

# 京都にて、大学生や地域と 食品ごみ削減に挑戦！



**浅利 美鈴** Asari Misuzu 京都大学地球環境学 准教授、博士(工学)  
専門は「ごみ」や「環境教育」。災害廃棄物や有害廃棄物、食品ロス、プラごみ、途上国支援、SDGsなどが最近の焦点。「3R・低炭素社会検定」や「エコ〜るど京大」「京都超SDGsコンソーシアム」など、実践・啓発活動や情報発信にも力を注いでいる

京都市と京都大学は、1980年より家庭ごみを細かく分けて分析する細組成調査を続けてきました。毎年実施してきた調査ですが、なかでもハイライトは、手もつけられず、時に開封もされないまま捨てられた「手つかず食品」を並べて撮影するところ。今でいうところの「ばえる」シーンですが、いつも多量の手つかず食品に、心痛む瞬間でもあります。これまで、これらの結果を、さまざまなかたちで発信すると同時に、政策提言にもつなげてきました。ただ、私たち研究者が発信しているだけでは、広がりには限界があります。そこで私たちは、学生の皆さんの力を借りたり、地域に入ったりして、より多くの人に、取り組みの輪に加わってもらおうとしています。本稿では、そのような事例を紹介します。

## エコ〜るど京大 みんなの食ロス革命

まず、大学生の皆さんとの取り組みについて紹介します。担い手は「エコ〜るど京大」メンバーです。エコ〜るど京大は、京都大学の学生・大学院生を中心に、教職員や事業者・団体・市民の方々も一緒になって2013年に立ち上げた有志の集まりです。参加型でのサステナブルキャンパス・地域構築をめざして、さまざまな活動を展開しています。プラスチック問題について考え、行動する「京都大学プラ・イド革命」、眠っている着物に命を吹き込む「Kistory」、SDGsについてみんなで学ぶオンライン番組「今日も明日もSDGs」などなど、専門や世代を超えたメン

バーだからこそ生まれてくるユニークな取り組みを展開しています。その中のテーマの1つが、食品ごみ削減のための取り組み「みんなの食ロス革命」です。

「みんなの食ロス革命」は、2021年から始めた一連の取り組みのキャッチフレーズです。まず、担当する数名の学生が中心になって、食品ロスについて勉強したうえで、子ども向けに定期発行している「びっくり！エコ新聞」にて、特集を組みました。通常12万部程度を京都市立の小中高校生に配布するところ、特別に20万部印刷し、京都超SDGsコンソーシアム(京都市・京都大学・事業者約20社から成る)を通じて、幅広く配布しました。作成したコンテンツは、同コンソーシアムのウェブサイト「SDGs KYOTO TIMES」でも発信しています。びっくり！エコ新聞とも連動するかたちで、オンライン配信セミナー「SDGs問答」の第4回として「挑め、食ロスゼロレンジャー！」をテーマにして実施しました。門川大作京都市長、奈良屋記念杉本家保存会 料理研究家(京都の家庭料理)の杉本節子氏、京都府飲食業生活衛生同業組合理事長(京都嵐山 廣川 店主)の牧野順二氏が出演してくださり、小中高校生からの素朴でありながら鋭い質問を受けるかたちで、それぞれの立場からアイデアや知恵を教えてくださいました。このときのように、YouTube「SDGs KYOTO TIMES」にてご覧いただけます\*。また、食品ロス削減を学び、実践する子どもを増やし、家族にも働き掛けてもらおうと、びっくり！エコ新聞や商業施設等

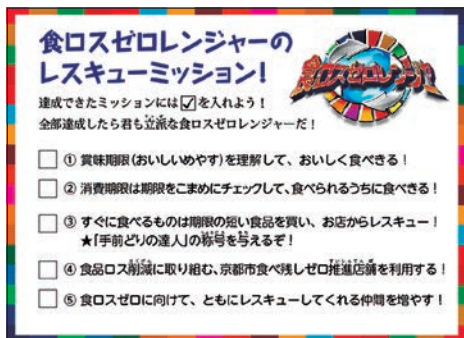
\* <https://youtu.be/4m6Ketst97g>

特集 3-1 京都にて、大学生や地域と食品ごみ削減に挑戦！

食ロスゼロレンジャーウェブサイト  
- 5つのレスキューミッション



URL : <https://eco.kyoto-u.ac.jp/sdgs/kyoto-times/syokuloss-ranger/>



での展  
示・ワー  
クショッ  
プなどを  
通じて  
「食ロス  
ゼロレン

ジャー」の募集を行いました。5つのレスキューミッションを例示し、そのようすをレポートしてもらおうというもので、報告してくれた方、約100人に「食ロスゼロレンジャー認定証」をプレゼントしました。この食品ロスの取り組みに限りませんが、学生の皆さんとの活動では、こちらが気づかされることも多々あります。「子どもに伝えるにはゲーム感覚でできるのがよい」「取り組みに表彰を！」など、ブレインストーミングを重ねて企画を作ってきました。今回のように、他者に伝え、動かそうとすると、学生の皆さん自身の学びや関心も深まります。今、得た知見なども活かして、京都大学内における食品ロス削減の取り組みなども考案してくれているところです。

京都里山SDGsラボ(ことす)の  
食品ごみゼロプロジェクト

地域での取り組みも紹介したいと思います。現在、私たちが活動拠点の1つにしているのは、京都市の北部中山間地にある京北<sup>けいほく</sup>地域です。京都駅前から車で約1時間ですが、市街地とはまったく違う森林の風景が広がり、思わず深呼吸したくなるような場所です。しかし、基幹産業で

あった林業の低迷などもあり、人口は減り続けています。日本に数多くある中山間地域と同じように、持続性の危機に直面しているのです。ここにある廃校を利用し、昨年度「京都里山SDGsラボ(ことす)」を立ち上げました。テレワークができる、つまり事業活動ができる施設と、オンライン発信や木工や手芸、料理、展示などができる施設を組み合わせたもので、社会課題解決に向けた「SDGsバレー」をめざして始動しました。「ことす」では、食品ごみゼロをめざすプロジェクトも展開中です。正確には、食品焼却廃棄ゼロです。もちろん、食品ロス削減が第一ですが、それでも出てくる調理くずを含め、食品ごみが焼却されず循環利用されるようにしたいと考えています。現在取り組んでいるのは、生ごみを発酵させ、メタンガスと液肥を取り出す処理方法です。水分が多い生ごみにとって、最適な方法の1つではないかと考えています。さらに、化学肥料が高騰するなか、液肥<sup>えきひ</sup>を農業に活用できれば一挙両得になる可能性もあります。昨年度から専門家や地域の方々と勉強会を始め、モニターによる生ごみ分別実験を行い、小さなモデルプラントも設置しました。地元のシニアの皆さんからは「子どもの頃は生ごみはみんな活用していたねえ」など、以前の循環を思い出す声も上がりました。その点において、過去の経験を持つ先輩方は強い味方にもなり得ると思います。もちろん、頭では分かっている、生活まで変える(戻す)ことは簡単ではありません。新しい技術も取り入れながら、実現方法を模索したいと思います。なお、地元の小学校における資源循環の授業も展開しています。子どもたちは、納得いかなければ理解を深めてくれませんが、ことすの専門スタッフの丁寧かつ刺激的な授業に、わくわくしているようすが伝わってきます。

食品ロス問題は、意外に「自分ごと化」が難しいテーマですが、他の事例に学びつつ、多様な担い手を巻き込みながら、今後も、生活や地域への落とし込みをめざしていきたいと考えています。