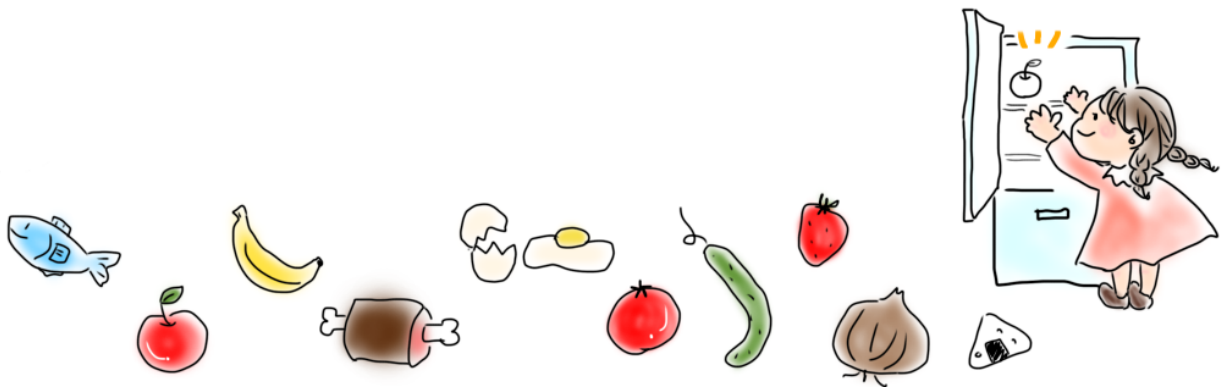


2023

家庭の食品ロスを確実に削減 する実践的プログラムの開発 研究報告書



令和5年度とくしま政策研究センター委託調査研究

令和6年3月 国立大学法人 鳴門教育大学

目次

I 概要	1
調査研究の要約	1
調査研究の目的・期待される効果	1
調査研究の実施内容	1
調査研究概念図	3
調査研究推進体制	3
検討会議および講座の実施	4
講座開発手順	4
事前・事後調査の概要	5
II イベント当日の内容	6
III アンケート調査結果	9
1. 回答者の属性	9
2. 事前アンケート結果	10
3. 事後アンケート結果	13
4. 自由記述欄の分析	17
IV 総括と今後の課題	19
1. 参加者の効果的な募集方法	19
2. プログラムの実施しやすさ	19
3. 食品ロス削減に対する効果	20

I 概要

本事業はとくしま政策研究センターによる令和5年度委託調査研究における消費者教育推進のための実証的共同研究として実施したものである。公募による審査を経て鳴門教育大学の事業が採択され、徳島県より委託を受けて事業を実施した。

調査研究の要約

家庭の食品ロスを確実に削減するための実践的なプログラムを開発し、異なる内容・方法のものを比較することで効果を検証する。既存研究で食料消費プロセス別に示されてきた様々な食品ロス削減方法のうち、複数のものを組み合わせ、県内在住者を対象にプログラムへの参加を募る。集合研修のみならず、家庭で受講できるオンライン同期型の講座なども取り入れ、参加への障壁を下げるとともに、着実に食品ロスを減らせるようになるための実践的な内容を検討し、実施後のフォローアップを通じて効果を明らかにする。

調査研究の目的・期待される効果

目的:まだ食べられるのににもかかわらず捨てられてしまう「食品ロス」は、年間 522 万トン発生しており(農林水産省および環境省 令和 2 年度推計)、うち約半量を占める 247 万トンは家庭より発生している。消費者ひとりひとりが、できることに着実に取り組むことが求められている。本研究では、家庭とつないだ同期型のオンライン講座も取り入れた食品ロス削減講座や教材の開発を行い、家庭での実践に着実に結びつく方法を明らかにすることを目的とする。

期待される効果:食品ロス削減のために、これまでに様々な方法が提案されてきたが、各家庭で実際に取り組むことができるのか、取り組むことで効果を上げているのかについては明らかにできていない。本研究では、食料消費プロセス別に示されてきた様々な食品ロス削減方法のうち、入手～保存といった前半の消費行動と、使用～廃棄といった後半の消費行動に応じた内容に分け、家庭という現場とつないだオンライン講座などを取り入れながら、実践的なプログラムを実施する。また、専門家による個別指導も希望に応じてオンラインで実施することで、食品ロスの発生を着実に減らすための実践的な知識やスキルを身に着ける機会を広げるという効果が期待できる。

調査研究の実施内容

①調査研究の着眼点・手法などの特徴

食品ロス削減のための取組みは各地で行われているが、消費者に対する働きかけは資料の掲示や集合型の講座を通じた意識啓発や方法の提案に留まるものが多い。集合型の講座では、「自宅に帰ったら実施しよう」と意識が高まったとしても、実際に冷蔵庫を見直すなどの行動に結びつかない例も少なからず存在するだろう。2018 年度に消費者庁が徳島県をフィールドとした実証事業を行った際には、発生した食品ロスを計量して記録簿に記すことを参加者に要請したところ、大幅な削減効果がみられた。ただし、参加者を募るという点で大きな困難を伴った。

これらの課題への対応として、本研究では家庭にしながらオンラインで講座を受講しリアルタイムで自らの食品保管方法を見直すなど、より実践に結びつきやすい手法を試してみることが本調査研究の特徴である。講座内容の開発にあたっては、鳴門教育大学で家庭科教育を専攻する学生が、ライフオーガナイザーによるチーム「とくしま お片付けラボ」のメンバーの助言を受けながら行う。受講生の募集、講座の実施にあたっては地域活動団体「なるととてとて」の協力を得ることにより、幅広い立場の人材の参画を促すようにする。

②調査研究の課題・背景

消費活動を持続可能な形にしてゆく重要性が唱えられて久しい。食品ロスの削減は、SDGs の目標 12「つくる責任 つかう責任」のターゲットとして設定され、先進各国には 2030 年までに 2015 年ベースで半減させることが求められている。

食品ロスの削減は、食べ物を大切にする、資源を有効に活用するという点で重要であることはもちろん、2050 年までに二酸化炭素の排出量を実質的にゼロにしようというゼロカーボンアクションを達成する上でも、大きな貢献ができるという。

食品ロス削減はすでに様々な取組が検討されているため、着実に実践に結びつくような方法を明らかにし、さらに進めてゆくことが求められている。

③課題の解決方法(取組方法)など

参加の障壁を下げることや、実際に家庭で実践しやすい内容を取り入れることにより、多くの消費者が、着実に食品ロスを削減することができるようになるという課題を解決できるプログラムを開発する。なお、プログラムの効果を明らかにするため、2 つのプログラムを作成し、効果を比較する。具体的な内容および手順は次のとおりである。

1)講座内容の開発

【内容検討】これまでに消費者庁などから提案されてきた家庭での食品ロス削減方法(坂本・稲倉 2021)をふまえ、1)意識高揚、2)入手方法(購入・貰う)、3)保存、4)使用(調理・食事)5)残食処理・廃棄、といった食料消費のプロセスから複数のものを組み合わせる。講座後の個別指導や講座後のフォローアップなども含め、家庭での実践がしやすい内容を検討する。

【教材開発】各プログラムで使用する教材として、パワーポイントスライドでの説明資料と、家庭で実践できる演習課題とを組み合わせ、オンライン同期型で実施できるものを開発する。教材の開発にあたっては鳴門教育大学学校教育学部 家庭科教育コースの学生が中心となり、ライフオーガナイザーの助言や支援を得ながら作成する。

2)受講生の募集

【対象】鳴門市を中心とした徳島県在住者を対象とする。

【告知方法】鳴門市内の小中学校を通じたチラシの配布、鳴門市広報誌への掲載、市内スーパーマーケット、大学内などでのポスターの掲載など、地域活動団体「てとてとて」の協力を得て実施する。

3)効果分析の分析

実施方法と内容の異なる 2 種類のプログラムを用意し、プログラムの評価を以下の調査を通じて行う。

- 1) 受講生の応募状況: チラシ配布後の、各プログラムに対する申込の数
- 2) 講座終了後に実施する満足度評価アンケート: 分かりやすさ、取組みやすさ等
- 3) 講座終了後約 3 か月程度で実施するオンラインアンケート: 継続的に実践できている内容、食品ロスの発生状況など

