

(3) 第3回交流会

日時	平成 29 年 1 月 22 日 (土) 13:30~17:00
テーマ	住
担当班	佐々木直人、西田和史、喜田勝成、藤井遥美、 辻本なつみ、上田ことみ
府学生リーダー会ボランティア活動紹介	○学生啓発パンフレット「変革」制作について ○和歌山大学単位互換提供科目「消費生活論」TA について (H28 年度文部科学省「消費者教育推進のための実証的共同研究事業」南大阪地域大学コンソーシアム補助金事業)
消費者を大事にする企業活動紹介	○「食品メーカーにおける環境への配慮」 日本ハム株式会社 デリ商品事業部 コンシューマ商品部 販促企画課 マネージャー 川口徳子氏 (日本ヒーブ協議会 副代表理事、消費者力支援研究所 監事) ○「個人店舗が考える食品ロスの対応は～人に寄り添う～」 ハートイン・菜 代表 坂東典子氏 (大阪府中小企業家同友会 会員企業)
ワークショップ 「人や社会や地球にやさしい消費行動を考える」	○食品ロス問題と向き合おう
認定式	大阪府消費者教育学生リーダー認定式 (21 名)

<参加者数>

種類	参加者数	備考
学生	23名	うちリーダー会学生17名
企業	12名	日本ハム株式会社（2名）、ハートイン・菜、ハウス食品株式会社、株式会社消費科学研究所、住友生命保険相互会社、タビオ株式会社（靴下屋）、ミズノ株式会社、小林製薬株式会社、アサヒビール株式会社、デリキッチン・菜（2名）
大学	9名	和歌山大学（3名）、芦屋大学（2名）、大阪成蹊大学、追手門学院大学（2名）、大阪音楽大学
その他	9名	大阪府消費生活センター（3名）、大阪府、中小企業家同友会、学生支援員（2名）、事務局（2）
合計	53名	

<第1回交流会の様子>

1. 開会式

司会 藤井 遥美

統括 佐々木 直人

初めに、司会者から注意事項等、資料の確認があった。続いて、参加企業の紹介があった。



2. 消費者教育への紹介 佐々木 直人

参加者に消費者教育について、「食」についての消費者教育についての説明をした。ここでの大きなテーマは、「賢い選択をする人を増やしていこう」。消費者の選択は大きな力を持っている。人生は選択の連続であり、1人1人の行動が積み重なって、社会に大きな影響を与えている。消費者教育の法律なども配備され始めている。消費者市民社会を実現するためには、消費者と企業の協力が大切。企業も、消費者教育の実現のために頑張っている。消費者市民社会を実現するためには、そういった企業を知ることが第一歩だ。この交流会を機に、企業の方とたくさん交流して、企業の方の想いを聞いてみてほしい、との思いを伝えた。



3. リーダー会について 福村 朋基

大阪府消費者教育学生リーダー会の代表である福村君より、府学生リーダー会について説明を行った。府学生リーダー会は、メンバーの個々の想いがたくさんあつまった組織である事を伝えた。

4. リーダー会の活動紹介 上田 ことみ

学生リーダー会の活動のうち、南大阪地域大学コンソーシアムで今年度受託した文部科学省「『連携・協働による消費者教育推進事業』における消費者教育推進のための実証的共同研究」の一環として、南コンソの単位互換制度を活用して開講された和歌山大学提供科目「消費生活論～私たちの力でまちを活性化させよう！」に、ティーチング・アシスタント（TA）として授業支援、学生支援を行った活動を紹介した。授業の一環で実施した、子どもを集めての商店街の活性化イベントを行った内容が紹介された。

5. 企業活動紹介① 日本ハム株式会社 デリ商品事業部 コンシューマ商品部 販促企画課 マネージャー 川口徳子様

テーマは、「食品メーカーにおける環境への配慮」。

環境を配慮した事業展開や消費やリサイクル等での環境問題改善に貢献していることの説明をしていただいた。具体的には、①生産・飼育施設における環境配慮、②処理・加工施設における環境配慮、③「商品」についての環境配慮の3つを軸にした改善であった。

初めに、日本ハムについての会社概要説明があり、続いて、環境方針、食料自給率、食品ロス（40万トン）、リサイクル率（95%）、排泄量、豚一頭のごみ（40%）、商品に付属している（保護するために）プラスチック用品などの改善、シールやトレイ、外装包装などについて現状と改善について説明があった。サプライチェーン全体で環境への配慮を考え、行っていることも伝えられた。



6. 企業活動紹介② ハートイン・菜 代表 坂東 典子様
テーマは、「個人店舗が考える食品ロスの対応は～人に寄り添う～」。

現在の仕事を始めたときの、地元オープンのきっかけ、食に対する想い、愛情があって恵みに感謝する気持ちについて語られた。自店舗での実行していることについては、大手ではなく、仕入れに変動があるため（食品ロスを減らすため）、お客様にヒアリングしながら、食品量や味など調整している。これからやっていきたいことは、使った食品を出来るだけ捨てない方法を考え、新たな環境問題改善を行っていきたい。日本全体としての消費者問題普及、改善については、根本的なもったいない行動が原因になっている事。捨てるような食品、肥料になるような食品でも加工や調理によっては、消費者の元にまで届くことは可能性があるとの思いから、アレンジ料理や、ロスを減らすための活動を考えていると話された。



7. ワークショップ

テーマは、「食品ロス問題と向き合おう」。

このテーマをもとにして、具体的には「呑み会の場（居酒屋等）での食べ残しの問題について考える」をサブテーマとして、社会人と学生の双方からの考え意見発信し交流を行うこととした。



5～6人の班を作り、社会人、学生によるワークショップを行った。社会人には、名刺交換や上司との関係などしきたりなどがあった。学生には、食べ物（メニュー）のみえる化をするべきという意見があった。

班ごとの発表で出た意見は以下のものであった。

- ・会の目的にそったメニューを考える（交流目的なら料理少な目など）
- ・自分の食べ物（皿）を見失わないように、マイプレートを作成すべき
- ・食べ残しをせずに完食をしたら支払い料金から一部返金
- ・時間を決めてそれまでは食べる、その時間が過ぎたら交流をする（名刺交換など）
- ・メニューの量やカロリーなどの適格な見える化

8. まとめ（交流会全体として） 佐々木

消費者として、様々な考えや意見がある中でどんな選択をするのかも大事だし、どんな選択肢はあってどれが良いのかを考える事自体も良いとまとめた。

