

## 東京造形大学と連携し、食品ロス削減プロジェクトを実施 食べ残しゼロを呼びかけ

日本国内での食品廃棄量は年間約2,800万トン、そのうち、食べ残しや売れ残りなど、本来食べられたはずの「食品ロス」については、年間600万トンを超えるといわれている。本市のごみについても、可燃ごみのうち、生ごみは約4割と高い割合を占めている。

そこで、平成28年10月3日に東京造形大学と締結した包括連携協定に基づき、同大学と連携して食品ロス削減プロジェクトを開始した。このプロジェクトでは、市内の飲食店の協力のもと、利用客に健康のため、おいしく楽しめる量を食べ切ることなど呼びかけることで、飲食店から発生する生ごみの削減を目指す。

### 記

#### 1. 市内飲食店の協力のもと呼びかけ

右の啓発用のステッカー及びポスターを市内の飲食店に掲示し、食べ切りを呼びかける取り組みを開始。送別会・歓迎会のシーズンにあわせ、3月29日から八王子駅前の協力店10店舗でスタートした。お店によっては割引など独自のキャンペーンを行う店舗も。現在、協力店は100店舗を超えており、今後は、商工会議所や関連団体とも連携し、取り組み店舗を拡大していく。



#### 2. 学生考案のデザインを実用化

昨年11月、東京造形大学山際教授（今年4月から同大学の新学長）の協力のもと、食品ロス問題を扱う授業を実施。学生から提案されたアイデアを採用し、本プロジェクトを実現させた。ポスター及びステッカーについても、学生ならではの発想をいかしたデザインを採用した。



デザインした  
グループの学生さん

#### 3. 今後

飲食店のほか、小学校など教育現場でも掲示を呼びかけ、食への感謝を伝えることで、子どもの頃から食品ロス問題について考えてもらうきっかけとする。