調査研究概念図

調査研究の内容は、以下概念図に示すとおりである(図表 1-1)。

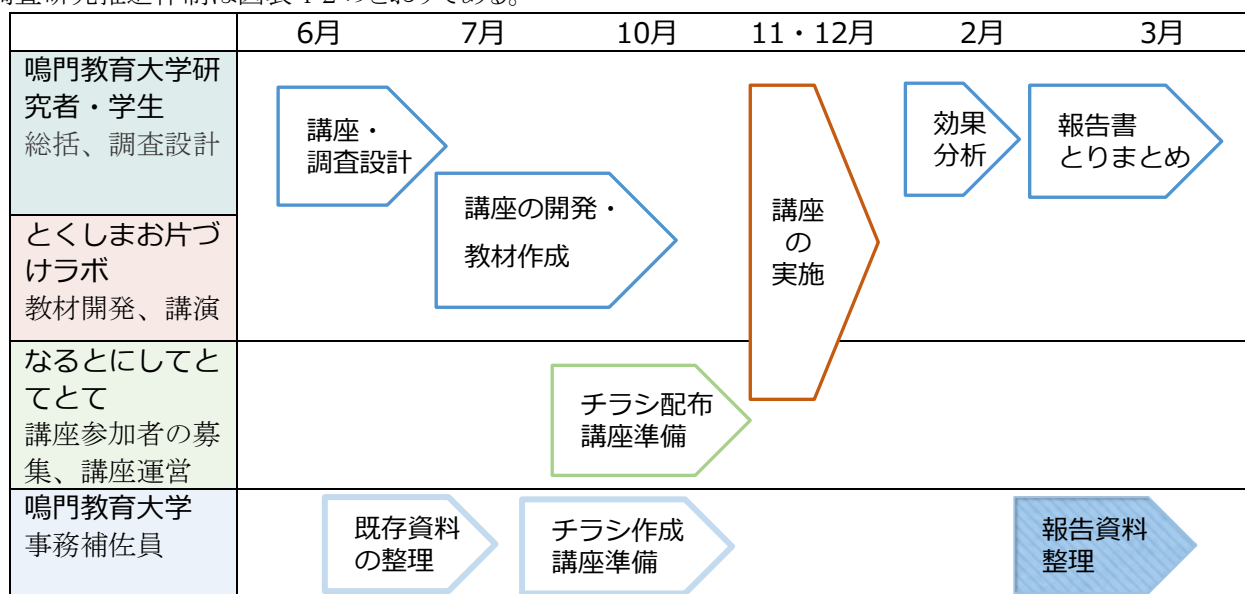
坂本・稲倉(2021)による「食料消費プロセス別の食品ロス削減方法」の内容に、食品ロスの現状や問題点などを学ぶ意識高揚を加えた図1の内容に基づき、2種類のプログラムを用意し講座を実施する。



図表 1-1 調査研究概念図

調査研究推進体制

調査研究推進体制は図表 1-2 のとおりである。



図表 1-2 調査研究推進体制概念図

メンバー

研究代表者 国立大学法人 鳴門教育大学大学院生活・健康系コース(家庭) 坂本 有芳

研究協力者 徳島お片づけラボ ライフオーガナイザー 今柴 知子 竹内 真理 藤原 百理

検討会議および講座の実施

図表 1-3 検討会議および講座日程

日 程	場 所	出席者
令和 5 年 7 月 24 日(月) 14 時～16 時	スタジオ エクリュプラス	学内:坂本教授 学外:竹内真理氏、藤原百理氏、今柴知子氏
令和 5 年 9 月 9 日(月) 14 時～16 時	オンライン:鳴門教育大学	学内:坂本教授 学外:竹内真理氏、藤原百理氏、今柴知子氏
令和 5 年 11 月 13 日(月) 10 時～14 時	オンライン:鳴門教育大学	学内:坂本教授 学外:竹内真理氏
令和 5 年 11 月 19 日(日) 11 時～16 時 30 分	オンライン:鳴門教育大学	学内:坂本教授 学外:竹内真理氏、藤原百理氏、今柴知子氏

講座開発手順

1. 第一回講座実施打合せ

- 日時:7/24(月)14:00-16:00
- イベントの目的と主な内容、リハーサル及びイベント当日の日時と手順について確認した。
- 基本的方向:家庭にしながらオンラインで講座を受講しリアルタイムで自らの食品保管方法を見直すなど、より実践に結びつきやすい手法を試してみることが目的である。
- 対象者:一般の成人。鳴門市在住者を中心に、学校を通じたチラシの配布や市の広報誌への掲載などで集客。知り合いにも積極的に声をかける。
- 講座概要について、次のように決定した。①導入 15 分程度②冷蔵庫の全出し③分ける・しまう④冷蔵庫の場所の使い方のヒントを紹介⑤すべてを戻す⑥振り返り、考える

2. リハーサルの実施

- 日時:9/9(土)14:00-16:00
- 家庭用冷蔵庫を用いた実演のオンライン配信を行い、実施内容や手順、時間配分について確認した。
- 場所:家庭用冷蔵庫を用いた実演をするため、坂本教授の自宅を主会場にしたオンライン配信を実施する。Zoom 配信が切断されないよう、鳴門教育大学から接続した端末を共同ホストに設定する。
- 役割分担:片付けの実践(坂本)、片付けの指導(竹内)、片づけのサポート(藤原)、オンライン配信の確認(今柴)、オンライン参加の家庭役(坂本ゼミ 4 年生)。
- 当日準備内容の確認①食品ロスについてのスライドの改定②スライドでの説明内容の追加③実施手順の変更④当日に準備すること⑤オンライン配信のための準備や配慮

3. 進行マニュアル作成

- 日時:11/13(月)10:00-14:00
- リハーサルの実施で浮かび上がった問題点を解決するため、時刻、項目、発言者、内容の詳細について決定し、当日の進行手順とすることとした。

4. イベント当日

- 日時:11/19(日)14:00-16:00
- 場所はリハーサルと同様。
- 役割分担:リハーサルに加え、アンケート調査の配布・回収(坂本ゼミ 4 年生)

事前・事後調査の概要

イベント参加の申し込み時に事前アンケートを、イベントが終わって2-3週に事後アンケートを実施した。アンケート調査の方法は図表 3-1 のとおりである。回答者は事前アンケート 85 名、事後アンケート 39 名であった。

図表 3-1 調査の概要

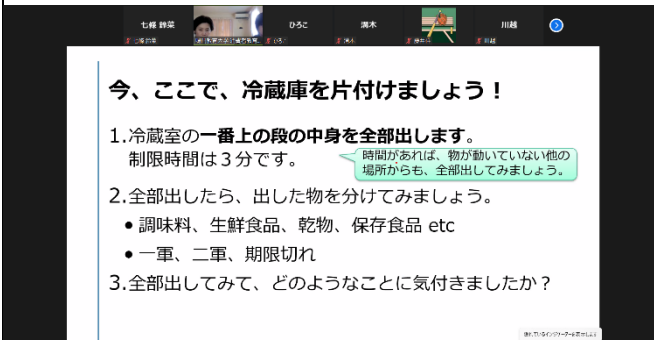
調査の種類	横断調査	
調査対象	徳島県在住者を中心とした高校生以上の男女	
標本抽出方法	スノーボールサンプリング	
調査方法	インターネット法	
調査時期	事前アンケート	2023 年 10 月 29 日～11 月 25 日
	事後アンケート	2023 年 12 月 8 日～12 月 21 日
サンプルサイズ	事前アンケート	有効回収数 85 人
	事後アンケート	有効回収数 39 人

Ⅱ イベント当日の内容

オンラインイベントの様子は次のとおりである。

① 開会挨拶、趣旨、本日の予定、スタッフ紹介	② 坂本ゼミ4年生による食品ロス問題についての説明
③ 竹内先生の説明の前に、参加者に質問	④ 竹内先生からライフオーガナイズの手法を用いたお片づけの基本手順についてスライドで説明
⑤ 藤原先生、今柴先生のリードで実際に冷蔵庫の片付けを行い、その様子をスマホカメラで撮影 オンライン参加者には、実践の様子を見てもらおう	⑥ 冷蔵庫の1番上の段だけから全てのものを一気に出して空にする 全部出したところで、出したものをグループ分け(捨てるもの、よく使うもの、たまに使うものなど)

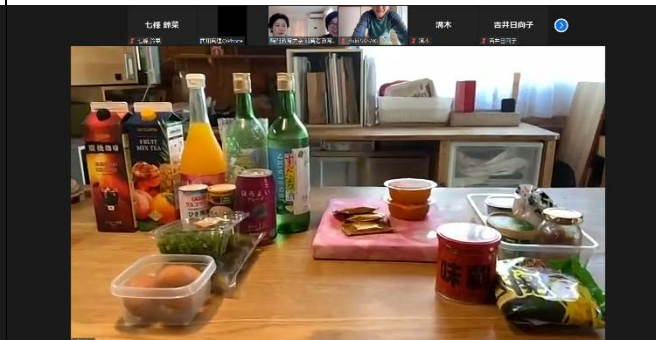
⑦ オンライン参加者に、3分間で各自宅の冷蔵庫の一番上の段から全てのものを一気に出してもらう



今、ここで、冷蔵庫を片付けましょう！

1. 冷蔵庫の一番上の段の中身を全部出します。
制限時間は3分です。
時間があれば、物が動いていない他の場所からも、全部出してみましょう。
2. 全部出したら、出した物を分けてみましょう。
 - 調味料、生鮮食品、乾物、保存食品 etc
 - 一軍、二軍、期限切れ
3. 全部出してみて、どのようなことに気づきましたか？

⑧ オンライン参加者の自宅冷蔵庫の中のものをカメラオンにして映し、気付いたことを発表してもらう



⑨ 冷蔵庫から出したものを戻す時間を取る
捨てるものは除き、使いやすさを考えて元に戻していく



⑩ 冷蔵庫の中を拭いたり、パーツを外して洗ったりするときのコツを説明する



冷蔵庫のお掃除をしよう

ごびりつきは、しばらく重曹水巾をバックして、ブラカードでこそげる。

外せるパーツは全て外して、食器洗いの要領で洗う
(40度前後のお湯+中性洗剤)

