

# ～「箸袋」で宴会の食品ロスを無くそう～

令和2年度地域政策研究センター 地域協働研究【ステージⅠ】採択課題

課題名：宴会における食品ロス削減に向けた教材「箸袋」の開発と効果の検証

研究代表者：盛岡短期大学部 講師 浅沼 美由希

課題提案者：(株)バセロン 今野 泉

研究メンバー：平本 福子（宮城学院女子大学）

技術キーワード：食品ロス、宴会、教材開発、箸袋

## ▼研究の概要（背景・目標）

持続可能な開発目標（SDGs）の一つに、持続可能な消費と生産のパターン確保に関して示されている。農林水産省による調査では、外食産業の食品ロスは、宴会において多く発生している。また、岩手県の事業系ごみについても、食品を含めた可燃ごみが多く発生している。宴会における食品ロス削減の取組みでは、国や自治体が教材や媒体を開発し、飲食店における活用を啓発しているが、効果については報告がない。そこで、宴会を利用する客が必ず手に取る「箸袋」に焦点を当て、啓発教材を開発し、効果を検証する。

## ▼研究の内容（方法・経過）

### 1) 教材開発のための事前調査（写真・表1）

宴会終了時に箸袋が喫食者に見える状態で残っていたかどうかを確認する。

### 2) 啓発教材「箸袋」の作成（図1）

箸袋が半数以上の喫食者に目に入りやすいことが確認され、箸袋の型は5型ハカマ（3.8cm×13cm）とする。「表面」は、食べ残しの削減に関心がない客にでも関心を持ってもらえるよう、行動変容段階モデルの考えを取り入れた内容とする。「裏面」は食品ロスへの視野を広げる内容とする。

### 3) 教材の評価、効果検証

宴会コースを利用した団体の代表者3名を対象に、退店前、インタビュー調査を実施する。質問内容は、グループの属性、箸袋に書かれた内容、箸袋の感想（自由回答）、食事を残したかを尋ねる。



表1 教材「箸袋」の見やすさについての予備調査

	宴会利用者が使用した箸袋 (n=389)				表面
	n	%	95%CI 下限 (%)	95%CI 上限	
宴会終了時、箸袋は残っていたか					
残っていた	218	62.5	57.4	67.4*	
残っていない	146	37.5	32.6	42.6	裏面

P<0.05

BellCurve社の統計ソフト「エクセル統計」の母比率の推定



図1 開発した啓発教材「箸袋」

## ▼研究の成果（結論・考察）

### 1) グループの人数と喫食した料理

対象者の各グループは、いずれも10名以上で宴会を行い、2時間の飲み放題プランに宴会料理8品～9品（鍋料理を含む）が設定されていた。

### 2) 啓発教材「箸袋」の認知

対象者いずれも箸袋の内容を「覚えている」と回答しており、退店直前まで、記憶に残っていた。

箸袋についての自由回答では、「席に座り一番先に目に入った」「黒く強い字と感じた」と、この箸袋が目立つ教材であったことや、「書かれている内容になるほどなと思った」「出された料理はゴミ袋に入れないように、自分の胃袋に収めたいと思った」と内容への理解と共感が確認できた。

### 3) 対象者の食べ残し量

自分の皿に取り分けられた料理について、3名（100%）が「いいえ」と回答し、食事を残していなかった。

## ▼おわりに（まとめ・今後の展開）

今後は、新型コロナウイルス感染症が終息してから、宴会料理の提供方法、調査規模の拡大などを飲食店と協議し、教材の有効性を確認する必要がある。

【謝辞】本研究にご協力いただいた、前食物栄養学専攻 巖璃音さん、小山夏緒さん、木村一葉さん、山内和奏さんに心より感謝いたします。