

ジュディー・キム

アリッサパウエル

「勿体ない！」：

### 日米大学生の環境に対する影響と食品ロスに関する認識

- ① こんにちは。私はアリッサ・パウエルと申します。私はジュディ・キムと申します。今日は日米大学生の環境に対する影響と食品ロスに関する認識について発表したいと思います。どうぞよろしくお願い致します。
- ② こちらが概要です。
- ③ 研究の重要性ですが、私は気候変動が叫ばれる中、何か自分にできることはないかと常に考えています。環境への影響とこの問題を軽減するための取り組みについてさらに調べてみたいと思います。
- ④ 私は、現代社会では実現が困難かもしれませんが、私達一人一人の行動がいかに食品ロスを減らすことにつながるかこの研究で示したいです。
- ⑤ こちらは研究質問です。一。日米大学生は家庭や地域での食品ロスを減らす取り組みについてどのような認識をもっているのか。二。日米大学生はどこまで食品ロスの環境への影響に対する知識を持っているか。
- ⑥ これは、研究背景の概要です。

- ⑦ まず、アメリカの食品ロスに関してお話しします。アメリカではビジネスや家庭から食品ロスが発生し、この発生から77%の捨てられた食品は食べられる可能性があります。また、アメリカの家庭で一番廃棄が多かった食品は肉製品と乳製品です。
- ⑧ アメリカと同様に、日本の食品ロスもビジネスや家庭から発生します。しかし、33%の捨てられた食品は食べられる可能性があるもので、アメリカより3割以上少ないです。そして、個人が一番捨てた食品は果物と乳製品です。
- ⑨ アメリカの食品ロスの主な原因はこちらです。食品表示の誤解や一食分の量や欠陥のある商品と売れ残りなどです。
- ⑩ 日本の食品ロスの主な原因に、「食料品の買い物と賞味期限」や「食品表示の誤解」、「欠陥のある食品と売れ残り」などが挙げられます。
- ⑪ ここから温室効果ガスについてお話しします。温室効果ガスは地球の平均気温を維持する気体で、最も懸念されるガスは炭酸ガスです。
- ⑫ アメリカでは温室効果ガス排出量が減少していますが、アメリカは依然として世界第2位のガス排出国として知られています。
- ⑬ 1997年京都議定書では、温室効果ガスは6%削減とされていましたが、2006年までに6%増加しました。現在、化石燃料に代わる再生可能エネルギーや原子力エネルギーの利用に力を入れています。

- ⑭ また、生ごみはどのように温室効果ガスを発生させるかという疑問には、ゴミ処理場で腐敗した食品がメタンガスを発生させている事がわかっています。そして、堆肥化がGHGの排出量を相殺するという事も大切な現象です。
- ⑮ アメリカでは、基本的な環境教育の実践により、多くのアメリカ人が温室効果ガスの環境への影響を認識しています。一方、日本の高校では環境に配慮した活動を強調しています。
- ⑯ 次はアメリカの廃棄物処理システムについてお話しします。ゴミの捨て方について一般的な強制力はありません。また、どのようなゴミをどこに捨てるべきかについて、よく誤解があります。
- ⑰ 日本は都市によって廃棄物処理システムが異なります。さらに、ゴミの種類によって使い分ける専用ゴミ袋を使用します。
- ⑱ では、次に私たちが行ったアンケート調査の研究結果についてお話しします。
- ⑲ この調査には90名の大学生に参加してもらいました。内訳はアメリカ人45名、日本人45名です。
- ⑳ まずは調査の対象データについて説明します。
- ㉑ 回答者は、日米大学生共に大多数が三年生と四年生でした。
- ㉒ 回答者の性別は、アメリカ人は半数以上が男性で、日本人は約64%が女性でした。
- ㉓ そして、毎日の食費はアメリカ人は約6割が自分で負担していますが、日本人は6割が親が負担している事がわかりました。

- ②④ 食品を購入することは、どの程度経済的に余裕がありますか、という質問に対しては、経済的な余裕は両国共に50%以上が多少余裕があると感じています。
- ②⑤ 最後に現在住んでいる場所で、何人のために料理するか、という質問に対して、日米共に自分のためが一番多かったですが、アメリカの方が全く料理をしない人が多かった事がわかりました。
- ②⑥ それでは、研究質問1についての結果を発表いたします。
- ②⑦ 外食の食べ残しは、普段どうしていますかという質問に対して、約7割のアメリカ人がよく持ち帰っていますが、約6割の日本人は食べ残さないようにしていると答えました。
- ②⑧ さらに、食べ残しを捨てるのは、どのくらい勿体ないと思うかという質問に関して、アメリカ人と日本人共に食べ残しを捨てるのは非常に勿体ないと感じています。
- ②⑨ 一般的に、賞味期限の前に全部の食品を食べ切ることが出来るかという質問に対して、日米大学生共に、買った食料品は大抵賞味期限の前に食べ切ることが出来ると感じています。
- ③⑩ その上、日米共に廃棄されたトップ3の食品はこちらです。一番は野菜、二番は乳製品、そして三番は食べ残しと答えました。
- ③⑪ 乳製品と肉製品を買う際に対して、約7割のアメリカ人と約8割の日本人は賞味期限は買い物の仕方に「非常に」は又は「ある程度」影響を与えると感じています。

