

第 52 回インナーゼミナール大会

研究計画書

ゼミ名	林亮輔ゼミ	チーム名	はらぺこあおむし
タイトル	外食産業のフードロスを減らすための政策提言		
テーマ群	e) 産業・企業 g) その他		
メンバー	宇野綾華、岡田優哉、梶山翔平、三津原瑛梨、山田孝弥		
研究計画内容	<p>【研究背景・目的】</p> <p>環境省によると、令和 2 年度のフードロスの発生量は 522 万トンであり、そのうち事業系フードロスは 275 万トンである。事業系フードロスは 4 つに分類することができる。そのうちの外食産業のフードロスの発生量は 81 万トンとなっており、大きな割合を占めている。平成 13 年、農林水産省によって行われた調査によると外食産業におけるフードロスの発生要因は顧客の食べ残しが約 6 割を占めている。また令和 3 年、環境省によって行われた、食べ残しの持ち帰りに関するアンケートでは、「持ち帰りたと思う」と答えた人が約 7 割であったにもかかわらず、実際に持ち帰っている人は約 3 割と少ない。環境省では、令和 2 年度に「New ドギーバッグアイデアコンテスト」の開催や「mottECO(もってこ)」という飲食店の食べ残しの持ち帰りの促進を行っている。</p> <p>以上より、私たちは「食べ残しの持ち帰り」によって外食産業におけるフードロスの削減に着目するべきであると考え、本研究に至った。</p> <p>【研究対象・方法】</p> <p>飲食店側の食べ残しの持ち帰りに関する意向、実際に行われている取り組みに関して論文などをもとに調査を行う。また、アンケート調査により、消費者側の持ち帰りに関する意識調査を行う。具体的には、どのような政策を行うと持ち帰りが促進されるかなどに関して調査する。そして、飲食店側の持ち帰りに関する意向や取り組み、消費者側の持ち帰りに関する意向を考慮したうえで、最終的に外食産業において発生する食べ残しの持ち帰りを促進させるために最も効果的で実現可能性の高い政策を提言する。</p> <p>【独創性】</p> <p>環境省のアンケートでは、持ち帰りをしない原因などについてのアンケートは行われているが、どのような政策を行うと持ち帰りが促進されるかなどの具体的なアンケートが行われていない。したがって、今回の研究では上記のような具体的なアンケートを行う。</p> <p>【社会的意義】</p> <p>飲食店側の調査と消費者側のアンケートを踏まえた実現可能性の高い提言をすることで、外食の持ち帰りがしやすい環境が促進される。それによって、外食産業の食べ残しによるフードロスを持ち帰りによって削減することができる。</p> <p>【参考文献】</p> <p>環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和 2 年度)の公表について」(環境省、https://www.env.go.jp/press/111157.html、2022 年 10 月 16 日)</p> <p>環境省「飲食店における食べ残しの持ち帰りに関するアンケート調査」(環境省、https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/motteco_01.pdf、2022 年 10 月 22 日)</p>		