



WATCH★

江戸の文化を令和に

<江戸はいろんなものをリサイクルしていた>

その昔、江戸はとてもエコな都市だった。江戸時代は人口が100万人程と世界のなかでも人口の多い都市だったが、江戸の人々はリサイクルに非常に積極的。基本的になんでも修理して使うというのが一般的で、様々な修理道具を担いで町民が住む家をまわる修理職人がいた。さらに、水を入れておく桶や樽、提灯のかさの紙、下駄の歯など日頃の生活で使う道具を中心にあらゆるものが直され、再使用された。

<なぜ江戸の人々はエコ社会を実現？>

なぜ江戸の人々はエコな社会を実現できたのだろうか？江戸時代は現代と比べて物が少なかったというのも理由の1つではあるが、中でも江戸時代の人々はエコなシステムを実現させようと試行錯誤を繰り返していたことが一番の原因だ。人々が何もしない中で江戸がエコな社会になっていった訳ではなく、高い意識と行動力によって、当時の世界でも稀な”環境に優しい社会“が創り上げられた。



動機

SAGEJAPANの活動をするにあたり、メンバーが最も興味のあるテーマがフードロスだったのでフードロス問題を扱おうと考えた。現在のフードロス問題について知るために企業にお話を伺ったところ、企業はそれぞれでフードロスが出ないように対策を講じていることが分かった。そのため企業ではなく私たち学生ならではの視点で見ることのできる問題である学

校給食や身近な家庭での問題にしようと思った。日常の問題をテーマにすることで誰でも取り組むことができ、自分がフードロス削減に関わっているという意識も生まれるのでよりたくさんの人が興味をもって来て少しでもこの問題の解決につながるのではないかと思う。



経緯

私たちはフードロスの問題として、恵方巻やクリスマスケーキなど行事が終わってしまうと需要がほとんど無くなってしまふものの売れ残りの廃棄に着目し、その問題を解決できないか考えた。しかし、現在の実態を知るためにいくつかのケーキ屋さんにお話を伺ったところ、完全予約制など売れ残りを出さない工夫が企業ではすでに行われていることが分かった。そのため、もっと身近で学生の私たちが実感しやすく、なおかつまだ効果的な対策が行われていないという点から学校給食の余りに注目した。栄養士さんにお話を伺うと、給食の残りはそのまま廃棄されてしまうそうなので、廃棄する量を減らすために余った給食をキ

ッチンカーで販売したり児童館などに配ったりできないか、ということを考えていた。しかし、活動していくうちに学校給食は余ることを想定して作られていないことや、販売するときの衛生面など様々な課題があることが分かり、今の私たちでは実現が難しいとの考えに至った。よってすぐに実践できる問題として、“調理する際に出る野菜の皮や葉っぱなどまだ使えるのに捨てられてしまうもの”に焦点を当てた。身近で誰にでも当てはまるようなことを取り上げることで、より多くの人にフードロスについて関心を持ってもらったり、実践してもらったりしてほしいと思いながら活動を再開した。

重視した点

- ・フードロスについて知ってもらうこと
- ・身近で誰でも真似しやすいこと
- ・簡潔で分かりやすい情報を提供すること
- ・関心や食品を大切にするという考え方を広めること

活動内容

① インタビュー

附属中学校の栄養士の方に、給食を作っている際に生じる廃棄について伺った。

- ・1日(約400食)で調理中に出る廃棄量はごみ袋1袋分(45l)くらい。
- ・分別をしっかりしたうえで廃棄は業者に任せている。
- ・もしその廃棄する予定の野菜の皮などを再利用したい場合は、使っても良い。

学校給食調理員を務めていらっしゃる方にも伺った。

- ・給食室のくずは、野菜の皮や卵の殻など午前中の下処理段階に出るものと、午後の残飯の2回に分けて重さをはかる。(600食程度)
午前中→約7~10kg 午後の残飯→約30~40kg
- ・くずは、肥料もしくは資料としてリサイクルされるものもあれば、焼却されるものもある。↓ごみを出す際は、ビニール袋などの異物が入らないよう気を付けている。

② 実験

実際に野菜や果物の皮の再利用を試してみた。

<みかんの皮を使った洗剤>

実はみかんの皮は洗剤として利用できる。みかんに含まれるクエン酸(酸性)が手垢や水垢などアルカリ性の汚れを落としてくれる。実際に作ってみたところ、水の量が少ないと失敗してしまうことが分かった。



