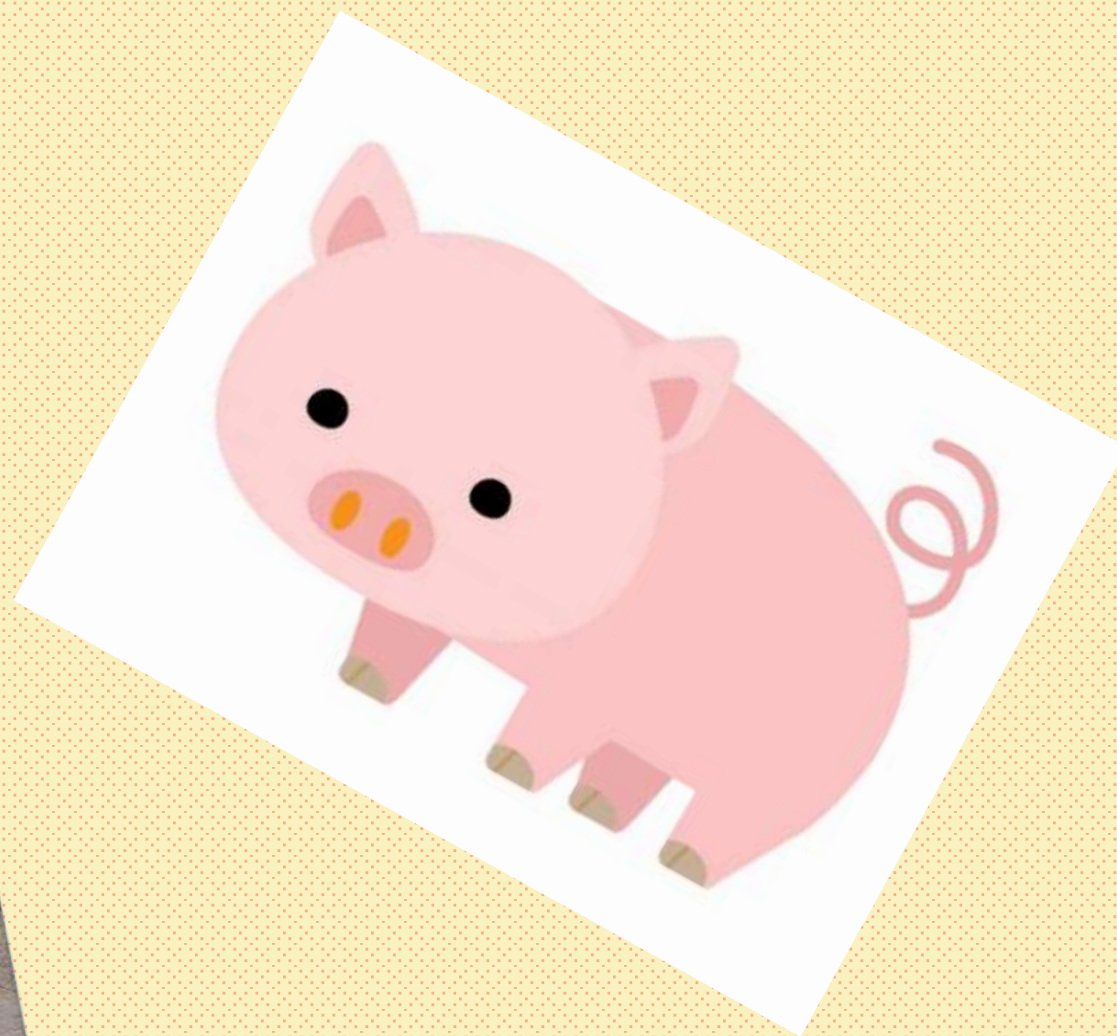
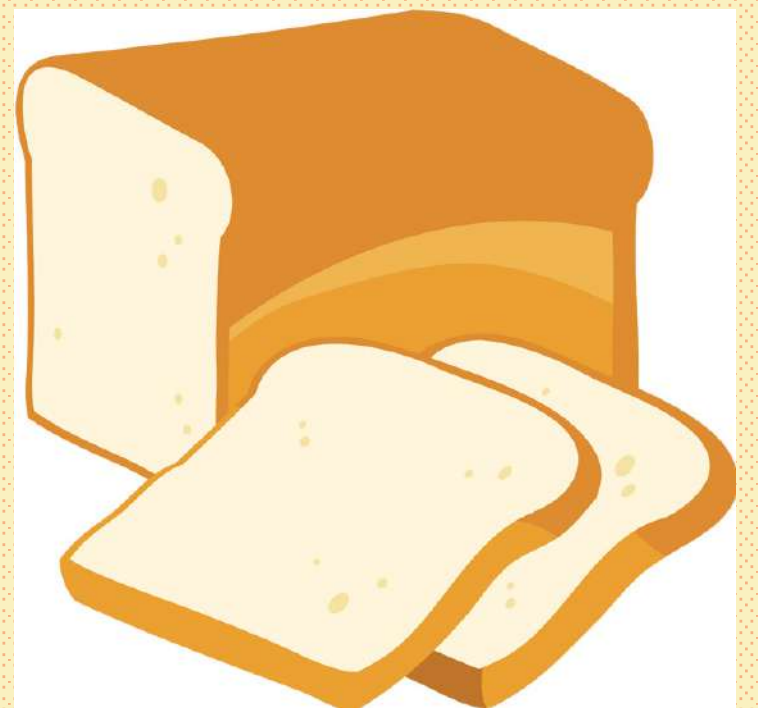


