

食の講演会 感想

1. 井出様、本日はありがとうございました。記事で読んでいても知らなかった情報をたくさん知ることができ、大変勉強になりました。具体的な店の名前や商品名を教えてくれたことが印象的で行ってみたいと思います。今後も微力ながらご協力させていただきますので、よろしくお願いします。
2. 井出さん、たくさん情報ありがとうございました。問題意識が高まりました。どんな取り組みして行ったら良いかも具体的にわかったので意識していきます。周りに伝えます。フルタイムの仕事に就くようになり、生活クラブの加工品がとても助かっています。魚の加工品も環境を守るための取り組みと知り、思いを感じながら食べたいと思いました。
3. 恵方巻のフードロスに刺激を受けました。皆理解されているにもかかわらず、はっきり知ろうとされていない現象をわからないといけません。大切な税金の正しい使用法を考えないと将来が不安になってしまいますね。なるべく信頼信用のできるお魚を上手に調理していきたいと思います。
4. 初めて聞く話ばかりで非常に参考になりました。食品ロスを無理のない範囲で削減しなくてはと思いました
5. 井出留美さんのお話は毎回聞きやすくわかりやすい。私も、フードバンク活動、食品ロス問題について対峙していることから、話す機会がありますが、いつも参考にさせていただいています。ありがとうございます。ペットボトルの水の期限が蒸発する時期、「計量法」に抵触するというのは初耳でした。海苔について、栄養が多いと黒い、栄養が少ないと緑(黒くなれない)。海の栄養の循環その調整を兵庫県漁連さんは行っている。
6. 井出さんからお話で、食品ロスの言葉の意味から、日本と海外の考え方や取り組みが経済的損失にかなり影響され、また環境危機・より良い人々の暮らしへの機会を逃し、お金に換算して 4 兆円もの損をしていると聞いて、政府にもっと働きかけたり、私たちや企業の努力がもっと必要なことがよくわかりました。量り売りスーパーが普通に日本で広がればいいのと思いました。生活クラブでは、「よやくる」を何点か注文していますが、お魚加工品も注文して増やしてみようと思います。焼却処分代に私たちの税金が使われていることも考えないといけないことも詳しくわかったし、企業や国にもっとおかしいと声を上げて食品ロスを削減してもらうように法律でも決めないといけないと思った。
7. 食品ロスについて様々な方向からお話をしてくださりとても興味深かったです。食品ロスだけでなく、食品ロスを出すことにより、ごみ焼却によって使われる税金が 2 兆円余りにもなることやチーズバーガー1 個に使われる水が 3000 リットル以上であることなど、思わぬところに気づかせていただきました。食品ロスに取り組まれているお店の紹介も楽しかったです。ありがとうございました。
8. 井出さんのお話は拝聴したことがあり、今日も大変興味深い内容で面白かったです。ありがとうございました。
9. 井出さんのことが知れてよかったです。帰ってネットでもっと調べます。
10. 井出先生による最近の食品ロス問題の状況がよくわかりました。世界と比べて日本の取り組みがまだまだだと思います。
11. 混ぜればゴミ、分ければ資源！など、今日からでも実行できる気づき、言葉をたくさんいただきました。ありがとうございました。

12. 今日は食品だけの問題ではなく、お金、環境に直結しているのだと知り勉強になりました。職業柄、食品の期限を厳守する必要があり、そのせいか人より気にしてしまうので、今回は気づきをえました。もう少し社会全体での変化が必要だと感じました。

13. 食のこと、健康のこと、環境のことを自宅で個人で起業し、やり始め 1 年少し立つ中、生活クラブの「よやくる」、いわゆるサブスクが世の中で流行しだし、食品ロス削減に良いと思います。いろいろな講演会・イベントに参加しましたが、いかに一人一人自分事にしていけるかだと思っています(インプットだけでなく、いかにアウトプットするか)。今から社会を支えていく子どもに税金を回せるか、給食費も今や 1 食 220 円ほど。ロスをなくすことで、もっと良いものを食べさせたいし、地球環境もよりよくノトンと渡すため、情報を正しく取ること、発信して実行することに役立つ話が聞けるかなと思ってきました。知らない情報を取るため、もっと一人ひとり個人の意見交換の場があれば良いと思いました。

14. 今日から私にできることを 1 つずつやっっていこうと思います。たくさんありますが、まずは生ゴミの水分を減らしてゴミ出します。貴重なお話ありがとうございました。商品はひいかが好きです。

15. 思った以上にフードロスで無駄に食品が捨てられていることを知りました。いつもお店に品物が並んでいるので、今日中に売れなければこれはどうするのかといつも気になっていました。そして欠品をダメだとする業界の常識から変えていかないとダメですね。まずは自分の冷蔵庫の食品ロスを見直すことから始めたいと思いました。

