

継続的な取り組みによる食品ロス削減に向けた意識や行動の変化

徳 広 千 恵

美作大学・美作大学短期大学部紀要（通巻第67号抜刷）

継続的な取り組みによる食品ロス削減に向けた意識や行動の変化

Changes in Awareness and Behavior among Elementary School Children, Parents,
and Teachers Regarding Food Loss Reduction through Continuous Efforts

徳 広 千 恵^{1)†}

キーワード：食品ロス削減、食育、感謝の心、郷土料理、伝統料理、SDGs

目 的

食品ロスや貧困、地球環境の悪化に関して国際的な関心が高まる中、2015年の国連サミットでは、食料の損失・廃棄の削減などを目標とする「持続可能な開発のための2030年アジェンダ」が採択され、2030年までの達成を目指す国際社会共通の持続可能な開発目標（SDGs: Sustainable Development Goals）として17のゴール（目標）と169のターゲット（達成基準）が示され、各国や地域で積極的な取り組みが始まっている¹⁾。日本では、近年の食料自給率が37%と低く²⁾、食べ物の約6割を海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、まだ食べられるのに捨てられている食品（食品ロス）がある³⁾。これは、食べ物を大切にす心の欠如や自分に必要で適切な量や種類が把握できていないことから生じることが多いと考えられる⁴⁾。

また文部科学省は、学校における食育の推進では、「食事の重要性」、「心身の健康」、「食品を選択する能力」、「感謝の心」、「社会性」、「食文化」この6つを食育の視点として示している⁵⁾。農林水産省は、令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」を制定し、多様な主体が連携し食品ロスの削減を推進する取り組みを国民運動として進めている⁶⁾。食品ロスの現状としては、平成30年度は、600万トンであり、平

成29年度の612万トンからは減少しているものの、国民一人一日当たり約130gの量を捨てている計算になる⁷⁾。この課題解決のために、食品ロス削減意識の向上に食育の推進という観点を盛り込み、令和2年度に引き続き、大学生と一緒に小学生に食品ロス削減をテーマに食に関する指導と食品ロス削減に向けての意識や行動について調査・研究を行った。令和2年度行った意識調査の結果⁸⁾がどのように改善されたのかどうか、分析を行ったので報告する。

方 法

対象：津山市立広戸小学校の児童と保護者及び教職員
児童 56名（回収率 100%）
保護者 34名（回収率 85%）
教職員 11名（回収率 100%）

時期：令和3年6月～7月

調査方法：自記式質問紙を用い、無記名による調査を実施した。児童については学校の授業時間中に記入し、担任が回収した。保護者については、担任が回答内容と記入者がわからないように封筒に入れた状態で配布し、回収を行った。教職員は、休憩時間等に記入し、各自が回収ボックスに提出した。

調査項目：児童については、「食品ロス」という言葉の認識、学校給食食材の地産地消の認知状況、家庭での食事の様子、残食の状況及び残食の理由、残食

†責任著者

¹⁾ 美作大学生生活科学部食物学科

への意識、郷土料理や伝統料理の喫食状況等の5項目、保護者及び教職員については、「食品ロス」という言葉の認識、地産地消や食育、食品ロス削減に関する意識や行動、郷土料理や伝統料理の喫食状況等15項目

解析方法：統計処理にはエクセル統計（BellCurve for Excel）Ver.2.21（株式会社 社会情報サービス）を使用し、母比率の差の検定により有意水準 $p<0.05$ で有意差ありとした。

結果

（1）食品ロスという言葉の認識

「食品ロスという言葉を知っている」と回答した児童は78.6%（令和2年度：36.8%）、「いま、知った」と回答した児童は21.4%（令和2年度：63.2%）であった。「知っている」、「どちらかといえば知っている」と回答した保護者は97.1%（令和2年度：96.8%）、教職員は100%（令和2年度：100%）であった。令和2年度よりも、食品ロスという言葉が広戸小学校の児童、保護者、教職員の間で広く知られていることがわかった。