外せない場所は、重曹水を含ませ、電子レンジで温めた布巾で拭く。

⑪ 具体的な冷蔵庫収納のコツを紹介する



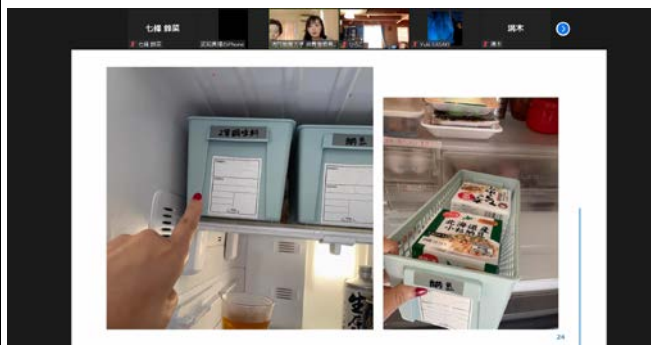
快適な冷蔵庫をキープする小技特集

竹内真理・藤原百理・今柴知子

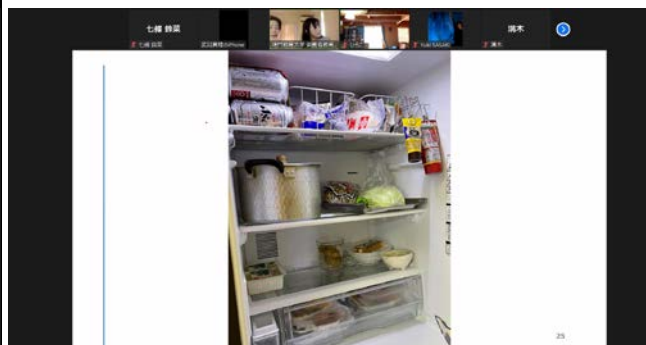
⑫ 栄養素別に場所を決めて分ける方法



⑬ 使いにくい一番上の棚に収納ケースを置く



⑭ 鍋が入るように棚の高さを調整



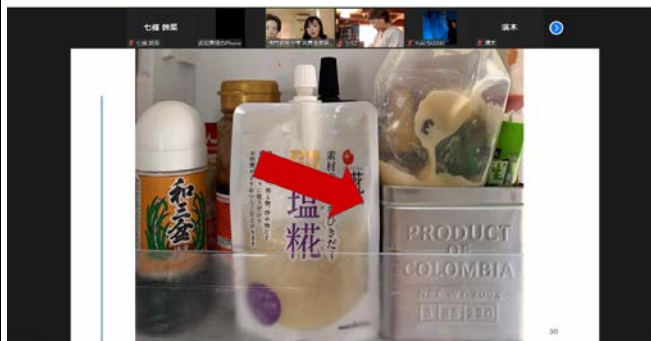
⑮ 余白を大切に使う



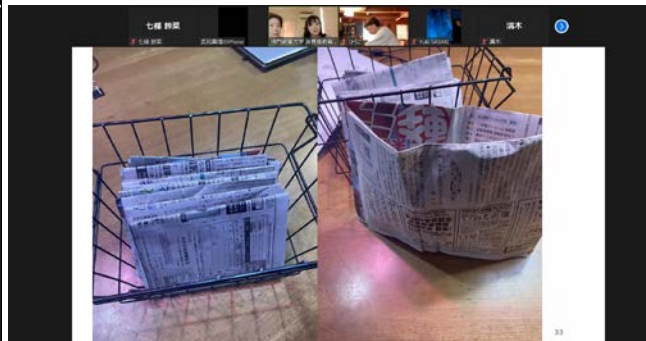
⑯ タッパーの活用



⑰ まとめて収納する



⑱ 皮や土で汚れる野菜(玉ねぎ等)に新聞紙を使う



⑲ 前出し陳列法で見やすく



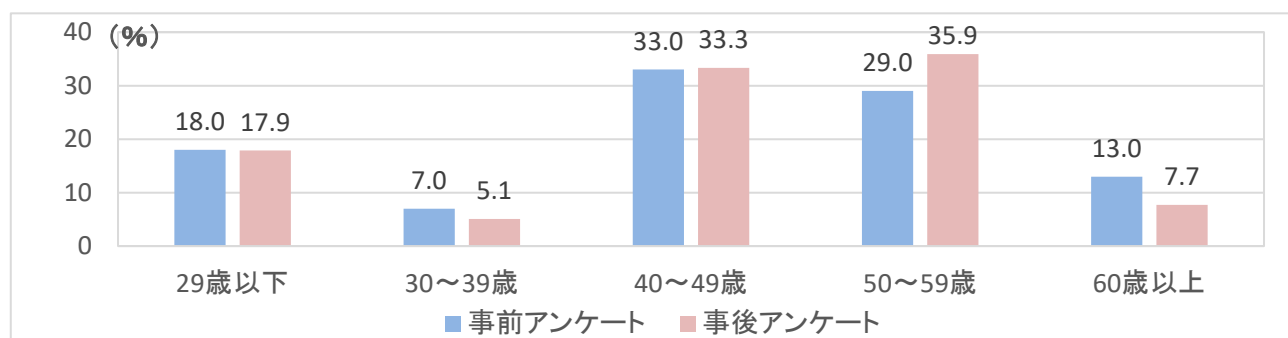
⑳ さいごに



Ⅲ アンケート調査結果

1. 回答者の属性

1) 年齢

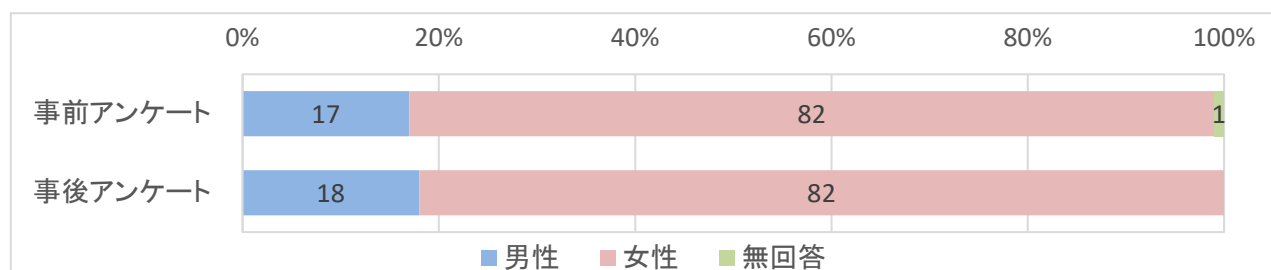


図表 3-2 回答者の年齢分布

年齢についてたずねた(図表 3-2)。事前アンケートでは「40～49 歳」が 33.0%と最も多く、次いで「50～59 歳」が 29.0%であった。事後アンケートでは「50～59 歳」が 35.9%と最も多く、「40～49 歳」が 33.3%であった。

事後
アンケート

2) 性別

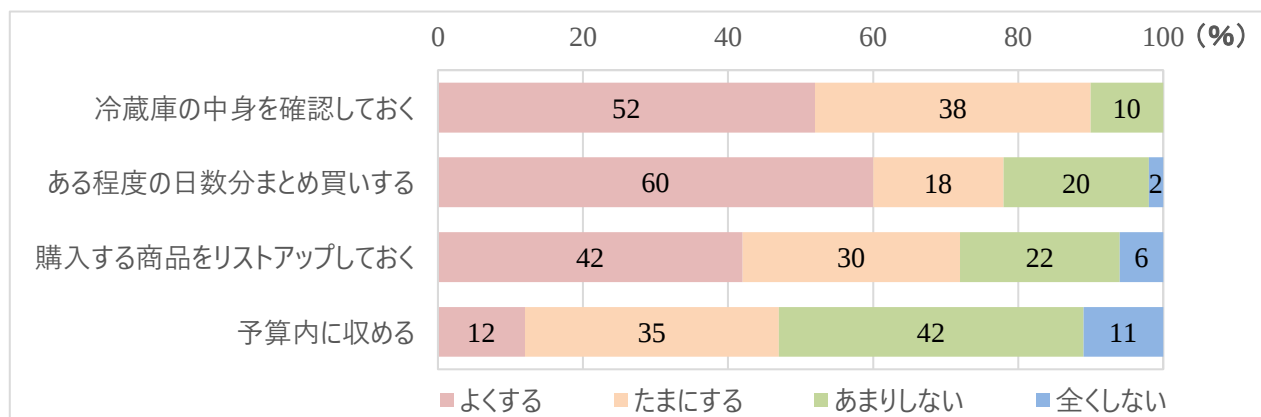


図表 3-3 回答者の性別

性別についてたずねた(図表 3-3)。事前、事後アンケートともに「女性」は 82%であった。「男性」は事前アンケートでは 17%、事後アンケートでは 18%であった。

