



家庭経営学・
環境教育研究室

教授 井元 りえ



卒業研究 の内容

本研究室では、**家庭科教諭**、**栄養士**などを目指す学生の皆さんが卒業研究を進めています。

小学校、中学校、高等学校の「家庭科」の中には「**消費生活と環境**」という分野があり、生活の仕組みについて地球規模で考え、社会の中の消費者や家庭のあり方を考える内容となっています。**SDGs**と関連する内容も多く含まれています。

私たちは、家庭科教師の視点から、地球規模の広い視野を持ちながら、生活における衣食住や家庭経済に関する様々なテーマについて研究しています。

以下に、昨年度（令和3年度）の卒業研究の一つの要旨を紹介します。



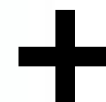
大学生の食品ロスに関する意識と行動から 見る家庭科教育への示唆

保健栄養学科栄養科学専攻
柴崎日菜・埜田 楓

【目的】

今日、食品ロスの問題は世界的にも日本においても大きな問題である。日本での食品ロスは、事業系と家庭系が約半々であり、家庭での様々な取り組みが必須と言える。

本研究では「賞味期限」に着目し、消費者が食品ロスに関すること、特に賞味期限に対してどのような意識を持ち、どのような行動をとっているのかを明らかにし、今後の課題及び家庭科教員としてどのようなことが出来るのかを検討することを目的としている。



【方法】

まず文献調査において食品ロスの現状について明らかにし、次に本学の学生を対象とした食品ロスに関する質問紙調査を実施し、分析・考察を行った。

調査対象：保健栄養学科栄養科学専攻の1，2，3年生153名

調査期間：令和3年10月18日～11月1日

それらを踏まえ、今後の課題を明らかにし、また家庭科教員としてどのよう
なことができるのかを検討した。

【結果】

消費者(回答者)は、多くの者が食品ロスの現状を理解し、食品ロスを少なくしようという意識を持っていることがわかった。特に賞味期限に対しては、多くの企業で「おいしく食べられる期間」より更に短い期間を賞味期限として表示していることを約70%の者が理解しており、賞味期限が切れた食品への「抵抗感がない」・「ほとんどない」者も約70%を占めていることがわかった。

食品ロスについて知識を持ち、日々配慮行動をしていた回答者であっても、賞味期限切れで食品(食材)を捨てたことがある者の割合が約70%にも上る。「どの程度賞味期限が切れていたら廃棄するか」という質問に対する回答を見ても、食品により分布に差はあるが、全ての食品で1日賞味期限が経過しただけで捨てる者がいることから、回答者が賞味期限切れを理由に食品を廃棄していることがわかった。

賞味期限が短めに設定されている食品は、賞味期限切れ1週間程度までで捨てる者の割合が高く、カップ麺、レトルト食品、缶詰、清涼飲料水といった賞味期限が長めに設定されている食品は、1週間程度～1ヵ月以上で捨てる者の割合が高かった。



【考察】

今後家庭科教員として働く者として、家庭科教育の中で食品ロスの現状や普段の生活で取り入れられる食品ロス対策についてより学習させるべきであると考えられる。

特に賞味期限については、個人の判断に委ねる部分が大きいため、食品の新鮮さの見極め方(色や臭い等)についても触れることで、食品ロスを減らすことができると考察できる。

令和3年度 の卒業研究 テーマ一覧



大学生の食品ロスに関する意識と行動から見る家庭科教育への示唆

コロナ禍の学校現場とオンライン授業の今後について

東京ディズニーランドにおける建物の建築的リアリティー

アイルランドの女性観

好き嫌いを形成する要因と克服する要因の関係性について

皆さんも一緒に研究しませんか？