2019年度 第10回 学生企画エコツアー



主催：公益財団法人横浜市資源循環公社
NPO法人アクションポート横浜

横浜で環境活動をしていたり、環境に興味のある学生が、(公財)横浜市資源循環公社と協力して環境問題に取り組む現場を見に行くツアーです。
毎年学生を中心に企画しています！

エコツアー とは？

エコツアーの素敵な関係♪

私たちは、学生だけでなく、NPO や行政と協力して毎年企画しています。
学生だけでは出来ないこと、大人だけでは出来ないことを一緒に協力することによって、お互いにメリットのある活動を生み出すことができます！

横浜市資源循環公社は、横浜市から出る廃棄物の適正処理事業と3R（リデュース・リユース・リサイクル）及び地球温暖化対策の推進を目的とした啓発事業を行っています。
エコツアーは、啓発事業として「学生に身近なものを通じて環境問題や自分にできることを知ってほしい」という目的で、毎年学生と共同で実施しています。



横浜市資源循環公社
見学場所の紹介

学生に今の環境
課題を伝える



学生企画チーム

運営のサポート
広報のお手伝い

エコな知識を
教えてもらう



環境の現場との繋がりを作る

エコな学生との
繋がりを作る

学生の紹介

アクションポート横浜は、企業・NPO・行政・大学・若者とともに地域を盛り上げる活動を行っています。
エコツアーは学生の小さな悩みから始まった活動です。地域のNPOとして、学生が地域に参加するを場作ることもわたしたちの役割だと感じています。
これからも学生のみんなと一緒に活動をしていきたいと思っています！



アクションポート横浜
学生のサポート

今回のエコツアーテーマ

エコツアー企画内容を決めようとした時期に、ちょうど同じタイミングで「食品ロス削減推進法」を知りました。
その時に社会で食品廃棄物が大きな問題になっているけど、具体的に何が課題で、学生である私たちに食品ロスを減らすために何かできることはあるのではないかと思います、食品ロスをテーマにしようと決めました。

企画メンバーと相談をする中で、実際に出る廃棄物を見て、食品ロスの現状を知るだけでなく、企業が食品廃棄を減らすためにどんな活動、どんな工夫をしているのかを知り、食品ロスを減らすために私たち学生に何かできるかを知りたいと思い、WEBサイトなどを調べたのがこのツアーのスタートでした。



企画が できるまで

テーマが決まってから企画は学生が中心となって形を決め、大人と相談しながら実行に向けて動いていきました。学生メンバーは初めて顔を合わすメンバーも多く、はじめましての状態から企画の役割分担をするまで時間をかけて打ち解けていきました。

0. きっかけ（5月）

エコツアーのリーダーやってみないと誘われたのがきっかけ。その時、どんなテーマがいいか調べ、5月に「食品ロス削減推進法」が施行と知り、ピッタリだと思い決定した。

2. 行先探し（7月）

日本フードエコロジーセンターさん・山崎製パンさんに決定した。

3. 会議（7月～）

企画メンバーと目的を達成するためにはどのようなツアー内容にしたらよいか案を練った。



5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

1. 企画書作成、参加者募集（6月）

抱いた疑問をもっと多くの人に考えてもらいたいという思いで作成

4. 下見（7～9月）

見学先企業との打ち合わせを行った。



5. 企画本番（11月）

企画メンバーで参加者に何か残るように奮闘した。

7月 株式会社フードエコロジーセンターさん

社員様と当日の流れを確認した。また、座学だけでなく工場見学をしたことにより、事前にリサイクル循環についての理解が深まった。

9月 山崎製パン株式会社さん

本社で社員様と当日の流れを確認した。また、見学先の工場も紹介していただいた。そして、当日の内容に工場見学と座学ワークを取り入れ、食品ロスについてより理解が深まる企画を練った。