2. 事前アンケート結果

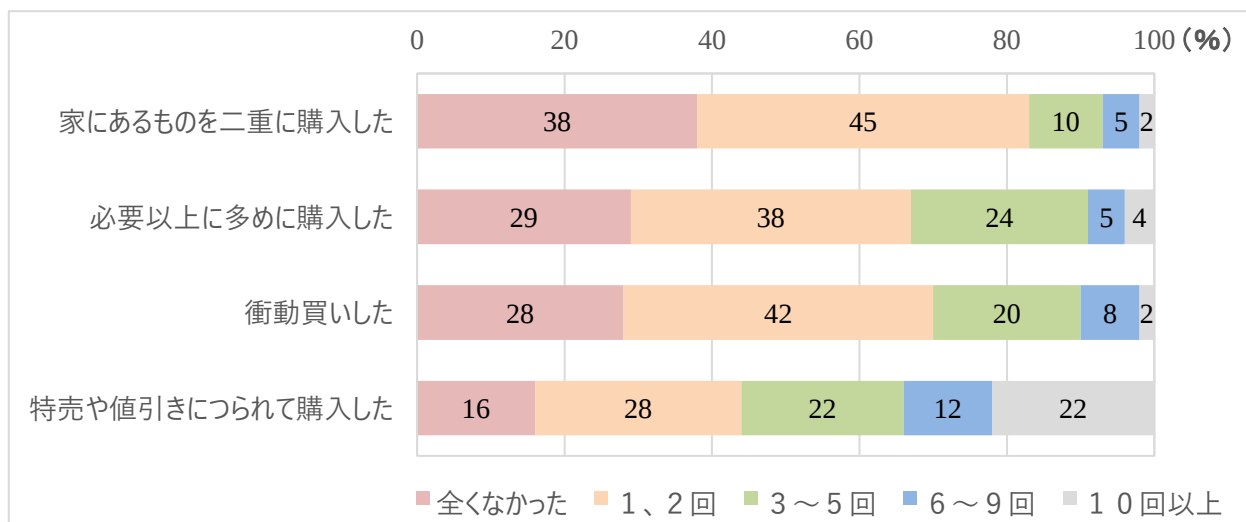
1) 食品を買いに行く際にすること



図表 3-4 食品を買いに行く際にすること

食品を買いに行く際にすることをたずねた(図表 3-4)。「冷蔵庫の中身を確認しておく」は「よくする」が 52%、「たまにする」が 38%であり、合計すると 9 割に達した。「ある程度の日数分をまとめ買いする」の「よくする」が 60%、「たまにする」が 18%であった。「予算内に収める」は、「よくする」が 12%、「たまにする」が 35%であり、合計すると半数以下という結果となった。

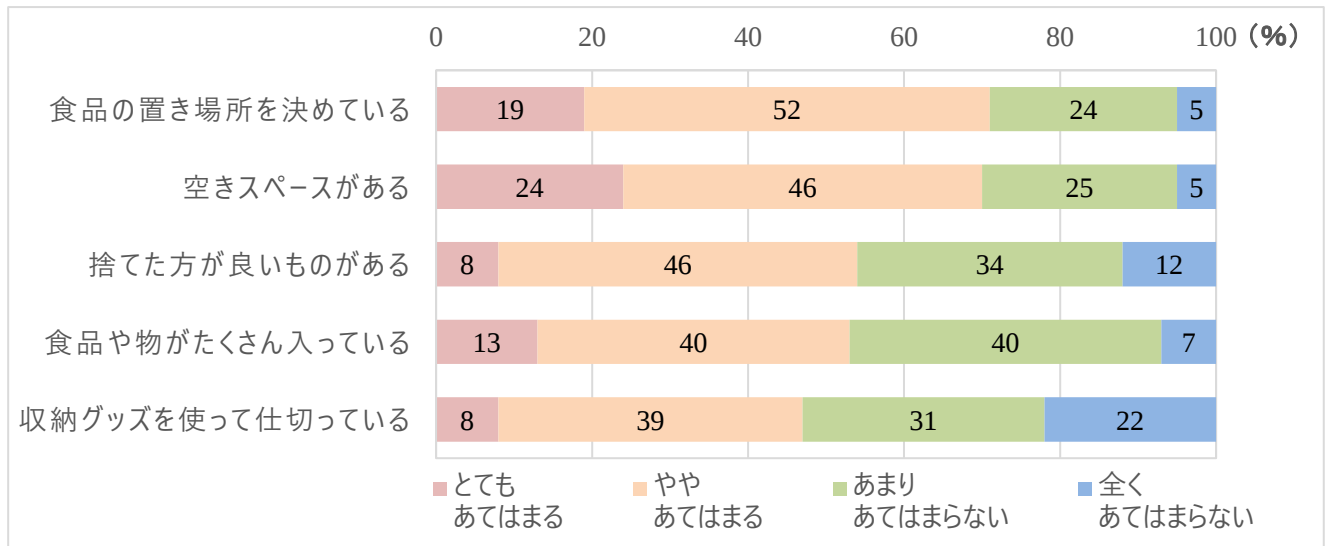
2) 購入経験



図表 3-5 購入経験

購入経験についてたずねた(図表 3-5)。「家にあるものを二重に購入した」は「全くなかった」が 38%、「1、2 回」が 45%であった。「必要以上に多めに購入した」は「全くなかった」が 29%、「1、2 回」が 38%であった。「特売や値引きにつられて購入した」は「全くなかった」が 16%、「1、2 回」が 28%であり、「10 回以上」が 22%と多く見られた。

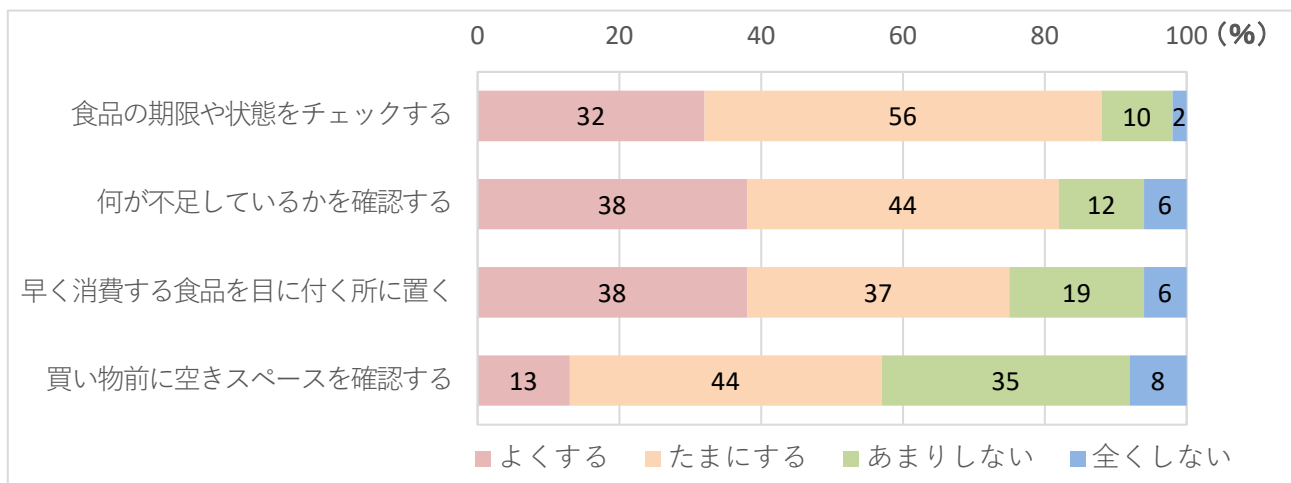
3) 冷蔵庫の状態



図表 3-6 冷蔵庫の状態

冷蔵庫の状態についてたずねた(図表 3-6)。「食品の置き場所を決めている」は「とてもあてはまる」が 19%、「ややあてはまる」が 52%であり、合計すると 7 割を上回った。「空きスペースがある」は「とてもあてはまる」が 24%、「ややあてはまる」が 46%であった。「捨てた方が良さなものがある」は「とてもあてはまる」が 8%、「ややあてはまる」が 46%であった。