令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生について行った比較では、「知っている」と回答した児童は13人（27.7%）から41人（87.2%）と有意に増加した。

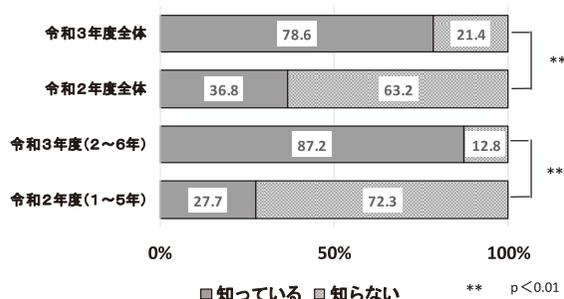


図1 食品ロスという言葉の認識（児童）

（2）地元産の食材

給食に津山市産の食材が使われているのを「知って

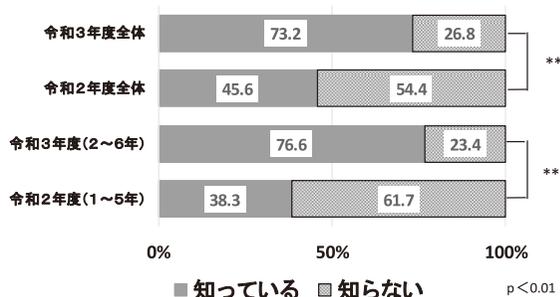


図2 地元産の食材（児童）

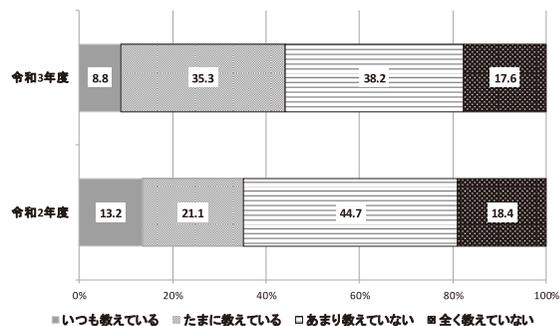


図3 地元産の食材（保護者）

いる」と回答した児童は全体で73.2%（令和2年度：45.6%）であった。令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生について行った比較では、「知っている」と回答した児童は18人（38.3%）から36人（76.6%）と有意に増加した。一方で、地元産や県内産の食材を使用した場合、子どもに「いつも教えている」、「たまに教えている」と回答した保護者は44.1%（令和2年度：34.3%）と半数近くが教えていることがわかった。

（3）食べ物を残すことについてどう思うか

「食べ物を残すことについてどう思いますか」について「残すのは良くないと思う」と回答した児童は76.8%（令和2年度：59.6%）であった。令和2年度より17.2ポイント増加していた。そして、「残すのは良くないと思うが、仕方がない」と回答した児童は16.1%（令和2年度：36.8%）、「残してもいいと思う」と回答した児童は0.0%（令和2年度：1.8%）、「考えたことがない」と回答した児童は1.8%（令和2年度：

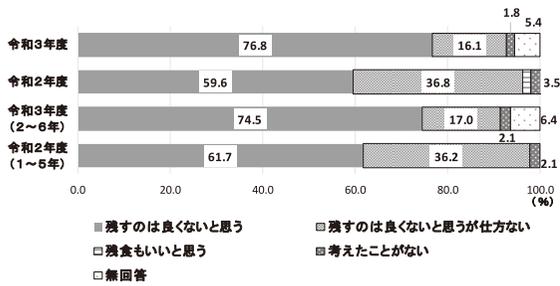


図4 食べ物を残すことについて（児童）

3.5%)であった。令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生について行った比較では、「残すのは良くないと思う」と回答した児童は29人(61.7%)から35人(74.5%)と増加した。

(4) いただきます、ごちそうさまの挨拶

家庭での食事の様子で、「いただきます、ごちそうさまの挨拶をしっかりとる」と回答した児童は80.4%(令和2年度:77.2%)であった。子どもに食事をさせる時、挨拶について「既にできているので今は教え

