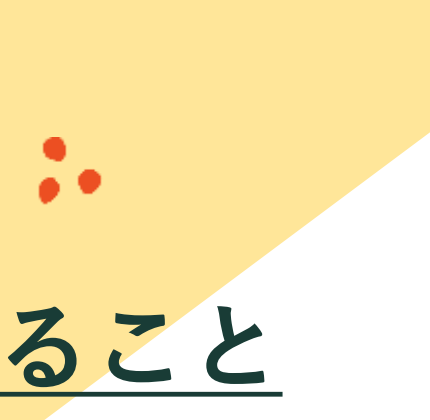
一方…

消費者である私たちにできること

1、企業の食品ロス削減活動にアンテナを張る

企業は様々な取り組みを行っていますが、
消費者の協力無くしては
大きな効力を発揮することができません。
そのため、まずはどのような取り組みが
されているのかを知ることが重要になります。

2、環境面を考慮している企業で買い物をする

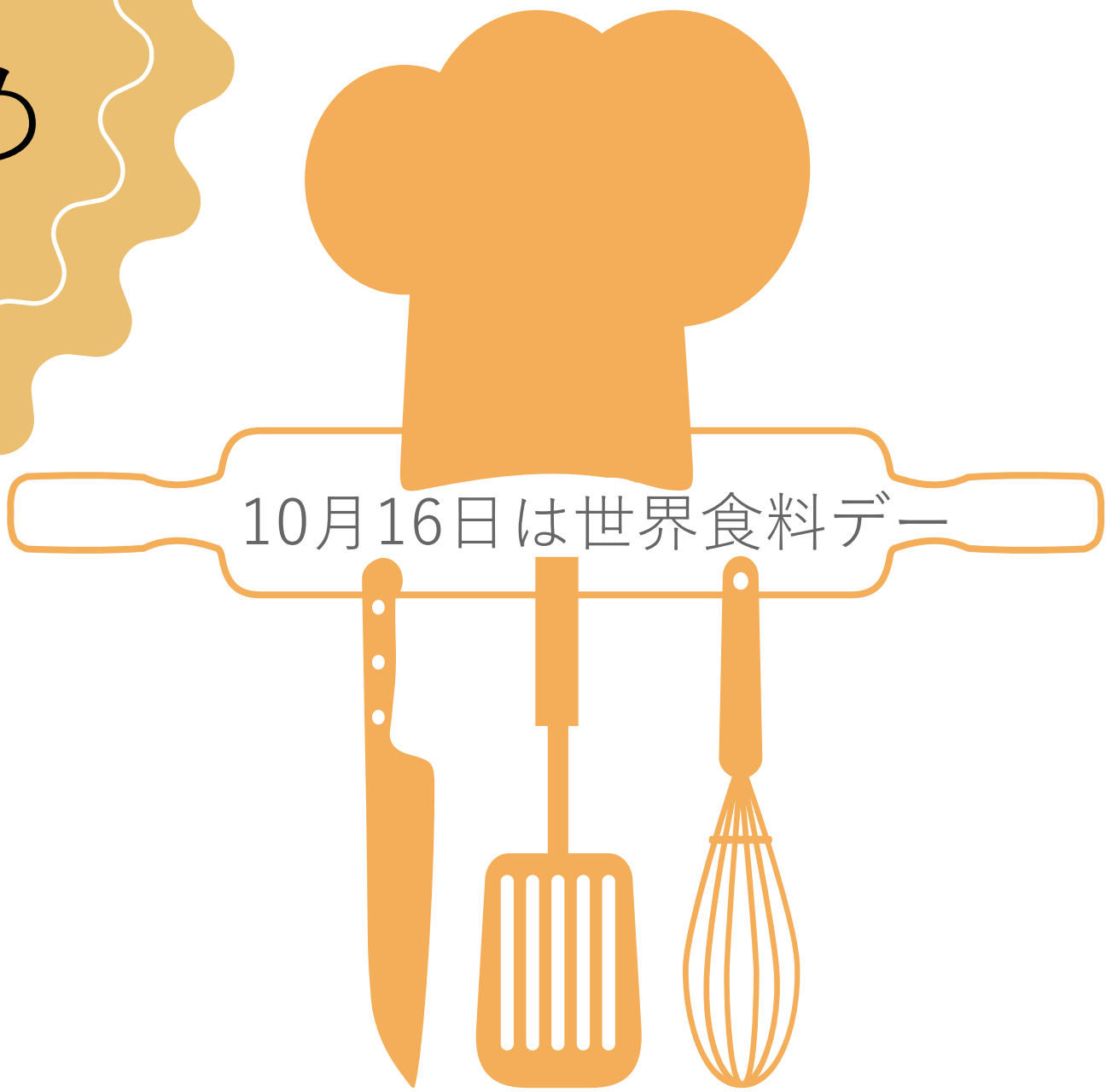


企業の食料廃棄問題
↓
値引き販売をするより廃棄コストの方が安い場合があるため、
廃棄量が減らないという現実があります。

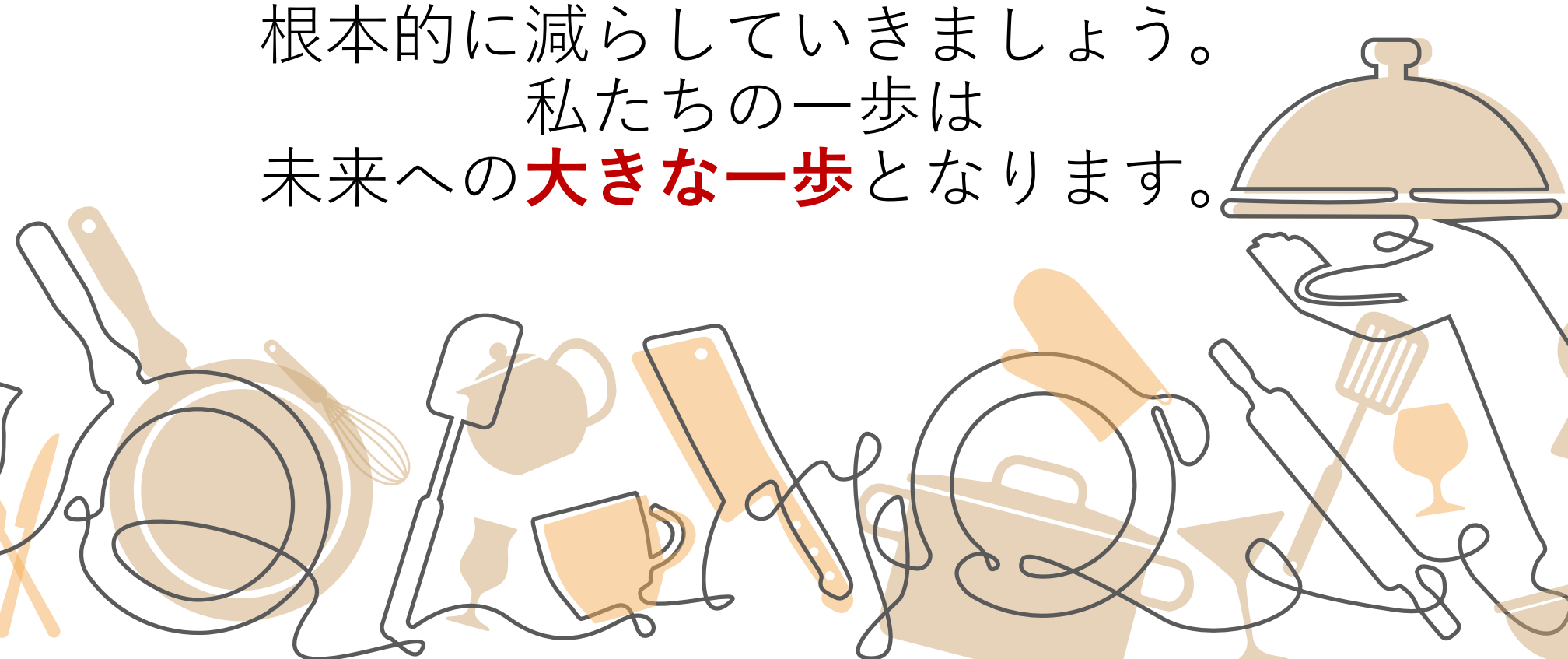
現在、世界的にも積極的に環境に配慮をした取り組みをする
企業は増加していますが、中身を伴わない名ばかりの
環境対策を講じている企業が存在していることも事実です。

