

飢餓を無くそう

食品ロスを減らすための取り組み

4班

目次

- ▶ 課題
- ▶ 目的・意義・目標・ターゲット
- ▶ 食品ロスについて（1）
- ▶ 食品ロスについて（2）
- ▶ 残った野菜のリメイク方法
- ▶ 残った乳製品のリメイク方法
- ▶ 野菜の保管方法
- ▶ 取り組みの成果
- ▶ 課題と改善点
- ▶ 引用参考文献

課題



飢餓が世界で大きな問題になっている。
世界で飢餓に困っている人・・・6億8780万人以上
(2019年時点)



食品ロスを減らすことが課題の一つ

目的・意義・目標・ターゲット

- ▶ 目的→少しでも多くの人にフードロスを減らしてもらうため
- ▶ 意義→フードロスを減らすことが飢餓を減らすことに繋がるから
- ▶ 目標→家庭内のフードロスを減らす
- ▶ ターゲット→家庭

食品ロスについて（1）

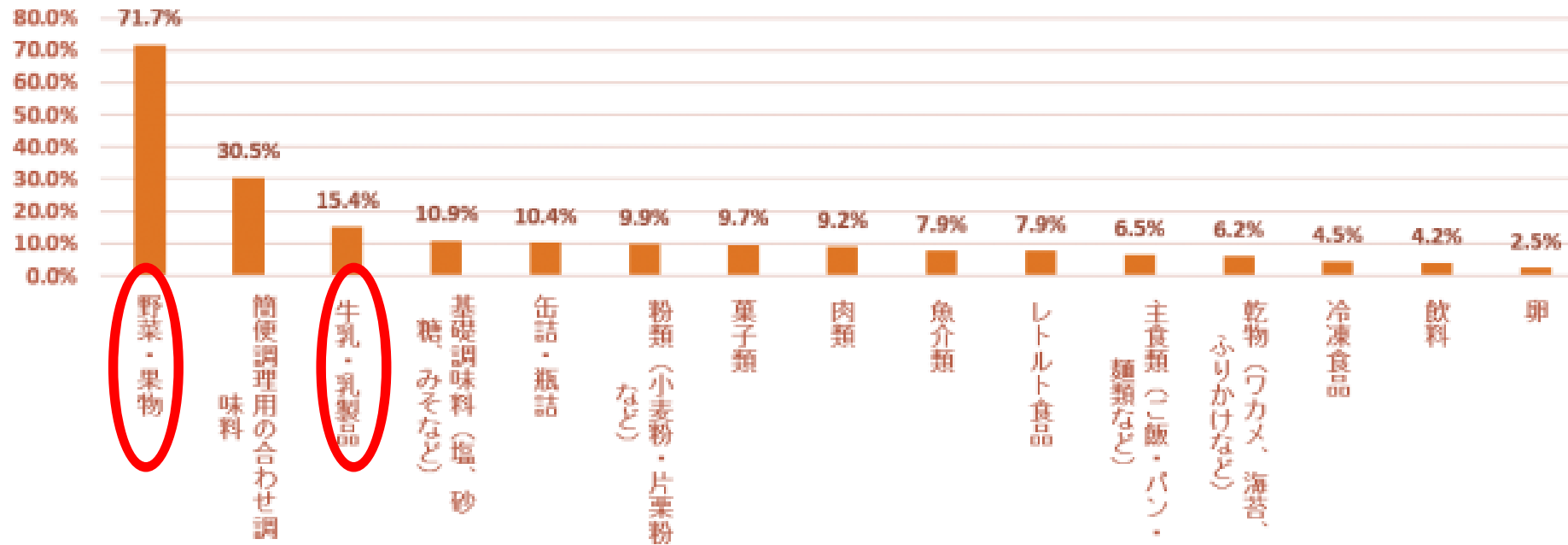
食品廃棄量

- ▶ 世界→13億トン
- ▶ 日本→612万トン
- ▶ 家庭→289万トン



食品ロスについて (2)

