



みるフルのメンバー

## みるフル

# 学生

## 地域貢献事業

第20回

世界的な問題になっている食品ロスについて、取り組む団体「みるフル」。2022年に設立された新しい団体だ。

日を向けていたのは、小売店で出る食品ロス。実態を調査するため、豊橋市内のスーパー、マーケット3店舗で

6月から9月にかけて調査を行った。

副代表の三田村紗歩さんは「予想と異なる結果に驚いた」と話す。「店舗担当者

から直接聞き取り調査を行ったところ、私たちが思っているよりも店側の対応が進んでおり、売り場での食品ロスが非常に少ないと分かった。

売り切れることを前提に仕入れが行われていて、売り場でも非常に熱心な取り組み

が実施されていた。しかし、調査をして得た実感だった。むしろ

『家庭』でロスが出ないよう、食べきつけていたい』と言

われ、発見があった。

天気や曜日など細かな対応に、感心させられたという。残っ

た食材は総菜の原料や「まかない」など

にも活用され、ロスはあまり見られなか

ったのだ。

「店舗の取り組み

は、思った以上に積

極的だった。むしろ

『食べ残す人を見計らっての声か

けや、放送でのPR、

売りやすい売り場へ

なる結果に驚いた』

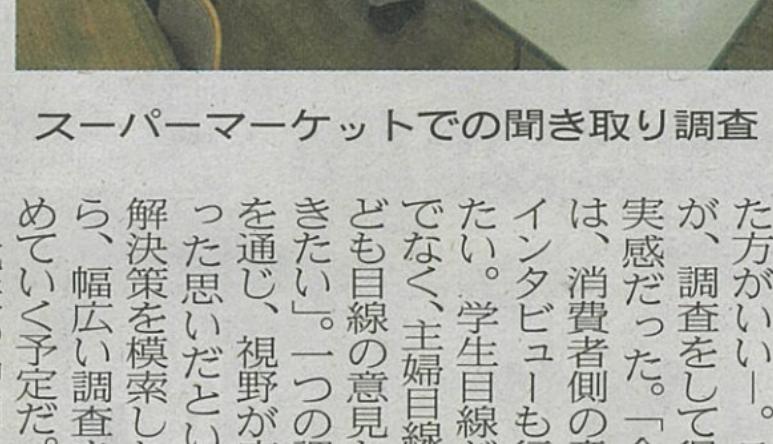
という意識を変えなければ食品ロスは減ら

せない』。

食品を大切に、丁寧に「食べるべき」ことの大切さを伝えた

い。食品ロスのない世界を目指し、小さなことからコツコツと、取り組みを続

# 食品ロスの削減に向けて



スーパーでの聞き取り調査

た方がいい。これが、調査をして得た実感だった。「今後は、消費者側の意識インタビューも行いたい。学生目線だけでなく、主婦目線、子ども目線の意見も聞くべき」。一つの調査を通じ、視野が広がった思いだという。解決策を模索しながら、幅広い調査を進めいく予定だ。

代表の中川晃瑠(ひかる)さんは言う。「スイーツビュッ

フェですごい数を皿に盛り、写真だけ撮って食べ残す人を見たことがある。そういう意識を変えなければ食品ロスは減らせない」。

食品を大切に、丁寧に「食べるべき」ことの大切さを伝えたい。食品ロスのない世界を目指し、小さなことからコツコツと、取り組みを続けていくつもりだ。

(大林恭子)

※協力・愛知大学