16. 今日は貴重なお話をありがとうございました。大きな視点からのお話を聞いたことと、自分たちが身近にできること実施していきたいと思っています。「DRAW DOWN」など読んでみたいと思います。ありがとうございました。兵庫県漁連の方も直接拝見できてよかったです。魚食べます。

17. 思っていた以上にデータの数値が高くびっくりしました。実家から届く添加物たっぷりの食品などいつも困っています。ありがたく使うこともあるけど、友人にあげたり、捨てちゃうこともあるのでフードドライブを活用していかないとと思いました。とても意識が変わる内容でした。紹介されていた本も読んでみます。ありがとうございました。

18. 他国のフードロス事例をたくさんご紹介いただき、とても興味深かった。個人でできる事は少しでも、みんなでやれば大きな力になることを生協が示して行けたらと思います

19. 「廃棄を減らせば、売り上げは増える」というのがデータできちんと示されているのは心強いですね。恵方巻についても同様にデータで裏付けをとって適正化に進めば良いと思います。

20. 食品ロスを新しい観点で見ることができました

21. 知らないことばかりで、たくさん教えていただき、勉強になりました。

22. 料理が苦手なので、解凍するだけで食べられる天ぷら、またそれに未利用魚を使っている事はありがたいし、何か嬉しいです。恵方巻は数年前からコープこうべの店舗で予約している(フード廃棄のニュースに心が痛かったから)が、コンビニのお話にもまた心が痛みました。経営者ではなく、コンビニの大元のせい?のような気もした。

23. スーパーに買い物に行くと、消費期限の長い品物を選びがちになりますが、これからは何%引きなど消費期限が近いものを購入してロス削減に取り組みたいと思います。

24. 本日はありがとうございました。普段から食材は余すところなく食べていますが、コンポストは以前から気になっ

ていました。ぜひ購入をして環境のことを考えていきたいと思いました。学ぶ機会を作ってもらいありがとうございました。

25. たいへんわかりやすいお話で、食卓からできる食品ロス対策について再考するきっかけになりました。「てまえどり」についての案内を「ナッジ」の手法で勤め先だった食料品店に掲示したことがあります。ごく自然な感覚として、よびかけ、根づけばと思います。

26. ありがとうございました。食品ロスは家では気をつけているので、講演会に参加しようかどうかと迷ったのですが、税金が使われている金額、廃棄処分の多さにも驚きました。自分にできることを考えると、ゴミの水分を減らすこと(今まで考えていなかったの)をしていこうと思います。知り合い、友達に少しでも伝えて、少しでも良い環境にしていきたいなあと思いました。貴重なお話をありがとうございました

27. 本日はありがとうございました。ハンバーガー1個で3000リットルの水が必要と言うのは大変びっくりしました。よく考えればパテになるまで、野菜になるまでにも水は必要ですね。目の前の食品を捨てることだけがロスになっているのではなく、それを処理することに多額の税金が使われていることも大変勉強になりました。少しでも家庭でできるロスを減らしたいと思います。お魚もしっかり食べたいと思います。

28. 本日はありがとうございました。とても勉強になりましたし、反省しないといけないところもたくさんありました。今日、今から自分に何ができるか、どうすれば少しでも良い方へ向かえるのか、考えながら生活したいと思います。

29. 楽しく聞かせていただき、勉強になりました。食品ロス削減に努力したいと思いました。

30. 食品フードロスの多さをあらためて知りました。税金が使われていることも、また地球に与える影響が大きいことも。個人での取り組みは小さいけれど、少しずつ取り組みたいと思います。本日はありがとうございました。

31. フードロスと食品ロスが違うことを初めて知りました。食品ロスの損失額が年間で7万円ほどとのこと、驚きました。「ナッジ」と言う言葉も初めて知りました。コンポストを使ってみようと思います。

32. 井出留美さんの本を読ませていただいていたので、食品ロスを一人ひとりが注意していたら、お金も無駄にならないし、自然災害も減るので良いことばかりだと認識していました。初めて講演会に参加させてもらって、お話も上手で、とてもわかりやすく、少しでも自分が行動することで世の中が変わっていくことが、とてもよくわかりました。明日からよく考えて生きていこうと思いました。

33. おそらく本日参加されている人たちは、食品ロスはほとんどしていないと自信がある方が多かったのではと思います。私もそうでした。でも今日お伺いして、「捨てる費用は他人事ではない」は考えてもいませんでした。自分がロスをしないということ以外に、できることが何なのか考えていこうと思います。全然関係ないのですが、私は左耳があまり聞こえなくて、右側で子どもさんが騒いで(とまでは言えませんが)ちょっと聞こえづらくて困りました。こういうイベントは小さい子どもさんは不可にしてもらえないかなと思います。

34. 井出様のご講演大変興味深かったです。日本特有の風習があり、一筋縄では社会の仕組みを整える事は難しいと思います。ですが、組織レベル、個人レベルでは意識や行動に変化があることも見て取れました。私も自分事として捉え、今の社会システムに疑問を持つようにしたいです。

