



実はこんな問題が...

日本人は毎日お茶碗1杯分の食品を捨てている!?

日本では、約500万トンの食品が毎年捨てられています。これは1人あたり約42kg、1日あたりお茶碗1杯分の食品量になります。このように、まだ食べられるのに様々な理由で捨てられる食品のことを「**フードロス**」と呼びます。また食品だけではなく、衣類を使い捨てる「**ファッションロス**」などの言葉もあり、深刻な問題を抱えています。



解決に向けての取り組み



「身近なロス」から新たな価値を!

「NEY-NEY PROJECT CAFE」開催

まずは身近にあるロス問題の解決に向けて「ney-ney project cafe」を企画。カフェの運営には、メニュー開発や、店内の装飾、制服など...食品以外にも様々なロスを発見! アイデアを出し合いました。

フードロス	サンドイッチを作る過程で余った野菜の根本などを野菜スープに
フラワーロス	店内装飾は地域のお花屋さんで連携しロスとなったお花を使用
ファッションロス	スタッフが着るエプロンやコースターは奈良の伝統技術「縫製」から学び捨てる予定だったデニムをリメイク



こんな未来を目指します!

じゅんかんがた しゃかい

「循環型社会」を目指して... できることから始めよう

循環型社会とは、資源を有効活用し、廃棄を最小減に減らす社会を指します。できるだけロスをなくすには、必要以上に使わない・消費しないことが大切です。どうしても廃棄せざるを得ない場合は、再利用ができないかなど、私たち一人ひとりのアイデアや行動にかかっています。



投資先からのメッセージ



「ロス」を減らす・失くすには 日本の「伝統産業」にヒントが!?

ロスをなくすには、必要以上に使わないことはもちろんですが、「1つのものを長く使う」ということが大切です。実はそのヒントが日本の「**伝統産業**」に隠されています。例えば、日本の和服は廃材が出ないように作られていたり、今回も「縫製の技術」によって修理することで別の商品を生み出したり...みんなの地域にも素晴らしい伝統産業があるはずですから、「ロス」を失くすヒントを探してみましょう!

知っておきたいキーワード



#フードロス #ファッションロス #循環型社会 #伝統産業



日本の「**伝統産業**」から学ぶ
身近なロス削減でめざす循環型社会

京都橘大学
経営学科 木下ゼミ

12 つくる責任
つかう責任

