

2023年美味技術学会シンポジウム講演 質問票

講演内容でご質問がある方は、対象の講演者名をプルダウンよりご選択いただき、質問内容の欄へご入力をお願いいたします。

【講演者一覧】

- ①自治体における危機管理対応について（千葉県松戸市 石和田氏）
- ②日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例（東京農業大学 野々村氏）
- ③災害時もおいしく健康に：日本災害食認証基準制度の取り組み（日本災害食学会 藤村氏）
- ④マジックライス『ななこめっつ』の新技术開発と災害時の活用（株式会社サタケ 西村氏）
- ⑤高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現（キュービー株式会社 渡辺氏）

講演者名： ②日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例（東京農業大学 野々村氏）

質問内容： 実際に各家庭又は外食産業、給食現場で今すぐ行うべきフードロス防止対策がありましたら教えてください

回答： ご質問をありがとうございます。
家庭での食品ロス削減が進まない要因の一つとして、消費者が、食品を無駄にしていることを自覚していないということがあります。1週間捨てた食品を写真に撮るなどして、まずは自覚を持つことから始めてはどうかと思っています。減らすための具体的な方法としてはいろいろありますが、食品の数や種類が多いと管理が行き届かなくなるので、まずは家庭にある食品をどんどん食べて食品在庫のサイズダウンをはかることをお勧めしたいです。
外食産業は、客席での食べ残しの廃棄を減らすことが重要かと思います。食べ残し持ち帰りを導入することも検討いただきたいですが、まずは注文時に小盛りを選べるようにする、提供される量がわかるような表示や店員からの声かけを行うなどをしていただきたいと思っています。
給食現場では様々な事情でロスが生まれているとみています。対策検討チームを立ち上げるなどして、食品ロスの内容、原因をきちんと把握したうえで、それに応じて学校全体を巻き込んで対策を考える必要があると思います。