←成功 ver.
失敗 ver.→



<大根の葉っぱでふりかけ>

大根を使うときに切り捨ててしまう葉っぱの部分を再利用する方法としてふりかけにする方法がある。



簡単に5分程度でたくさんの量を作ることができた。

<ニンジンの皮のきんぴら>

家でも学校給食でもかなりの確率で出てくるであろうニンジンの皮。少しでもごみの量を減らすために考えられるのがニンジンの皮で作るきんぴら。



ニンジンの皮であることを忘れてしまいそうな出来だった。ニンジンの皮は冷凍保存することもできる。

<パンの耳で作るキッシュ>

サンドウィッチを作った日の翌日、食パンの耳が余ってしまうという事態を解決するために考えられるのは、食パンの耳を使ったキッシュ



これまでの3つに比べると手間はかかるけれどそれだけで一品作ることができる。

③ 情報発信

各家庭で普段捨ててしまっているものを再利用してみようという意識が芽生えることを期待し、様々な再利用方法をInstagramに投稿する。

実際にやってみた様子や感想などを動画・写真や言葉で伝えることでより分かりやすい情報を提供する。



6 投稿 49 フォロワー 0 フォロー中

WATCH★

教育関連サイト

—\#江戸の文化を令和に—

👉「もう要らないや…」って捨てないで👎

再利用することが可能です👍👍

👉「簡単＆お金もかからない！」

再利用方法を紹介していきます!!

要チェック👉👉👉

↓↓↓↓ガイドブック作成中🔥🔥

↓↓ワークショップ準備中🔥🔥

Coming soon...



④ ガイドブックの作成

私たちは、フードロスについて多くの人に知っていた
たく為にガイドブックをワークショップで配布した
らよいのではないかと考えた。そこで「フードロスの
ガイドブック」を作成した。食品ロスそのものの解説
や江戸時代のリサイクル文化、食品のリサイクルや無
駄を減らす方法を記載した。

⑤ ワークショップ開催の計画

ワークショップを開催した場合に利益を出すことは
可能であるか計算を行った。学校の家庭科室で開催し、
会場費・調理器具費・印刷費を省くことが出来るとい
う条件であれば比較的簡単に利益を生み出すことが
可能であると判明した。

(右の計算の結果、参加人数30人の時、1人当たり
の参加費は約23円以上であればいい。)

【前提条件】

- ①ワークショップで収益化する。
- ②ガイドブックはワークショップ実施後無料配布する。
- ③会場は学校の家庭科室で行うので会場費や調理器具の費用はかからないものとする。
- ④参加人数は30人とする。

【ワークショップの内容】

- 1: フードロスと地球～導入～
 - 2: パンの耳のキッシュ
 - 3: 人参の再利用
 - 4: 大根の葉っぱ
 - 5: みかんの洗剤
- ここまでで1時間～1時間半を想定する

【材料費】※必要個数分で割って計算した

- パン... 2枚半... 72円
玉ねぎ... 1/4... 18.5円
卵... 1個... 25円
じゃがいも... 1/2... 52.5円
ハム... 2枚... 46円
牛乳... 50ml... 9.05円
チーズ... 適量... 50円
人参... 1本... 71円
大根... 1本... 138円
みかん... 1個... 73円

【ガイドブック費】

30人分147円(コピー用紙代)

今後

1. ワークショップの開催
2. 今現在私たちが行っている情報発信を、いずれは誰
もが書き込めて紹介しあえる コミュニティに移行す
る。
3. 活動をより多くの人に知ってもらえるように情報
発信を怠らず、コツコツ続ける。

SDGs

12 つくる責任
つかう責任



目標 12 ターゲット 12.5

2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。(SDGs journal より)

目標 13 ターゲット 13.3

気候変動の緩和、適応、影響軽減及び早期警戒に関する教育、啓発、人的能力及び制度機能を改善する。(SDGs journal より)

地球温暖化の原因のひとつである二酸化炭素の排出量のうち約4分の1が現在の食料システムが原因となっている。また余った食品を埋め立てるときに発生するメタンガスは二酸化炭素の約25倍の温室効果ガスになる。

13 気候変動に
具体的な対策を



14 海の豊かさを
守ろう



目標 14 ターゲット 14.1

2025年までに、海洋ごみや富栄養化を含む、特に陸上活動による汚染など、あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する。(SDGs journal より)

一番分解が早いせっけんでも100ppmが完全に分解されるためには8日間かかり、最も難分解性の合成界面活性剤のLASでは1ヵ月たっても50%しか分解されない。