そのため、私たち消費者に求められていることは、
真剣に環境問題の改善に努めようとしている企業を見極め、
その企業の商品を積極的に購入していくことです！
企業に対策を求めるだけではなく、
私たち消費者の「企業の取り組みに対するリテラシー」
を身につけることが重要です。

まとめ



まずは知り、ちょっと意識して動いてみる。
命ある食べ物をありがたく頂き
使い切ることで、
「捨てる」ことを
根本的に減らしていきましょう。
私たちの一歩は
未来への**大きな一歩**となります。



野村ゼミ公式アカウント〟元気に活動中！

「フォロー」「いいね」を宜しくお願い致します！

LINEスタンプも
発売中！
「のむゼミ」
「nomnominity」
で検索

Line

Twitter

@nomnominity

Instagram

@nomnominity

NOMNOMINITY

Facebook

最後までご覧頂き、ありがとうございました。

アンケート記入を宜しくお願い致します。
以下のURL又はQRコードを読み取って回答ができます。

第50回創大祭
アカデミックアワード

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScnUajxYgoGWEpYUqHjb-K2DAVXrHos6cZSm1b_GGv7jHI5ow/viewform

出典

・「SUSTAINABILITY02世界を変えるための17の目標SDGsとは？」
https://www.toyoink1050plus.com/sustainability/sdgs/

・「世界の食料ロスと食料廃棄」国際農林業協働協会（JAICAF）（2011年）
http://jaicaf.or.jp/fao/publication/shoseki_2011_1.pdf

・食品ロス削減関係参考資料 （令和元年７月11日版） 消費者庁消費者教育推進課
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190711_0001.pdf

・日本の食品ロス量(平成29年度推計）農林水産省・環境省

・国連世界食糧計画(WFP）2019年実績

・**世界食料デーキャンペーン** 2020 Zero Hunger Challenge｜**国連**WFP
https://www.jawfp.org/worldfoodday2020/

・世界食料農業白書2019年報告　英語版　http://www.fao.org/3/CA6030EN/CA6030EN.pdf

・環境省平成28年度推計　https://www.env.go.jp/recycle/post_49.html

・東洋経済オンライン『食品ロスが生活に与える「4つの深刻な影響」日本の食品廃棄物「年間2759万トン」の衝撃』https://toyokeizai.net/articles/-/343691

・「家庭から食品ロスをなくそう！」愛川町HP
http://www.town.aikawa.kanagawa.jp/soshiki/kankyou_keizai/kankyo/haikibutsu/info/1480309503793.html

・一般社団法人フードサルベージHP　https://salvageparty.com/

・スーパー及びコンビニエンスストアにおける食品廃棄物の発生量、発生抑制等に関する公表情報の概要（環境省）

・セブン・イレブンHP‘食品ロス削減のためのエシカルプロジェクトを推進しています！’
https://www.sej.co.jp/products/ethical.html
（2020年8月31日参照）

・ローソン公式サイト　‘発生抑制とリサイクル
https://www.lawson.co.jp/company/activity/environment/preservation/waste/
（2020年8月31日参照　）

・ファミリーマートHP　‘食品ロスの削減サステナビリティ」’
https://www.family.co.jp/sustainability/material_issues/environment/circulation.html
（2020年8月31日参照）