

## 第4回 アーバンデザインセミナー レポート

### 1 セミナー概要

日時：3月8日（金）18時30分

場所：UDCBK

テーマ：「食品ロス」×「まちづくり」

講師：立命館大学食マネジメント学部

天野耕二 教授

学生団体 BohNo

参加者：12名

<セミナーの様子>



### 2 当日の様子

今回のセミナーは、学生団体 BohNo による食品ロスについて講義をいただき、続けて身の回りの食品ロスと食品ロスを削減しながら草津市を盛り上げる方法についてディスカッションが行われた。

また、総評として、天野教授から食品ロスの削減に向けた地域との連携のあり方や楽しみながら実践できる仕掛けづくりの必要性についてお話をいただいた。

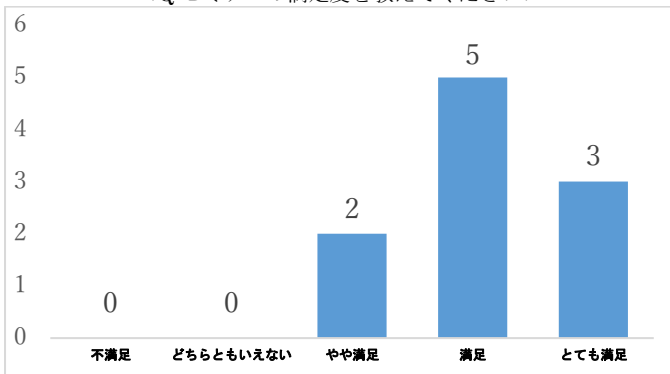
#### ※『食品ロス』

消費されずに捨てられる未使用の食料のことで、売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、本来は食べることができたはずの食品が廃棄されること。製造過程、運送、販売、消費者の各段階で発生し、環境問題の一因となっている。

### 3 アンケート結果 <アンケート回答 10名>

#### 1) 満足度

<Q:セミナーの満足度を教えてください>



#### 【コメント】

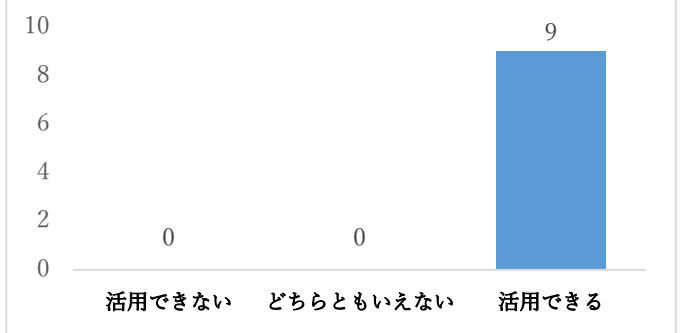
- ディスカッションが非常に有意義でした。
- 食品ロス問題を畑で解決できる可能性を考えてみたい。
- ディスカッションしながらのセミナーは面白かったです。ファシリテーター役の BohNo さんが上手で

した。

- いろいろな食品ロスの工夫があり面白い時間でした。今年令がいろいろで大変参考になりました。
- まちづくりに活かせる内容でした。
- 具体的にコレをやろう！というところまで決まればもっとよかったです。

### 2) 活用について

<Q:セミナーの内容はまちづくりや私生活で活かせるものでしたか>



※無回答が1名いたため合計が9名となる

#### 【コメント】

##### ■活用できる

- 良いアイデアが聞けました。
- 新しい食のイベントのヒントに利用させて頂きたい。
- 子どもと保護者向けの食イベントクッキングスクール
- 食の大事さ、食を通じての考え方に気付かされました。今日のディスカッションを通じて元気でいたいと思いました。
- 具体的な取り組みまで議論ができたので次につなげられると思います。
- 私たちの活動を広めることが出来そうです。
- コンポスト、物々交換、イメージを広げます。
- 消費されないカーボロネロを健康食品に加工する案がありますので、実現に向けてすすめていきたいと思えます。
- ゴミの地産地消。フードロスキッチン、いい keyword もらいました。

### 4 まとめ

ディスカッションでは、家の中や外出先で起こる食品ロスについて意見が集まり、調理をする側や消費する側の視点に立って課題や解決のアイデアが議論された。このディスカッションを通して、食品ロスの課題が人の好みによって消費が左右されることや、場面によって食には様々な形があり、例えば、家庭での料理と宴会での料理とでは意味合いや課題の背景も異なる等、一様には解決できない複雑さを共有することができた。

これに対して、天野教授からは多様な主体との連携による課題解決に向けた取組みの重要性やそのプロセスを楽しむ視点についてコメントをいただいた。

UDCBK においても、今回のセミナーのように課題解決のプロセスを多様な主体と共有しながら事業を進めているが、そのプロセスにおいて関係者が楽しみながら参画できる仕掛けづくりが必要であると改めて感じる事ができた。今後の社会実験等を進めるにあたって参加者の視点に立った企画となるよう意識したい。