よく余らせる食材ジャンル



出典：ヴァズ株式会社

残った野菜をリメイク

▶ 使用した食材

- ・ 人参の皮
- ・ 大根の皮
- ・ ブロッコリーの茎



作り方

料理で使わずに捨ててしまうはずの野菜の皮



集めて



水で溶いた小麦粉につける



揚げる



☆ 完成 ☆



完成品



乳製品のリメイク

牛乳を習慣で飲む家庭は消費量が決まっている
ロスすることはあまり考えられない



普段あまり牛乳を飲まない家庭が料理用で使用し余ってしまう
(牛乳は開封後2～3日で傷んでしまう)



この問題が牛乳のフードロスに繋がっている



余ってしまった牛乳をなるべく早く消費するには？



牛乳を使って紅茶を淹れる「ロイヤルミルクティー」が良い
お湯で淹れた紅茶に牛乳を入れるより、多くの牛乳を使用できる

用意するもの

- ✓ 茶葉・・・ティースプーン大盛り2杯
- ✓ 牛乳・・・300cc
- ✓ 水・・・100cc



作り方

1. 茶葉を小さなボウルに入れる
2. 完全に沸騰した熱湯を茶葉がひたひたになるぐらいまで注ぐ



(茶葉を開かせるため)

3. 手鍋に入った牛乳と水を火にかける
4. 沸騰直前に開かせておいた茶葉を入れて火を止める。
5. 軽にかき混ぜて完成



完成品





野菜の保管方法

キャベツ

①包丁でキャベツの芯を三角形に切り抜く



②湿らせたキッチンペーパーを切り抜いた部分に詰め込む



③全体がしっかり入るポリ袋に入れる

④芯を下にして野菜室で冷蔵

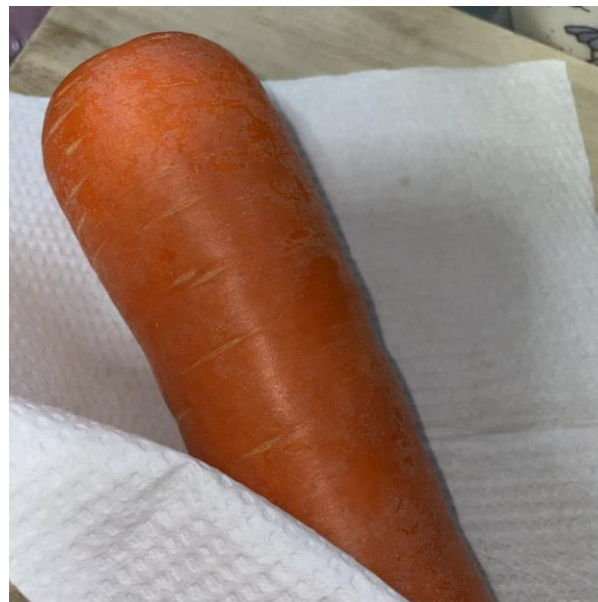


注意

使用の際は外葉からはがして使う。キャベツを使用する度、もしくは2~3日おきに湿らせたキッチンペーパーを取り替えると鮮度をキープする効果が倍増する。

にんじん

- ①表面の水気を取る
- ②キッチンペーパーで1~2本ずつ包む
- ③乾燥しないようにポリ袋に入れる
- ④野菜室で冷蔵



注意

お店で買った袋詰めのみまだと袋の中に結露が発生し傷みやすくなってしまいますので、買ったままの状態冷蔵庫にいれるのはNG

取り組みの成果

- ▶ 食品ロスの削減
- ▶ 家庭内の食品ロスについての気づき
- ▶ 野菜の保管方法の重要性

課題と改善点

- ▶ 多くの人に家庭内の食品ロスについて知ってもらう
- ▶ 家庭内での食品ロス削減方法の拡散
- ▶ 他の食材での挑戦

引用参考文献

- ▶ 「日本ユニセフ協会」 <https://www.unicef.or.jp/kodomo/sdgs/17goals/2-hunger/>
- ▶ 「農林水産省」 https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html
- ▶ 「PR TIMES」
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000025.000007310.html>
- ▶ 「軽井沢紅茶館」
https://www.kouchakan.com/c/kouchakan/teaabout/milk_tea
- ▶ 「kufura」 <https://kufura.jp/life/preparation/34361>