

年 月 日 /

学校 年 組 番 なまえ

2024年 8月 13日 付

食品ロス削減実情は

茨城大人文社会科学部の学生たちが、「食」に関する課題研究の一環で、城里町上入野の野外活動施設「ふれあいの里」を訪れた。運営する同町開発公社の住谷亮事務局長から、規格外の野菜や果物で作った食事メニューを宿泊者らに提供し、フードロス削減に貢献している取り組みや考え方、課題について説明を受け、知見を養った。

同学部の井上淳生講師が担当するゼミナールの3年生5人が7月25日に訪問した。同ゼミでは、3年次に「食」に関する調査研究プロジェクトに取り組んでおり、本年度は特に「フードロス」を、学生たちが自身がテーマとして設定。学んだ成果を、大学生が身近に取り組める削減対策として、年度末に発表するという。

茨城大生が課題研究

外農産物を活用。地元食材を生かすとともに、フードロス削減にもつなげている。住谷さんは、学生たちに形の良くないジャガイモやサヤに豆が三つそろっていない枝豆を見せながら、「規格外」が発生するプロセスを説明。ポテトチップスや冷凍枝豆の最終製品に向けた、機械化された製造工程に乗らないために、収穫や加工のタイミングで早々と、廃棄となる農産物が一定量生み出されている事情を解説した。

ただ、「見た目、重さ、形」で失格となった規格外農産物も、味など品質に遜色があるわけではない。住谷さんは「初めはピザ作り体験をより低価

【問1】 城里町の「ふれあいの里」で行っているフードロス削減の取り組みは？

【問2】 規格外農産物ってどういう農産物？

【問3】 規格外農産物を廃棄から救う際に課題となっていることは？

城里 規格外農産物の活用調査



城里町開発公社の住谷亮事務局長（左から2人目）らからふれあいの里での規格外農産物を使うことによるフードロス削減の取り組みについて説明を受ける茨城大の学生たち＝同町上入野

格で楽しんでもらいたいという発想から、原価の安い規格外に目を向けた。フードロスという言葉が普及し、農家の理解もより得られやすくなった」と話した。ピザのトマトソースを作るトマトのほか、スープやケーキにするカボチャ、さらにイチゴ、蜂蜜なども規格外を使っているという。参加した学生の飯山泰平さん(21)は「フードロス削減には、「もったいない」という発想がある。とはいえ、廃棄から救うには、幾つものハードルがあるという。加工や輸送、保管などに費用がかかることだ。住谷さんは「原価を回収するため、必ず売れるものを作らないといけない。余計な費用をかけないことも必要」と話した。

大学生が取り組みそうなこととは、「もったいない」といふ発想を求めた。これに対し、住谷さんは「食べるだけで対策になることが一番いい。また、食べ物として作られたのに人の口に入らないで終わっていく物というストーリー性を深掘りするのもしいいのでは」と答えた。井上講師が「ここでキャンセルすることがフードロス削減を手伝うことになっている」と述べたのに対し、住谷さんは「そうありがたい。食は文化だと思っ。もったいないから食べようという文化を成長させたい」と展望を話した。

飯山さんは「フードロスについてこれまで家庭内のことでイメージしていたが、生産面のことを教えられ、新鮮だった」と語った。

堀恭子さん(21)は「実際にどう活動しているのかが分かった」。船山友菜さん(20)は「もともと専門知識がなかったのに、自分で勉強し、発信していた。自分たちもそういうふうにならなければ」と話した。

(佐川友二)

よ 読めない文字は、かざくや、ともだちにきいてみてね