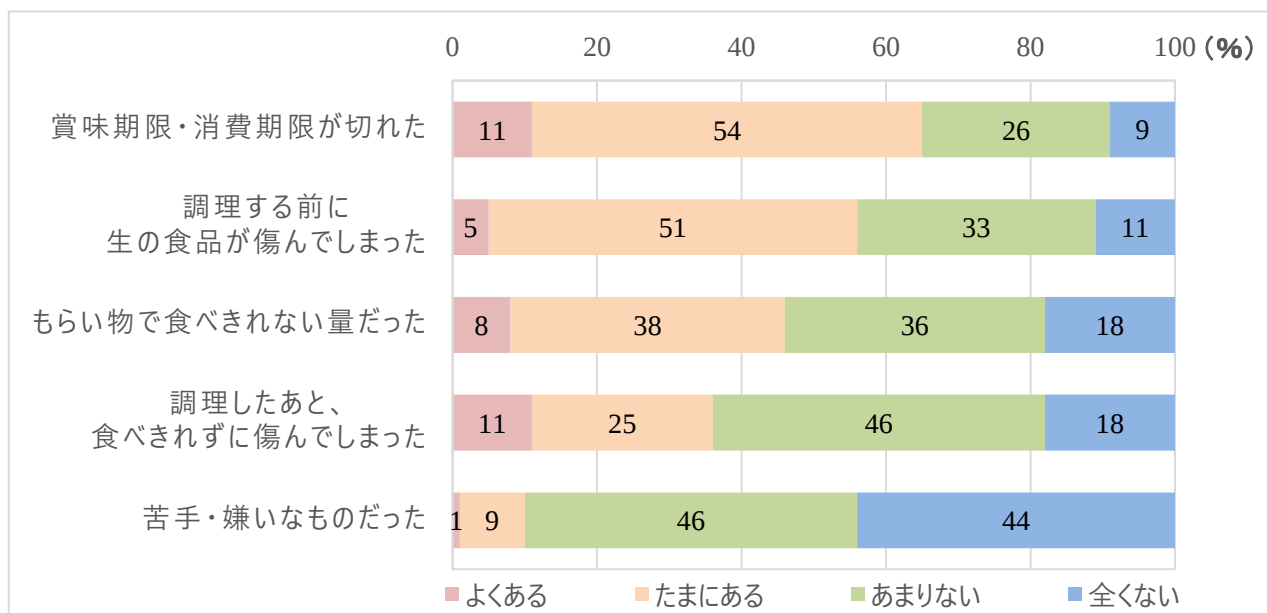
4) 食品の保存で日常的に行っていること



図表 3-7 食品の保存で日常的に行っていること

食品の保存で日常的に行っていることについてたずねた(図表 3-7)。「食品の期限や状態をチェックする」は「よくする」が 32%、「たまにする」が 56%であり、合計すると 9 割近くであった。「何が不足しているかを確認する」は「よくする」が 38%、「たまにする」が 44%であった。「買い物前に空きスペースを確認する」は「よくする」が 13%、「たまにする」が 44%であり、合計すると 6 割以下にとどまった。

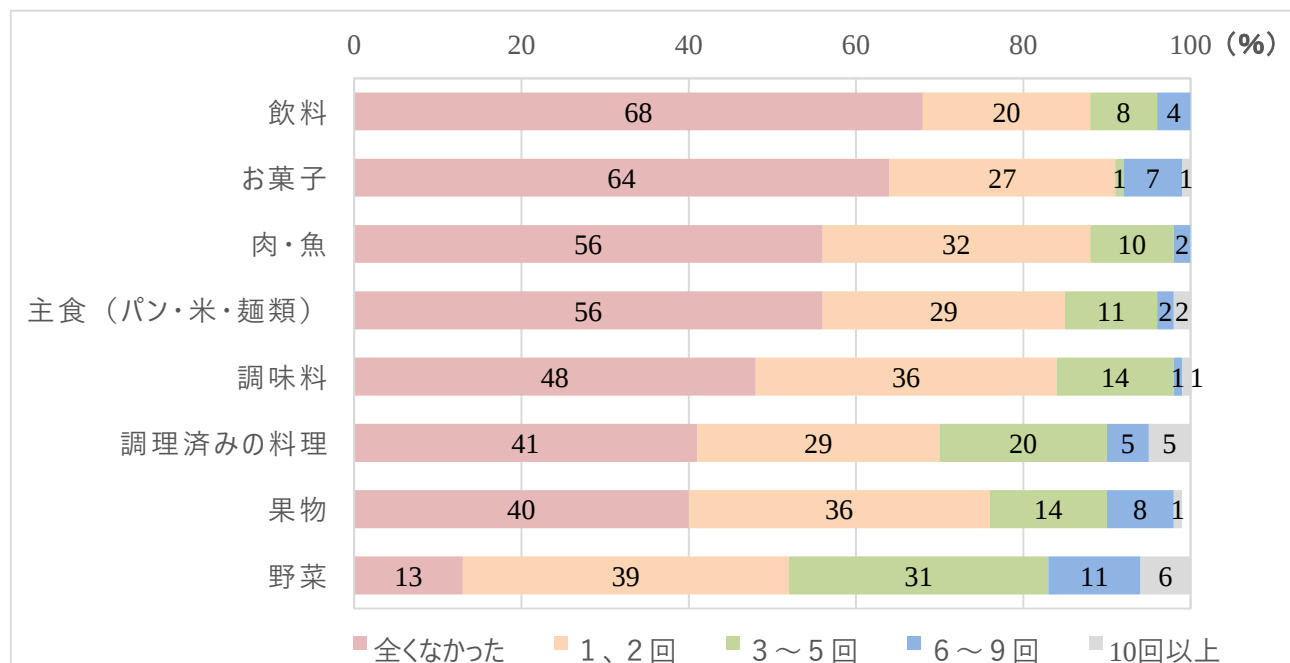
5) 食品を廃棄する頻度



図表 3-8 食品を廃棄する頻度

食品を廃棄する頻度についてたずねた(図表 3-8)。「賞味期限・消費期限が切れた」は「よくある」が 11%、「たまにある」が 54%であり、合計すると 6 割を超えた。「調理する前に生の食品が傷んでしまった」は「よくある」が 5%、「たまにある」が 51%であった。「苦手・嫌いなものだった」は「よくある」が 1%、「たまにある」が 9%であった。

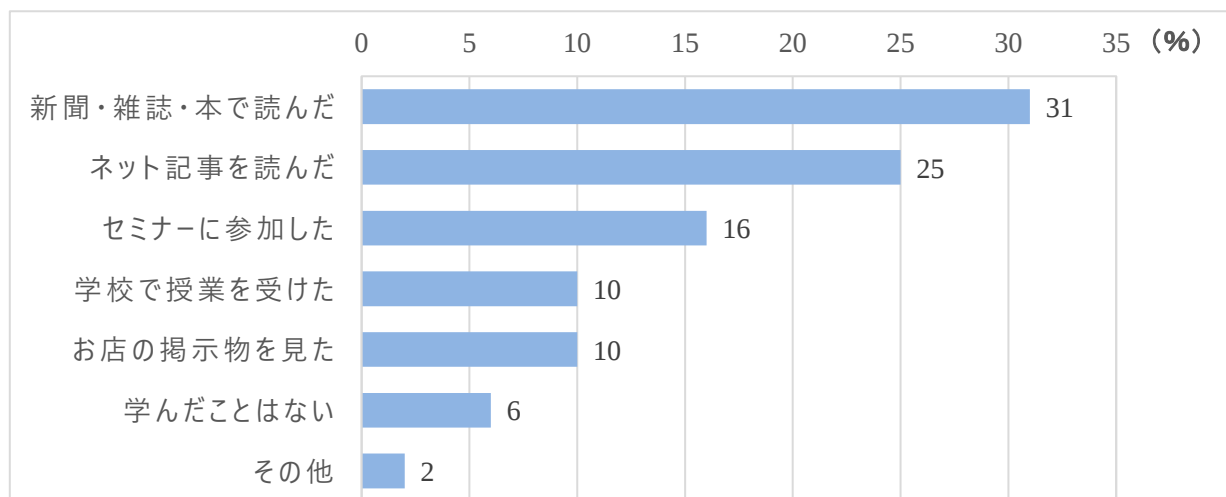
6) 食品を捨てること



図表 3-9 食品を捨てること

食品を捨てることについてたずねた(図表 3-9)。「飲料」、「お菓子」、「肉・魚」、「主食(パン・米・麺類)」は「全くなかった」が半数以上を占めた。一方、「野菜」については「全くなかった」が 13%と少なく、捨てる頻度の高さがうかがえた。

7) 食品ロスについて学んだ経験

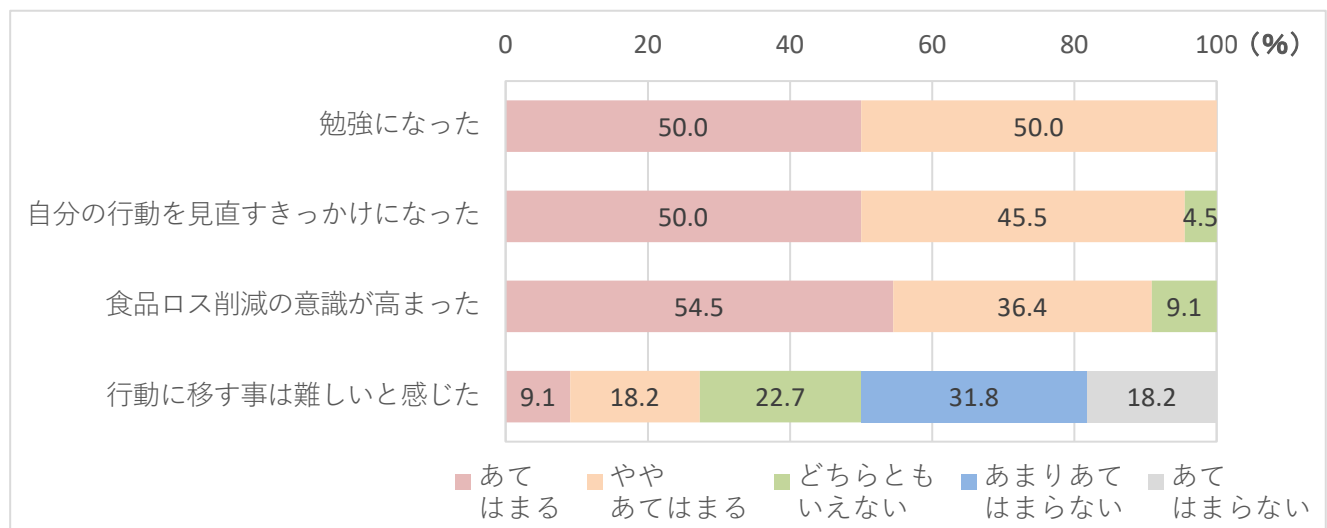


図表 3-10 食品ロスについて学んだ経験

食品ロスについて学んだ経験についてたずねた(図表 3-10)。「新聞・雑誌・本で読んだ」が 31%と最も多く、次いで「ネット記事を読んだ」が 25%、「セミナーに参加した」が 16%であった。「学んだことはない」は 2%であった。