ていない」、「いつも教えている」、「たまに教えている」と回答した割合は保護者で97.1%(令和2年度:94.7%)、教職員で72.7%(令和2年度:73.3%)であった。児童・保護者ともに令和2年度より割合が高くなっていることから、児童や保護者が意識をして挨拶に取り組んでいることがわかった。令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生について行った比較では、「いただきます、ごちそうさまの挨拶をしっかりとる」と回答した児童は38人(80.9%)と同じ割合であった。

(5) 残さないための声かけ

子どもに対する食事を残さないための声かけでは「食べ残しがないので今は教えていない」、「いつも話している」、「たまに話している」と回答した保護者は97.1%(令和2年度:76.3%)、教職員は72.7%(令和2年度:80.0%)であった。「残さず食べなさいといわれる」児童は46.4%(令和2年度:31.6%)であった。令和2年度の結果よりも「残さず食べなさいといわれ

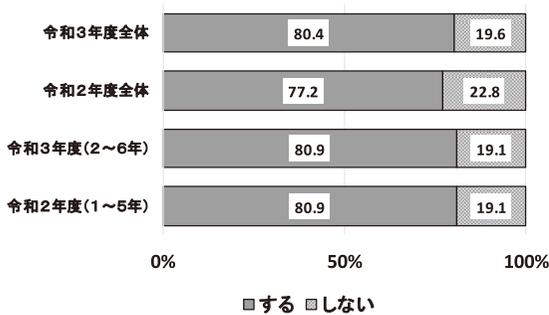


図5 いただきます、ごちそうさまの挨拶（児童）

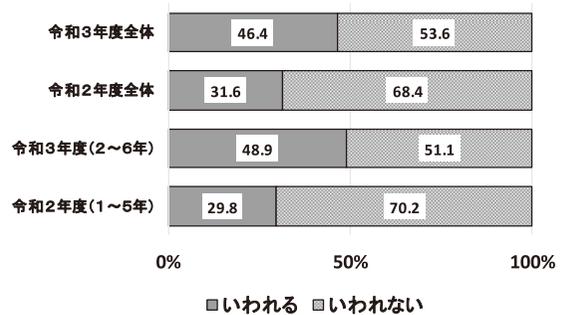


図7 残さないための声かけ（児童）

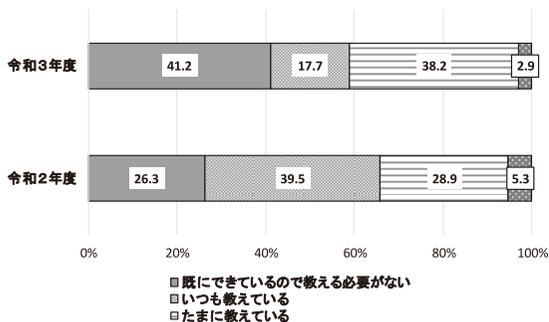


図6 いただきます、ごちそうさまの挨拶（保護者）

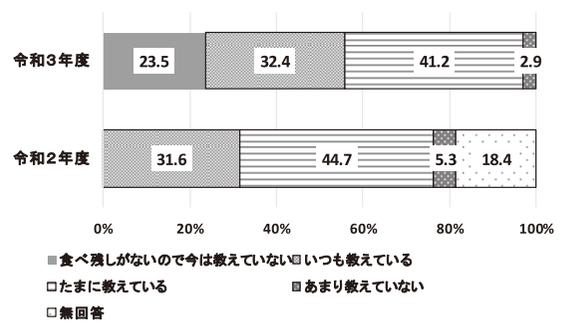


図8 残さないための声かけ（保護者）

表1 食品ロス削減に関する意識の比較

項目	令和2年度 (1～5年生) n=47	令和3年度 (2～6年生) n=47	P値
食品ロスという言葉の認知状況	13 (27.7)	41 (87.2)	0.0000
給食への津山産食材使用の認知	18 (38.3)	36 (76.6)	0.0000
晩ご飯共食	38 (80.9)	42 (89.4)	0.1414
家族で会話	37 (78.7)	28 (59.6)	0.0469
大皿から取り分け	15 (31.9)	17 (36.2)	0.4000
一人分盛り付け	34 (72.3)	36 (76.6)	0.3415
残さず食べなさいといわれる	14 (29.8)	23 (48.9)	0.1260
