

第 52 回インナーゼミナール大会

研究計画書

ゼミ名	小山ゼミ	チーム名	それフードロスですよ
タイトル	日本における食品問題と対策		
テーマ群	e) 産業・企業		
メンバー	配川源太郎、深川顕太郎、藤原一弘、大田航平		
研究計画内容	<p>[研究背景]</p> <p>現在、地球温暖化の対策として世界的に脱炭素が取り組まれている。しかし、脱炭素といっても個人で何が出来るか分からない方も居られるかもしれない。</p> <p>そんな時、身近でありまた、個人でも取り組みやすい対策が食品ロスを減らすことである。</p> <p>それでは、なぜ食品ロスを減らすことが脱炭素に貢献できるかというと、フードサプライチェーンにおける「生産・保管・加工・輸送・消費・廃棄」の全ての過程でエネルギー使用時に発生する CO2 を削減できるからだ。つまり、食品ロスが多いということは資源やエネルギーの無駄が多いということである。</p> <p>現状、世界全体として食料生産量の 3 分の 1 に当たる約 13 億トンの食料が毎年廃棄されている。その現状を知り、まず自国にできることと自国のフードロスをできるだけ減らせるような対策を考えたいと思った。</p> <p>[研究内容]</p> <p>食品ロスの定義とはまだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことである。一般的に食品ロスは家庭から発生する家庭系食品ロスと食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業など、事業活動の場面で発生する事業系食品ロスに分けられている。</p> <p>本研究では食品ロスの中でも事業系食品ロスが発生している原因を調べ、削減のための対策を研究する。事業系の食品ロスを考える理由は二つある。第一に、一人一人の意識を変える事が必要な家庭系食品ロスに比べ、改善の余地が見込まれると考えたからである。第二に、日本の食品ロスの半分以上を事業系が占めているからである。</p> <p>[期待されること]</p> <p>日本の事業系食品ロスの対策を考ええることでよりフードロスを削減することができる事が期待できる。</p> <p>[参考文献]</p> <p>「食品ロスの現状を知る-農林水産省」 https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html 2022 年 10 月 19 日</p>		