3. 事後アンケート結果

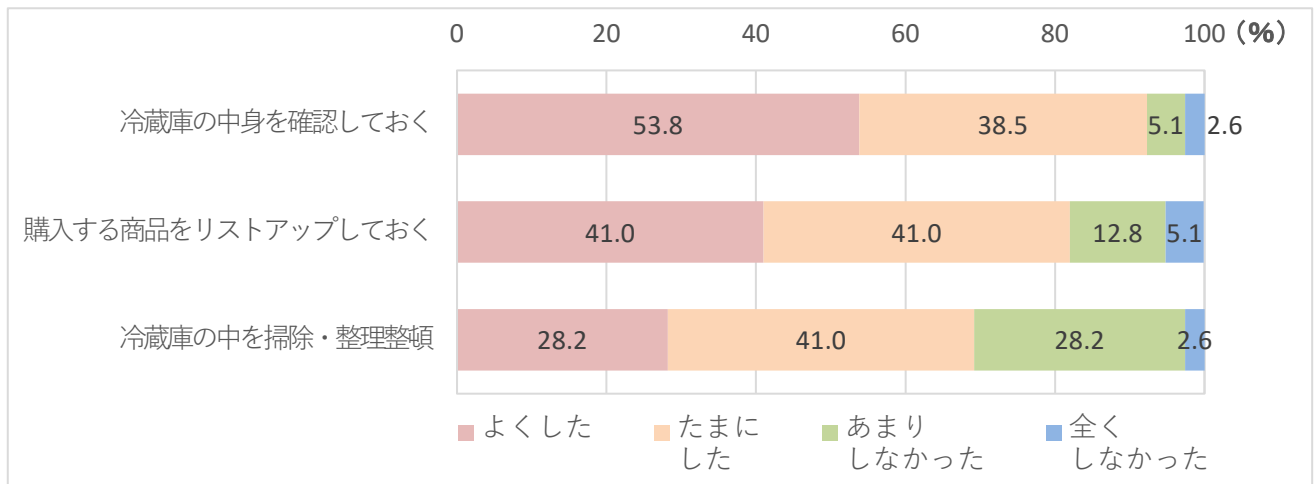
1) 講座・資料について



図表 3-11 講座・資料について

講座・資料についてたずねた(図表 3-11)。「勉強になった」は「あてはまる」が 50%、「ややあてはまる」が 50%であり、合計すると 100%となった。「自分の行動を見直すきっかけになった」、「食品ロス削減の意識が高まった」についても、「あてはまる」と「ややあてはまる」の計が 9 割を超えた。「行動に移す事は難しいと感じた」は「あてはまる」が 9.1%、「ややあてはまる」が 18.2%であった。

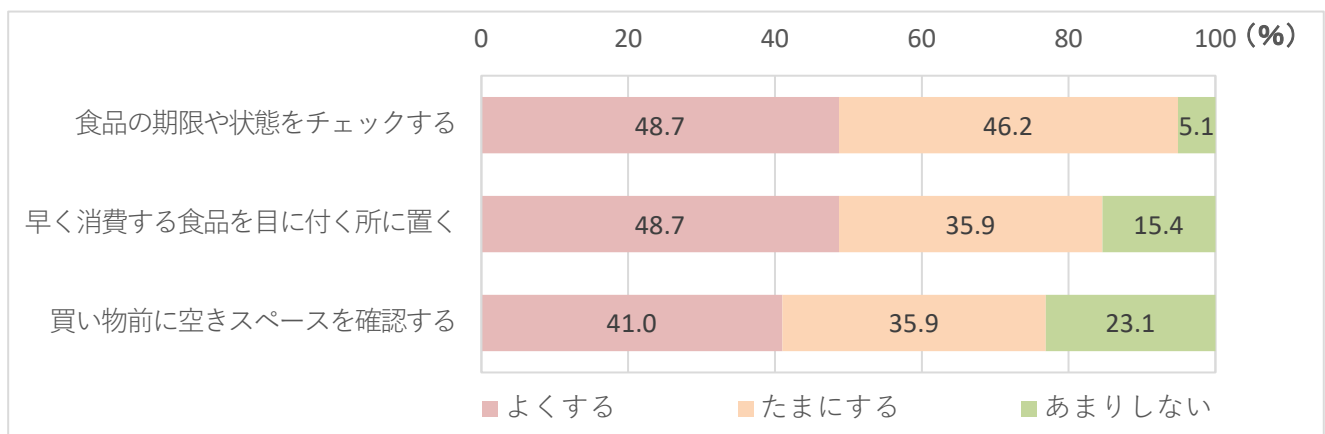
2) オンライン講座以降の行動



図表 3-12 オンライン講座以降の行動

オンライン講座以降の行動についてたずねた(図表 3-12)。「冷蔵庫の中身を確認しておく」は「よくした」が 53.8%、「たまにした」が 38.5%であり、合計すると9割を上回った。「購入する商品をリストアップしておく」は「よくした」が 41.0%、「たまにした」が 41.0%であり、合計すると8割を超えた。「冷蔵庫の中を掃除・整理整頓」は「よくした」が 28.2%、「たまにした」が 41.0%で7割近くにのぼった。

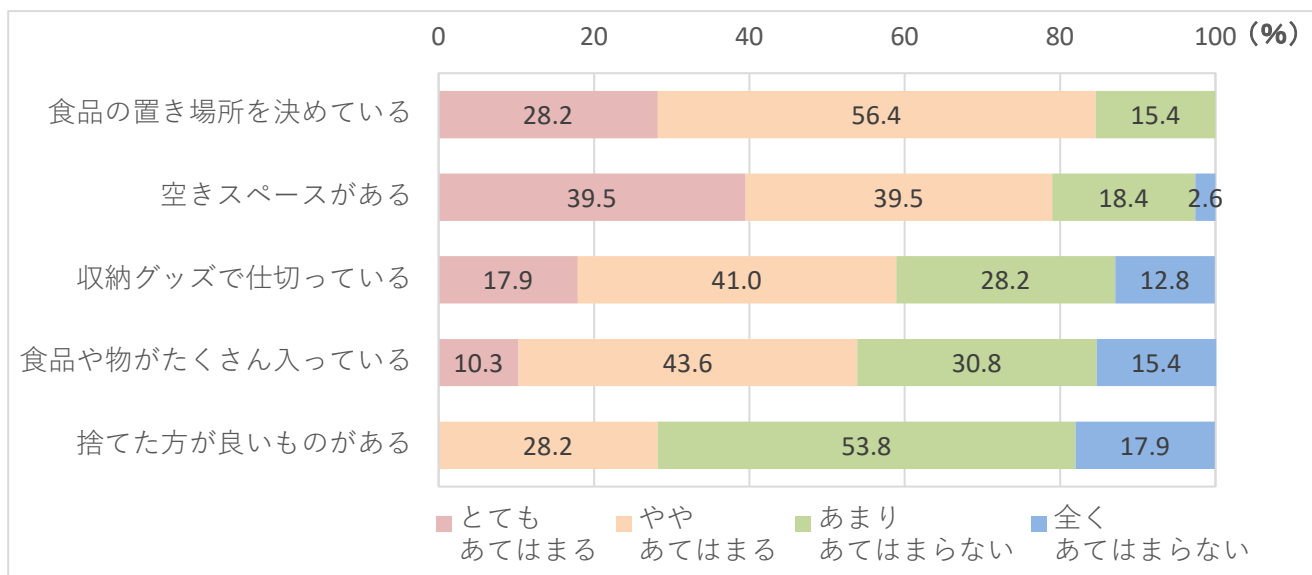
3) 冷蔵庫での食品の保存



図表 3-13 冷蔵庫での食品の保存

オンライン講座以降の冷蔵庫での食品の保存で日常的に行っていることについてたずねた(図表 3-13)。「食品の期限や状態をチェックする」は「よくする」が 48.7%、「たまにする」が 46.2%であり、合計すると9割を大きく上回った。「早く消費する食品を目に付く所に置く」は「よくする」が 48.7%、「たまにする」が 35.9%であった。