姿勢の指導	25 (53.2)	24 (51.1)	0.4406
お箸の持ち方注意	10 (21.3)	9 (19.1)	0.4541
食事時の挨拶	38 (80.9)	38 (80.9)	0.5000
残すのは良くない	29 (61.7)	35 (74.5)	0.1365
家庭週1回以上残す	21 (44.7)	17 (36.2)	0.2978
給食週1回以上残す	15 (31.9)	15 (31.9)	0.5000

人数 (%) 母比率の差の検定

る」と答えた児童の割合が高いことから、保護者や教職員の話しかけを児童がしっかり受け止めていることがわかった。令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生について行った比較では、「残さず食べなさいといわれる」と回答した児童は14人(29.8%)から23人(48.9%)と増加した。上に令和2年度の1～5年生と令和3年度の2～6年生についての比較と検定結果を示す。

(6) 食事を残す理由

週1回以上食事を残すと答えた児童(令和3年:家庭21人、給食19人、令和2年:家庭23人、給食20人)のうち食事を残す理由として家庭での食事では、「嫌いなものがある」71.4%(令和2年度:52.2%)、「量が多い」61.9%(令和2年度:60.9%)、「食欲がない」14.3%(令和2年度:26.1%)、「太りたくない」14.3%(令和2年度:17.4%)、「味が好きでない」9.5%(令和2年度:4.3%)、「時間が足りない」4.8%(令和2年度:8.7%)、「食べるのに手間がかかる」0%(令和2年度:0%)であった。

給食では「嫌いなものがある」42.1%(令和2年度:65.0%)、「量が多い」42.1%(令和2年度:45.0%)、「食

欲がない」26.3%(令和2年度:10.0%)、「太りたくない」5.3%(令和2年度:20.0%)、「味が好きでない」42.1%(令和2年度:45.0%)、「時間が足りない」36.8%(令和2年度:40.0%)、「食べるのに手間がかかる」15.8%(令和2年度:0%)、「食べなれていない」10.5%(令和2年度:0%)であった。

家庭・給食ともに「嫌いなものがある」、「量が多い」

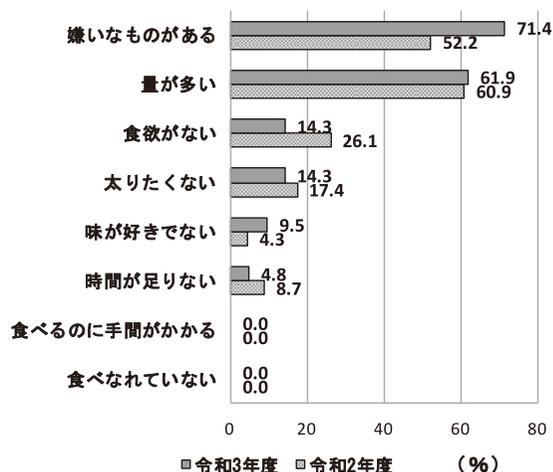


図9 食事を残す理由(家庭での食事)