企画に関わってみて（メンバーの変化）

企画を0から作る経験がなかったので、企業や学生と協力する信頼構築スキルや巻き込む力、役割に対する責任感が身につきました。

また、参加学生が企業の方に熱心に質問していたり、参加学生同士が楽しそうにしている姿を見てとてもやりがいを感じました。そして飲食のアルバイトをしているメンバーは、廃棄商品を割引価格で販売することを提案し、見事提案が通ったりなど、ツアー企画を通して行動変容が生まれました。



日本フードエコロジーセンター

事前ワーク

見学・説明

事後ワーク

日本フードエコロジーセンターって？

提携運搬業者が食品工場さんから回収してきた食品を、専用保冷車でフードエコロジーセンターへ搬入しごみなどを取り除き飼料として活用できる状況にします。破碎処理を行い、殺菌処理、乳酸発酵処理を行い飼料として農家のもとに運ばれます。パンくずや米飯、果物、牛乳、生地ロスが材料となります。



当日は、職員の方々への質疑応答や、実際にどのように食品ロスを飼料に変えているのかを実際に見学しました。コンビニで出たおにぎりや、工場からシュークリームやメロンパンなど私たちが日々食べているものが次々と運ばれてくる現場を目の当たりにしました。それらを飼料にするために工場では細かく役割がわけられていました。運ばれてくる食品を入れているケースを高圧洗浄機で洗いながら細かく飼料にするために粉碎し、できなかったものをさらに細かくし不純物を取り除くなど細かい作業を一つ一つ丁寧に作業されていました。飼料の品質管理も徹底されており、温度や日付など動物にも優しく食べる私たちにも安全だと感じました。また、質疑応答では、参加者からたくさんの質問が上がり、有意義な時間になりました。

食品ロス問題を考えて

実際に現場の様子を見ることで、食品ロスという社会問題を身近に触れることができました。これから私たちが食品ロス対策について取り組めることは、「食べ物を残さない」という当たり前の意識を改めて見直すこと。参加者全員が今回工場見学をして、改めて考えたことでした。また、この見学をきっかけに食品ロス問題を解決するための行動が生まれるということ学び、意義ある活動だとメンバー自身も思えた瞬間でした。



事前ワーク

見学・説明

事後ワーク

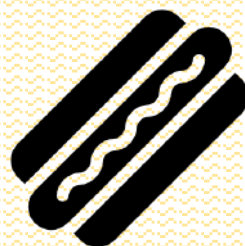
・山崎製パン株式会社 横浜第一工場

フードエコロジーセンターで搬入されてくる食品の廃棄について学んできた私たちはその後、実際に食品を扱っている企業の現場を見に行こうということで、横浜市戸塚区にある山崎製パンさんの工場を訪問しました。

食品ロスを減らすために

横浜第一工場では、まず工場長さんの御挨拶とともに、山崎製パンについての企業説明と日々約70万個の製品を生産する横浜第一工場の紹介を受けました。

その後工場内で商品の製造工程の様子を見学させて頂きました。その際、排出物の分別に細心の注意を払うことでできる限り有効活用したり、「ランチパック」を製造する際に生じるパンの耳を使った新しい商品アイデアの開発といった様々な形でフードロス問題に貢献しようと取り組む様子を実際に見て学ぶことができました。



・「消費者の安全性」と「環境」のバランス

容器包装削減の取り組み

山崎製パンさんでは「食の安全衛生・品質管理」を第一に優先した上で、「環境への配慮」を行っています。

例えば、プラスチック削減のためには容器や包装はいくらでも薄くすれば良いというわけではなく、食品衛生をギリギリ守る薄さまでミクロン単位で削っているということを学びました。「食品の安心・安全」や便利さはそのままに、廃棄物になるべく少なくすることは簡単ではないと実感しました。生産者だけでなく、販売者・消費者なども意識的に、排出物削減を目指すようになれば良いと思います。

生産活動を行う上で避けることはできない排出物の発生と向き合っている企業の現場を山崎製パンさんでの見学から学び得ることができました。



参加者の声

ツアー後に参加者の声を集計しました！



バスレク大盛り上がり
食品ロスクイズも楽しかった！



初めてみた液状の豚の飼料
においがなくて驚いた！

うお時さんの
地産地消弁当
勿論残さず完食！

普段は入れないリサイクル現場に入れた
お土産も貰えて楽しかった！



参加者の変化

環境問題に興味がある人からない人、友達の付き添いできた人など参加の切り口は様々でありましたが、参加後は皆、食品ロスについて行動変容が生まれていました。例えば、新しく食品ロスの企画を作る方や環境問題に興味を持ちツアー後、個人的にお話を伺った方です。この行動変容は、ツアーからの体験であり、新しい価値提供ができた瞬間でした。



今後のエコツアーについて

今回のエコツアーで参加者や企画メンバーに行動変容を起こすことができました。今後は、ツアー後に課題意識を持った参加者を集め、ディスカッションをする場を設けたり、環境問題の新企画を作っていければ、更にエコツアーの価値が高まると思いました。