- ③② 「私の国の一食分の量が多すぎて、一度に食べ切れない」という意見に対して、アメリカ人は約75%が同意し、一方同意しなかった日本人は半分以上です。
- ③③ さらに、約7割のアメリカ人、約8割の日本人は「私の国の将来のために、食品ロスを減らすことは大事だ。」という事に強く同意しています。
- ③④ 食品ロスを減らすことに対して、どのグループが責任があるかという質問に対して、アメリカ人の学生は個人や地域社会に、日本人の学生は企業に最も責任があると思っている事が分かりました。
- ③⑤ ここで研究質問1の結果をまとめたいと思います。食品の量の多さのために、日本人よりアメリカ人の方が食べ残しが多かった事が分かりました。大学生の時間的制約によって、日米学生共に賞味期限の短い生鮮食品を廃棄することが多いようです。
- ③⑥ それでは、研究質問2の結果について発表致します。
- ③⑦ 食品廃棄物が気候変動に与える影響について、どの程度認識しているかという質問に対して、回答者の認識度は様々でした。
- ③⑧ 次に、「私自身の食品管理習慣は、食品廃棄物による温室効果ガス(GHG)排出に大きな影響を与える。」という意見に対して、日米学生共に過半数が同意した一方で、日本人で反対した人は誰もいませんでした。
- ③⑨ 「食品産業は温室効果ガス総排出量の20%に寄与している。」という統計に関して、食品産業が排出するGHGの量について、アメリカ人の過半数は驚かなかったが、日本人の過半数は驚いたと回答しました。

④⑩ ここで、買い物する時に、どのくらいの頻度でビニール袋を使いますかという質問に対して、アメリカ人と日本人の過半数がレジ袋を使用していると回答しましたが、日本人の方がより多く使用していることが分かりました。

④⑪ さらに、「2007年には13億トンの食品が廃棄された。。。 」という事実に対して、アメリカ人はこのテーマについて様々な見解を持っているのに対し、日本人は51%が非常に驚いており、より意見が分かれていました。

④⑫ あなたは、食品廃棄物対策として、積極的に何か対策 をしていますかという質問に対して、アメリカ人の42%と日本人の50%が食品廃棄の対策をあまり、又は全くとっていない事がわかりました。

④⑬ 次に食品の適切な保存方法について、どの程度知っているかという質問に対して、アメリカ人の58%と日本人の59%が適切な食品保存について何らかの知識を持っていました。

④⑭ 又、食品を長持ちさせるために冷凍しているかという質問に対して、日本人の78%が冷凍保存をしているのに対し、アメリカ人は51%と過半数にとどまっています。

④⑮ 次に私生活中で生ゴミを無くせないのはどうしてだと思えるかという質問に対して、ほとんどのアメリカ人が忘れたまま放置すると答えたのに対し、日本人の回答にはばらつきがありました。

④⑥ 環境破壊を防ぐために自身の生ごみを減らすことはどの程度重要だと感じるかという質問に対して、生活習慣を変えることは重要だと感じているアメリカ人は84%であるのに対し、日本人は100%でした。

④⑦ ここで研究質問2の結果をまとめます。アメリカの学生は食品廃棄物の影響についてより多くの知識を持っているのに対し、日本の学生はより多くの行動を起こしているのは、両国の教育における焦点の違いによるものと言えるかもしれません。

④⑧ 次に、結果と考察についてお話しします。まずは、日米大学生共に食品ロスの削減に対して意見が類似している事がわかりました。しかし、一食分の量の多さにより全体的に日本人よりアメリカ人の方が食べ物を無駄にしがちだと言えます。これは食と環境を結びつける教育が限られていることや、地方や国の政府に食品廃棄やゴミの厳しい分別が優先的な課題となっていないことなどが考えられます。

④⑨ 次は研究の限界点と将来の研究課題です。日米の参加者共に、環境問題に取り組む州で知られているカリフォルニアの大学に通う大学生だった為、環境問題の認識に対する一般的な意見は二つの異なる国の意見を反映したものではない可能性があります。又、将来的に他の州や国の食品廃棄物に対する認識がどのように異なるかについて調査したいと思います。

50/51. こちらは参考文献です。

52. 最後に、ご指導くださった先生方と支えてくださった家族や友達に感謝をいたします。本日はご清聴ありがとうございました。