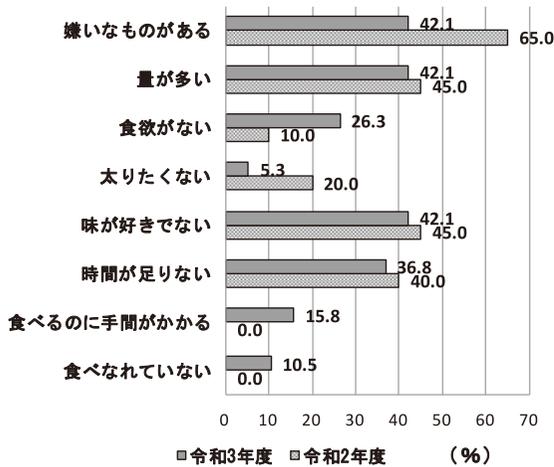


図10 食事を残す理由（給食）

という回答が多かったが、給食では、他にも「味が好きでない」、「時間が足りない」という回答も多かった。

令和2年度との比較では、「嫌いなものがある」は、家庭では増加し、給食では減少していたが、「食欲がない」は、家庭では減少し、給食では増加していた。

(7) 食事を残さないように教えていること

子どもに対して食事を残さないように教えていることの自由記載では、保護者全体で76.5%の回答が得られた。そのうち、48.5%が命を頂いているから残さず食べて、残すのはもったいないから全部食べようねというような「児童の心やしつけに関する内容」、30.3%が自分たちで作ったものは美味しいね、おじいちゃんが作ってくれたお米だよというような「生産者の方々への感謝に関する内容」、12.1%がよその国では食べられない人もいる、亡くなっている人もいると

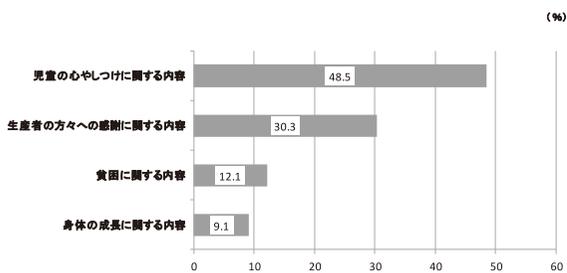


図11 食事を残さないように教えていること

ような「貧困に関する内容」、9.1%が食事は体を作るのに重要だからしっかり食べよう、栄養についてというような「身体の成長に関する内容」であった。「児童の心やしつけに関する内容」と「生産者の方々への感謝に関する内容」は多くが共起していることがわかった。

(8) 食事を食べ残さない工夫

保護者の食事を食べ残さない工夫では、「食べきれない時は捨てずに保存している」と答えた割合は67.6%（令和2年度：73.7%）であった。「食材はできるだけムダなく使いきる」と答えた割合は61.8%（令和2年度：63.2%）であった。「買い物に行く前に冷蔵庫に何があるか見る」と答えた割合は61.8%（令和2年度：55.3%）、「保存した残り物は忘れず食べるようにしている」と答えた割合は44.1%（令和2年度：47.4%）、「外食時、食べきれる量を注文する」と答えた割合は52.9%（令和2年度：44.7%）、「食べきれる量だけ作る」と答えた割合は23.5%（令和2年度：42.1%）、「消費期限・賞味期限を正しく理解して参考にしている」と答えた割合は52.9%（令和2年度：39.5%）、「バラ売りなどを活用し必要な量だけ購入する」と答えた保護者は5.9%（令和2年度：21.1%）であった。「冷蔵庫は詰め込みすぎないように整理している」と答えた割合は20.6%（令和2年度：21.1%）、「近所の人にお裾分けする」と答えた割合は14.7%（令和2年度：10.5%）、「外食時、残した料理を持ち帰るようにしている」と答えた割合は14.7%（令和2年度：5.3%）であった。「バラ売りなどを活用し

