

食の豊かさとは？

グループで出た主な意見
<ul style="list-style-type: none"> ・家族みんなでご飯を食べる ・身近に農産物を栽培できる環境(すぐ近くで食べ物調達) ・安心安全な食ができる(食材、食事+環境) ・食料が生産できる環境 ・毎日食べられる ・美味しい食で心が満たされる(健康心身) ・自ら食材を選べること ・食べることに困らない ・安全な食が食べられる ・その季節のものが、畑から採れたてのものが味わえる

今あるものを活かす「もったいない」

	家庭	飲食店、ホテル	生産現場	加工
もったいないとは & 農産物のもったいない	<p>使い切れない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜や食材を使いきれなくて腐らせてしまう ・作った野菜や食材を使いきれず捨ててしまう ・食べきれない果物 ・保存法の悪さ <p>多く作りすぎ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事の食べ残し ・料理を多く作りすぎて余らせる ・作り過ぎて食べ残し ・必要以上に作りすぎる ・多く作りすぎて余って捨てる <p>食べ残し</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子供が散らかしたお菓子(食べ物) ・子供の食べ残し <p>賞味期限切れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫などに賞味期限切れの食材がある ・贈答品の期限切れ ・賞味、消費期限内に食べきれない ・消費期限切れで食べられなくなった食材の廃棄 ・賞味期限切れの食べ物が多くある(お中元等) <p>ストックの問題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ物を買う(脱臭剤等) <p>食べにくいところ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皮や煮汁 ・硬いところ、食べにくいところ、食べられるけれどカットしてしまう 	<p>在庫ストックオーバー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・売れないものを廃棄しなきゃいけない ・棚いっぱいの商品の売れ残り ・お店の売れ残り <p>過剰サービス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・売れ残り、食べ残し ・ホテルや温泉の部屋に置いてあるお茶等 <p>作りすぎ、食べ残し</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しを見たとき ・食べ残り ・食べ残しを捨てる ・残食、作り過ぎ ・バイキングで残った料理 ・バイキングでの料理提供 ・旅館の食べきれないお料理 ・お店で頼んだ物を食べきれなくて余らせる ・食べきれずに残した料理(居酒屋等) ・宴会料理の食べ残し、飲んでばかりで食べない ・お客さんの料理、食事の食べ残し ・量を調整出来ない→残してしまう ・飲食店の食べ残し ・飲食店の給食、コンビニの残飯廃棄 ・フードロス(バイキングでの食事量のチョイスがあればな) 	<p>人材活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農業をしなくても始められない若者たち <p>農地利用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・遊休農地等がある <p>規格外品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・規格外の野菜、農産物 ・規格外の商品の廃棄 ・規格外や虫食い等で廃棄 ・規格外の野菜がたくさん出たとき、食べきれずに捨てることになる時がある <p>収穫しきれない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お米が余る ・古米 ・収穫しきれず畑で腐らせる ・食べきれないほどの野菜があるが捨てることになる ・痛んで処分するさくらんぼたち ・綺麗なのに処分する生花の切れ端 ・作物苗の余り ・収穫できないうちで残った農産物、さくらんぼ 	<p>資材の無駄</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送のための梱包の形(ダンボール、包装の上に包装) ・利益性と安全性とトレードオフになる失われる栄養素 <p>賞味期限切れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・期限切れでの廃棄 ・売れずに残ってしまった賞味期限が切れた商品 ・賞味期限が切れた食べ物 ・お弁当、お惣菜が期限切れで残ってしまったとき <p>規格の問題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食では規格外の野菜は調理の手間がかかるので使ってもらえない。給食費のことを考えてももったいないと思う <p>残飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残飯などが多い ・売れ残り品の廃棄 ・食品ロス、食べ残し <p>未活用の部位</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材の使わなかった所
もったいないを減らす アイデア	<ul style="list-style-type: none"> ・子供食堂へ ・フードバンクへ ・賞味期限が切れても食べられることを認知する 	<ul style="list-style-type: none"> ・SNSを活用して残り物を買ってもらう ・衛生面禁止→自己責任で(一筆もらう) ・賞味期限前にディスカウント(セール) 	<ul style="list-style-type: none"> ・SDG s ・漬物等に加工へ ・近所、友人へおすそわけ(規格外等) ・飲食店へ ・地元の子供の食育 ・堆肥、肥料 ・飼料 ・生産者が一緒に加工 ・SNSを活用(余っている、困っています) 	<ul style="list-style-type: none"> ・簡易包装にする