35. 食品の値上がり、米不足、食料問題が身近になってきて、すでに取り組みされている海外の事例などとても勉強になりました。自分にできることをやってみる。早速実行していきたいです。小学生、中学生にもこのような学習をす

る機会が増えれば良いと思います。消費財カタログで海産物の事など、もっと伝わる表示があれば購入しやすいです。

36. 家庭で消費する食品の 9 割ほどは生協で注文しています。梅は届かないし、スイカは欠配、りんごも数週遅れて届くし、届いた柿は青い。。。「うーん」となる時があると言う話をしたときに、「生活クラブの良さはその届かないところにあるんですよ」とある理事さんに説明されました。「予約して安心して作ってもら、届かない時があっても注文し続けることで、安心して作ってもらえるようにする」ということでした。ある程度の生産量を確約できることで、フードロスにつながっているんだと今日感じました。卵も牛乳も毎週勝手に届くので、「てまえどり」に勝手になるシステムですよね。必要な量を毎週注文するので捨てることもありません。今日みたいな勉強の機会を時折いただけるので、はっとして気を引き締めることにもできるので、あらためて良いシステムの 1 部として自分たちが存在していると感じました。税金を使って自分たちが食べられなかった食品を燃やしているって、考えれば当たり前ですが、その金額が国立大学の予算より高いなんて、教育よりもゴミにお金を使う国の末路も今一度考え直したいです。今日参加できてよかったです。

37. もっと食品ロスについて調べて知りたいです。ありがとうございました。今日参加して食品ロスがどれだけもったいないかが分かりました。

38. とても勉強になりました。職員ロスの意識が低かった私ですが、これを機に積極的に取り組めたらいいと思います

39. 食品ロス削減の意識は持っていますが、今日の講演会で実際の数値を知ると改めて危機感を持って取り組んでいかなければと思いました。毎日の暮らしにも取り入れて広めていきたいです。

40. ただ、単にロスを捨てるではなく、それ以前のどうしたら減らせるかをいろいろな方法で「やってみる」「面白い」「興味ある」ことを聞きました。予想通りで楽しかったです。

41. 井出さんのお話は初めてでしたが、参考になることをいっぱいありました。ありがとうございました。兵庫の魚は利用していますが、アカエイは未利用でした。

42. フードロスは食品食材、それぞれに意識を持って日々取り組むべきものだと深く感じました。「もったいない」と言う精神だけでなく、いろんな社会問題につながっていて、何よりも身近で早く取り組まなければいけない。「便利」「安価」だけに特化するのではなく、社会の持続には一人ひとりの心がけが必要です。痛感しました。驚きの情報が、たくさんあって、今日の講演聞かせていただきよかったです。ありがとうございました。

43. 井出様の講演内容はとてもわかりやすく理解が進みました。また生活クラブの宅配商品で食品ロス削減につながるということが伝わり、とても良いと思いました。生産者、生産団体の場所もロス削減に必要だし、何より消費者は食も含め消費には資源資源を無駄なく、また再生可能な使い方を考え心がける。その仕組みを行政に作ってもらうという取り組みも大切に進めなければいけないと思いました。

44. 井出さんのお話はとてもわかりやすく大変勉強になりました。生活クラブの消費財は一般のスーパーで買うより高いものが多いですが、食べきることを心がけて、無駄にならないよう心がけています。むしろ使い切ることを楽しんでます。ただ食べ物の贈り合いって(フードロス)食品ロスのリスクが多少ありそうで悩むことがあります。息子たちの所へ時々生活クラブ消費材を送ったりしますが、反応がないこともあり、食べきれないかと思うことがあります。逆に人様から食べ物をいただいたとき、好みではないものは食べきれず、捨てる場合もあり、心が痛みます。(お土産とかおすそ分けとか)。今は自分の好きなものを自由に手に入れられる時代だし、安易にお土産などを渡さない方

が良いのかな。

45. 第二部のトークセッションも楽しみにしていたので、セッションの形になっていなくて残念でした。井出さんのお話はわかりやすく自分で取り組めることもあるように思いました。兵庫県漁連の取り組みはやはり素晴らしいですね。お疲れ様でした。

46. 数字を見せてもらったのお話はとてもわかりやすく、そして驚きでした。多いとは知っていても、そんなと思う量と金額。本当にもったいないと思います。自身は生ごみはほぼ全て自宅に庭に埋めて土にかえています。人間は土から地球からただただかえすことをしてない。1人でも多くの人にこのようなお話を知ってもらい、自身も含め行動することをしたいです。ありがとうございました。

47. 食品ロスを減らすと言う今年の目標を達成するために講演にきました。私にできることといえば、食品を食べることだけかと思っていたのですが、まだできることがあるのだなと思いました。ゴミを燃やすコスト(捨てる費用)が税金で使われており、自分も無関係ではないのだなと思いました。