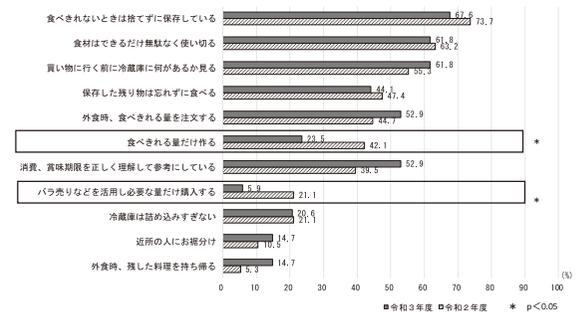


図12 食事を食べ残さない工夫（保護者）

表2 保護者の食事を食べ残さない工夫の比較

項目	令和2年度 (1～5年生) n=38	令和3年度 (2～6年生) n=34	P値
外食時、残した料理を持ち帰る	2 (5.3)	5 (14.7)	0.0885
近所の人にお裾分け	4 (10.5)	5 (14.7)	0.2962
冷蔵庫は詰め込みすぎない	8 (21.1)	7 (20.6)	0.4807
バラ売りなどを活用し必要な量だけ購入する	8 (21.1)	2 (5.9)	0.0316
消費、賞味期限を正しく理解して参考になっている	15 (39.5)	18 (52.9)	0.1261
食べきれる量だけ作る	16 (42.1)	8 (23.5)	0.0475
外食時、食べきれる量を注文する	17 (44.7)	18 (52.9)	0.4790
保存した残り物は忘れずに食べる	18 (47.4)	15 (44.1)	0.3184
買い物に行く前に冷蔵庫に何があるか見る	21 (55.3)	21 (61.8)	0.2882
食材はできるだけ無駄なく使い切る	24 (63.2)	21 (61.8)	0.4515
食べきれないときは捨てずに保存している	28 (73.7)	23 (67.6)	0.2868

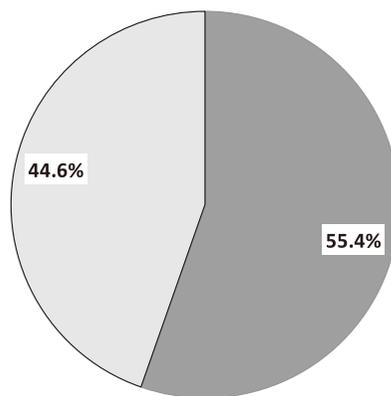
人数 (%) 母比率の差の検定

必要な量だけ購入する」、「食べきれる量だけ作る」と答えた保護者の割合は、令和2年度に比べて有意に減少していた。

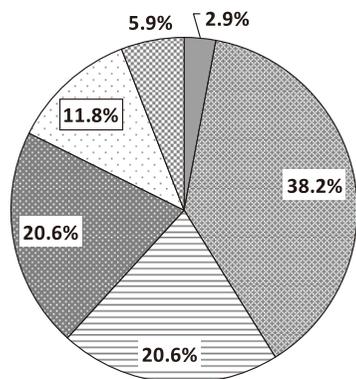
(9) 郷土料理や伝統料理

第4次食育推進基本計画では「伝統的な食文化の継承」が重要視されていることから、令和3年度は、「郷土料理や伝統料理」に関する項目をアンケートに追加した。

郷土料理や伝統料理の喫食状況では、週1回程度か



■ 食べたことがある □ 食べたことがない
図14 郷土料理や伝統料理の喫食状況（児童）



■ 週1回程度 ■ 月1回程度 ■ 3か月に1回程度
■ 半年に1回程度 □ 年に1回程度 ■ 無回答

図13 郷土料理や伝統料理の喫食状況（保護者）

ら年に1回と頻度は様々であるが、「食べる」と回答した保護者は94.1%であった。また、児童も家庭で「郷土料理や伝統料理を食べたことがある」と55.4%が回答し、半数を占めていた。学校給食だけでなく、家庭においても郷土料理や伝統料理が食べられていることがわかった。教職員においても頻度は3ヵ月に1回程度から年に1回程度と頻度は多くないが、「食べる」という回答が100%であった。

考察及びまとめ

今回、令和2年度に引き続き、広戸小学校の児童、保護者、教職員に食品ロス削減に関する意識調査をおこなった。広戸小学校では、地域の保護者や生産者の方々のご協力のもと、栽培体験や収穫体験、環境学習が積極的に行われている。児童や保護者、教職員は、食品ロスという言葉もよく知っており、食品ロス削減につながる意識をもち、行動もしていた。

食品ロス削減に向けては、地域の風土や産業を理解したり、食料の生産に関わる様々な人への感謝の気持ちを持ったりすることが重要であると考えられるが、児童は、学校給食に津山市産の食材が使われていることもよく知っており、家庭でも家族とともに楽しく食卓を囲んでいる様子が見て取れた。食べものを残すことが悪いという自覚ももっており、「いただきます、ごちそうさま」の挨拶など食に関する様々な指導やしつけの一環としての食育が行われていることもわかった。

