

環境学習コーディネート実施概要（Web 掲載）

依頼No	14	事例No	8	依頼者	新城市市民協働部 環境政策課	実施場所	新城市役所 会議室
実施対象	新城市民 20名（大人14名、子ども6名）						
実施日時	令和7年2月9日（日） 14時00分～15時30分						
テーマ	食品ロスが及ぼす影響や食品ロスを出さない生活習慣を学ぶ						

●依頼内容

食品ロスの定義、食品ロスの現状、食品の生産までの過程や消費期限と賞味期限の違いなどの学習を通じて、食品ロスが及ぼす影響や食品ロスを出さない生活習慣を学ぶための環境講座の講師を紹介してほしい。

●講師：浅野智恵美 氏（環境カウンセラー）

浅野氏は、地球温暖化、資源・エネルギー、3Rを専門とし、これまで名古屋市食品ロス削減推進部会委員、豊田市総合計画審議会委員、武豊町環境保全対策審議会委員、エコアクション21判定委員、サステナ CSR 検定1級ストラテジスト、省エネ・脱炭素エキスパート（家庭部門診断指導級）、（公社）日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会（NACS）会員、消費生活アドバイザーなどを務めている。また、自治体、学校、企業、団体等で環境・消費生活講座を担当している他、環境コラムの執筆、NHK教育番組「どーする？地球のあした」質問コーナーの回答者を務めている。

●授業の内容

講義	講座は、「いちから始める食品ロス削減」と題するパワーポイントを使って行われた。食品ロスとは「本来は食べられるのに捨てられてしまう食べ物」を指し、農林漁業等の生産者、食品製造業者、小売店、外食産業、家庭でさまざまな要因によって発生している。その量は日本では年間472万トンに及ぶ一方、世界には慢性的飢餓状態の地域があるだけでなく、わが国も9人に1人の子どもが貧困状態にあること、さらには食品ロスは環境問題にもつながっていることが説明された。また、食品ロス削減のための取組に力が入られており、家庭でも買い過ぎない、作り過ぎない、食べ残さない、買い方や保存・調理を工夫する、賞味期限と消費期限の違いを知って廃棄を減らすことの大切さが説明された。最後に、食品ロスが減れば、気候変動が抑えられ、食料危機や貧困・差別が減り、紛争がなくなることもつながることが説明された。	80分 （講師の紹介・途中休憩含む）
質疑応答	受講者から質問がなかったことから、講師から「30・10運動」が紹介された。「30・10運動」とは、宴会時の最初の30分と最後の10分は料理を食べて食べ残しを減らすという取組で、環境省が普及啓発用三角柱POPを作成・配布していることが紹介された。	10分

●授業の様子

講座には小さな子どもを連れた家族が複数参加しており、講師は子どもたちにも配慮してやさしい言葉に言い換えながら説明をしていた。講義中、食品ロスに関わる二択クイズが出され、受講者は事前に配布されたピンクあるいは青の付箋を掲げて回答していた。また、賞味期限と消費期限の違いを学び、さまざまな食品の期限表示はそのどちらであるかを考えてワークシートに取り組んでいた。食品ロスという身近な問題について、日本や世界における現状と課題から家庭でできる対策まで、詳しくていねいな説明がなされ、受講者は最後まで集中して話を聞いていた。

食品ロスの現状や削減に向けた取組について学んだ



さまざまな食品の期限表示について考えた