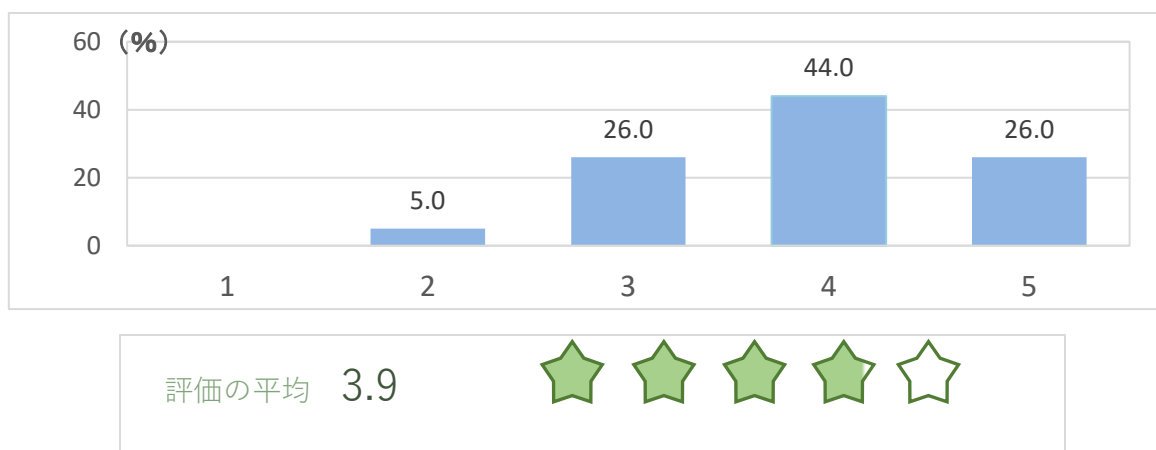
4) 現在の冷蔵庫の状態



図表 3-14 現在の冷蔵庫の状態

自宅の冷蔵庫が現在どのような状態かについてたずねた(図表 3-14)。「食品の置き場所を決めている」は「とてもあてはまる」が 28.2%、「ややあてはまる」が 56.4%であった。「空きスペースがある」は「とてもあてはまる」が 39.5%、「ややあてはまる」が 39.5%であった。「捨てた方が良いものがある」は「とてもあてはまる」が 0%、「ややあてはまる」が 28.2%であった。

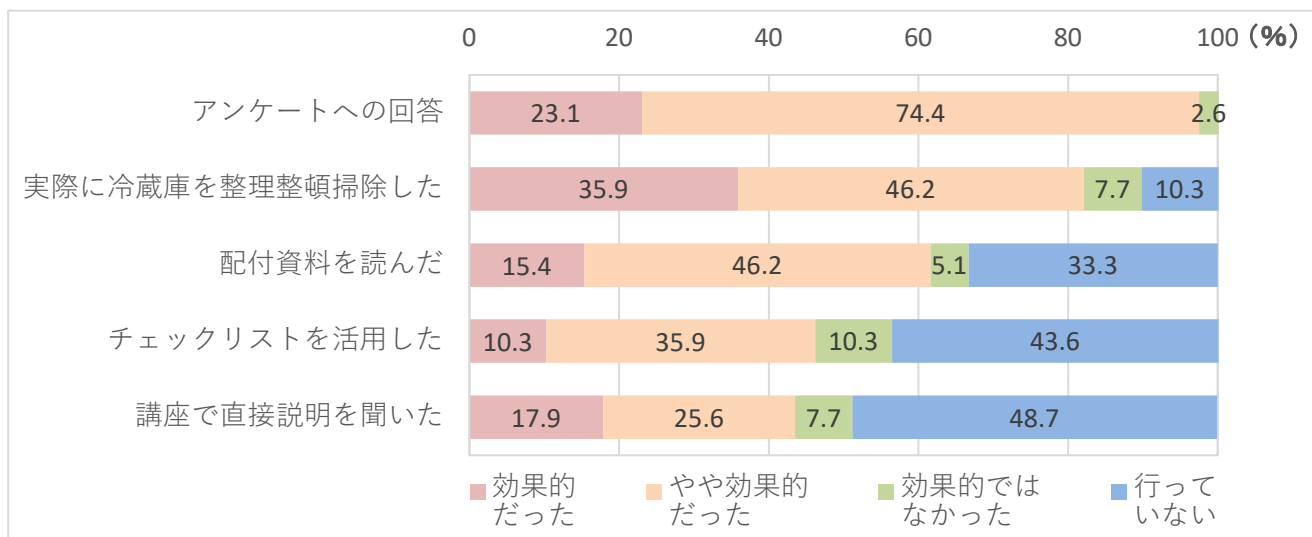
5) 食品ロス削減の意識



図表 3-15 食品ロス削減の意識

今回の講座やアンケートを通して、食品ロス削減の意識が高まったかについて 5 段階評価でたずねた(図表 3-15)。「4」が 44.0%と最も多く、次いで「3」と「5」が 26.0%であった。評価の平均は、3.90 であった。

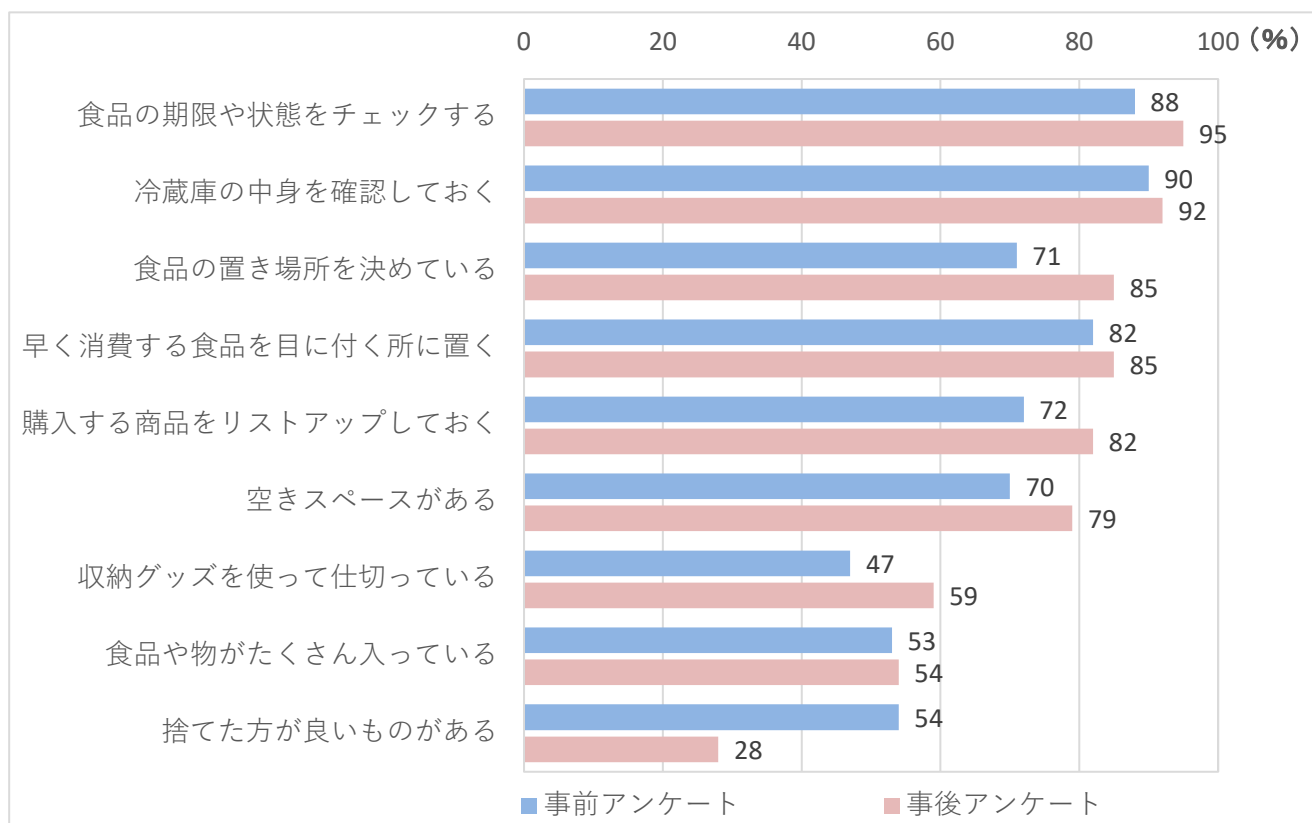
6) 意識の変化に効果的だったもの



図表 3-16 意識の変化に効果的だったもの

意識の変化に効果的だったものについてたずねた(図表 3-16)。「アンケートへの回答」は「効果的だった」が 23.1%、「やや効果的だった」が 74.4%であり、合計すると9割を大きく上回った。「実際に冷蔵庫を整理整頓、掃除した」は「効果的だった」が 35.9%、「やや効果的だった」が 46.2%であった。