しかし一部では、「いただきます、ごちそうさまの挨拶をしない」と答えた児童が19.5%いた。いただきます、ごちそうさまの挨拶をしっかりすることは、食べ物への感謝の気持ちを育てることにつながるため継続的な家庭での声かけが求められる。

保護者からの食事を残さないための声かけの自由記載欄には、たくさんの記載があった。一番多かったのは「児童の心やしつけに関する内容」であり、「生産者の方々への感謝に関する内容」が二番目に多かった。これは、児童の保護者や祖父母など身近に作物を育てているという、この地域ならではの環境があるからだと考えられる。このような環境を強みにし、農業体験と食育を関連付けていくことで児童自身の食べ物を大切にする気持ちが高まり、保護者や教職員の教えがきちんと伝わるのではないかと。

保護者の食事を食べ残さない工夫では、「バラ売りなどを活用し必要な量だけ購入する」と「食べきれる量だけ作る」と答えた割合は、令和2年度に比べ有意に減少していた。しかし、「買い物に行く前に冷蔵庫に何があるか見る」、「消費期限、賞味期限を正しく理

解して参考にしている」の項目に答えた割合が増えており、計画的に食材の購入や管理ができていないかと考えられる。

また、児童の食事を残す理由では、特に家庭では「嫌いなものがある」、「食事の量が多い」、給食では「嫌いなものがある」、「食事の量が多い」、「味が好きではない」という回答が多く、「味が好きではない」については、家庭と給食では回答した割合に差がみられた。学校食育センターの聞き取り調査でも、家で食べ慣れていないおかずは残食が多いということであった。家庭では、いろいろな食品や料理に親しませることが重要であり、学校食育センターでは、児童に献立のねらいなどをさらにきめ細かく伝えるなど、家庭、学校給食、それぞれで改善できるような取り組みの工夫が必要ではないか。

また、実際に田植えや稲刈りやサツマイモの苗植えなどの体験活動を通じて、食べ物を作ることは、想像していた以上の手間や時間がかかりことも学んでいた。友達や地域の方と一緒に体験し、野菜や稲が日々成長していく様子を見ることも児童にとって、その思いを深めたことと思われる。そのことにより、生産者への感謝の気持ちが芽生え、給食の残食の減少が期待される。

謝辞

本研究を実施するにあたり、快く受け入れてくださいました、津山市立広戸小学校の安東校長先生はじめ、教職員の皆様に心よりお礼申し上げます。またご協力いただきました広戸小学校の児童の皆様、保護者の皆様、アンケートの入力を担当していただいた卒業研究生に感謝申し上げます。

引用・参考文献

- 1) 農林水産省. SDGsとは,
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/about_sdgs.html, 2021年10月28日アクセス可能.
- 2) 農林水産省. 食料需給表 令和2年度,
<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/attach/>

- pdf/index-11.pdf, 2021年10月28日アクセス可能.
- 3) 消費者庁. 日本の食品ロスの現状,
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/200414-1.pdf>, 2021年10月28日アクセス可能.
- 4) 原田佳子.食品ロスから見えてくるもの フードバンク活動の実践を通して, 人権21・調査と研究 第264号 おかやま人権研究センター 岡山市 2020年 p.80-88.
- 5) 文部科学省. 食に関する指導の手引き-第二次改訂版-, P16.
- 6) 消費者庁.食品ロスの削減の推進に関する法律,
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/pdf/promote_190531_0004.pdf, 2021年10月28日アクセス可能.
- 7) 農林水産省.令和2年度食育推進施策,
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r2_index-5.pdf, P20-P21, 2021年10月28日アクセス可能.
- 8) 徳広千恵,池田千恵,上野愛実,他.小学生とその保護者及び教職員の食品ロス削減に関する意識について, 美作大学・美作大学短期大学部紀要, 66. 167-172,2021.