7) 事前と事後の比較



図表 3-17 事前と事後の比較

事前アンケートと事後アンケートの「よくする」と「たまにする」の計を比較した(図表 3-17)。「食品の期限や状態をチェックする」は事前アンケートが 88%、事後アンケートが 95%であった。その他の項目についても事後アンケートが上回る結果となった。「捨てた方が良いものがある」については、事後アンケートでは減少した。

4. 自由記述欄の分析

回答欄の最後に設けた自由記述欄(回答は任意)に記されたコメント、および自由回答記述より読み取れる評価をまとめる。

意識の高揚

冷蔵庫の管理の必要性を認識し、食品ロスを減らせるような効果的な管理方法を実践しようという意識が高まったことを述べるコメントが多く見られた。実際に記されたコメントは以下のとおりである。

- 3 段組の納豆と豆腐の置き方にいつも悩んでいましたが、資料をみて解決することができました。冷蔵庫内の整理で、自分の得意な部分(冷蔵庫のドアの整理はわりと得意)と苦手な部分に気づかされました。(50 代女性)
- 意識することが大事だなと気づけたと思います。(40 代女性)
- 実際に整理方法を目で見て、その時に自分もやってみる機会を時々持つことが大切ですね。(50 代女性)
- 食品ロスは普段から気をつけたいと思っていたので、改めて意識づけする機会になりました(2)(50 代女性)
- 食品を購入する時にいろいろ気をつける機会を与えていただき、これから活かせたらと思う。(50 代女性)
- わかっていてもなかなかできなかったことを考えることができました。できることを少しずつ実践していこうと思います。(40 代女性)
- 冷蔵庫の掃除をする機会となった。機会があれば食ロスに意識が向けやすいと感じた。(40 代女性)
- もともと食品ロス削減啓発に関わっているため、意識は高いと思っていましたが、冷蔵庫の整理にはまだまだ改善の余地があると思いました。老夫婦二人暮らしなのですが、二人とも買い物も料理もするため、時々、食材が重複したり、保管場所が変わったりしています。二人でコミュニケーションをとりながら、食品ロスを減らしていけると思いました。参加された皆様のご意見を伺い共感したり、若い人達の食生活を垣間見たり、有意義な時間を過ごせました。ありがとうございました。(60 代以上女性)
- 今回学んだことを今後も活用したいと思います。(30 代男性)

内容の有用性

説明の分かりやすさ、新しい知識を得られ勉強になる内容という点では好意的なコメントを多く得ることができた。こちらが狙いとして定め、留意した点については高い評価が得られたと考えられる。実際に記されたコメントは以下のとおりである。

- 学びになりました。ありがとうございました。(5)(20 代以下男性、40 代女性、50 代女性)
- みんなで一緒に整理整頓できると楽しい気分になっていいですね。お話も勉強になりました。ありがとうございました。(40 代女性)
- 実際に冷蔵庫を片付けてみながら参加するというのは、オンラインならではの良い点だったと思う。どんなに取りにくくても取り出すもの(ビールやチョコレートなど)は上の奥の段へ、使いかけで紛れてしまいそうなものは手前へ置くことで、冷蔵庫のスペースを今まで以上に有効活用できるようになった。また、使いかけの食材が目につくことで、自分以外の人料理する時に使ってもらえて食材が使い切ってもらえるのがよかった。色々な人の冷蔵庫を見られて、ヒントが貰えたのがよかった。(40 代女性)

技術的内容

資料の完成度について、厳しいコメントが見られた。細かな点でも気配りをして技術的にも高い資料を作成しないと、受け入れられないことを感じさせられた。具体的なコメントは以下のとおりである。

- チェックリストを冷蔵庫に貼ることを勧めるならもう少し綺麗に作った方が良かったのでは？せめて字はまっすぐ揃えて書いた方が良いかと。(40代女性)

その他

その他、冷蔵庫の管理について記されたコメントは以下のとおりである。今回のオンラインイベントや調査への回答が冷蔵庫の管理について改めて考える契機となったことがうかがえよう。

- 食品を容器に入れることで見落とすことができました。(50代男性)
- 食品ロスは日頃から気になっていた問題なので、今回のアンケートはより考えるきっかけになりました。(40代女性)
- 「メールを着信したけれど、先日の件だな」「また後日届くのだな」という部分だけ飛ばし読みして、資料に気がついていませんでした。残念です。講座はとても響いていて、冷蔵庫は今もスッキリしています。アンケートがすぐにではなく、後日届くのはいいですね、資料も今改めて読んで、冷蔵庫だけでなく収納庫も綺麗にしよう！と新たな気持ちになりました。年末という時期も良かったのかもしれません。ありがとうございました。(50代女性)

IV 総括と今後の課題

令和5年度とくしま政策研究センター委託調査研究として、家庭の食品ロスを確実に削減する実践的プログラムの開発を行った。プログラムの開発過程や参加者の募集、参加者への事前・事後アンケートの結果をふまえて得られた知見を以下に整理し、今後の県内における消費者教育の一層の普及に向けた課題をとりまとめる。

1. 参加者の効果的な募集方法

計画では、鳴門市内の小中学校を通じたチラシの配布、鳴門市広報誌への掲載、市内スーパーマーケット、大学内などでのポスターの掲載を募集方法として挙げていた。実施段階になり、徳島市内の高等学校に全校生徒に対するチラシ配布を承諾いただいたため、小中学校ではなく高等学校での配布を行った。小中学校の児童・生徒を持つ保護者よりも、高等学校の生徒を持つ保護者のほうが子育てはひと段落して時間的余裕がある上に、高校生のお弁当作りが必要なため食品の購入も多く、冷蔵庫の整理に対するニーズも高いのではないかと予想し、高等学校での配布に切り替えた。

しかし結果として、高校生の保護者からの参加はほとんどみられなかった。その理由として考えられるのは 1) 高校生はイベントの案内チラシを自分宛のものにとらえ、保護者に渡していない可能性が高いこと、2) 高校生の保護者は子育てに手はかからないがお金がかかるために仕事時間が長く在宅時間が短いこと、が考えられる。

高等学校は学校規模が大きく、一度に多くの枚数のチラシを配布できるという利点があったものの、このようなイベントに対する保護者への参加募集という点では効果的でないことが明らかとなった。

今回の募集方法で効果的だったのは、知り合いを通じた紹介であった。大学でのチラシの手渡しや電子メールでの案内など、主催者の知り合いであれば信頼を得られやすく、調査の回答にも積極的に対応いただけた。また、地域活動団体「てとてとて」のメンバーにも参加者としてご協力いただき、イベント当日には積極的な発言でセミナー充実の支援をいただいた。

2. プログラムの実施しやすさ

オンライン参加型で実施したプログラムは、参加者側の都合のよい場所で受講することができた点や、希望者は実際に冷蔵庫の片付けを行うことができたという点で、効果が大きかったといえる。参加者からのコメントも好意的であった。

ただし、画面から視聴するだけで伝えたい内容を十分に示すための工夫や段取りが欠かせず、プログラムの準備には大きな手間がかかった。打ち合わせで実施内容を詰めた後にリハーサルを行ったが、その段階で多くの問題点が明らかとなり、実施内容の変更や提示資料の充実などに多くの時間を要した。

当日の発言内容、オンライン会議室入室後から開始時刻前までの間に流しておく画面の準備、実施内容毎の共有画面や撮影機器の設定、オンライン配信画面の固定や解除、バックアップ用の配信場所の準備など、事前に取り決めておくことによって、当日はスムーズに進行することができた。今回、開発したプログラムを繰り返し実施することで、得たノウハウを活かしてゆくことが重要である。

3. 食品ロス削減に対する効果

プログラム冒頭の説明で、食品ロスの削減は、食べ物を大切にする、資源を有効に活用するという点で重要であることはもちろん、「2050 年までに二酸化炭素の排出量を実質的にゼロにしようというゼロカーボンアクションを達成する面でも、大きな貢献ができる」という点は、多くの参加者にとって新たな学びとなったようであった。

「なぜ、食品ロスの削減が必要なのか」「食品ロス削減に、なぜ冷蔵庫の片付けが有効なのか」という点をしっかりと伝えることによって、その後の片付け方についての具体的な内容を紹介したり検討したりする点が、意義深いものとなったといえる。「たまにしか使わない、たこ焼き用の粉類や青のりなどは、紙袋にひとまとめにしてドアポケットに入れておく」「すぐに使うべきものコーナーを用意する」「玉ねぎの皮や野菜の泥で冷蔵庫が汚れないように新聞紙で袋を作り、野菜を入れる定位置にする」など具体的アイディアの紹介は、すぐに生活に取り入れることができ、「どこにあるか分からずに二重に買ってしまった」といった買い物の失敗を防ぐ効果は確かにあるように思われる。

また、これらの具体的な実践は、少しの工夫や知恵によって日々の生活がスムーズになることを実感させるものであり、自分の考えで自由に生活を工夫してゆく大切さや楽しさを実感させるものであった。このように、ひとつの課題にしっかりと向き合い、課題に対応しようと工夫を重ねるという学びこそが、持続可能な消費の実践を広めてゆく上で欠かせない内容であるといえる。今後、集客の方法に一層工夫を重ねながら、このようなプログラムを各地で実施できるようにしてゆくことが課題である。