

食品ロスを家庭内において軽減する

アプリケーションの制作

和佐田良輔

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことをいう。2015年に採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」にも世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させることが目標としてあげられている。食品ロスは、ゴミを減らし環境負荷を低減していくためだけでなく、貴重な食料資源を無駄なく活用するという観点からも、事業者、消費者、行政など各主体で取組み削減していく必要がある。国内外問わず対策が進められてきているが日本の食品ロスは、一般家庭からの廃棄が半分を占めていると言われていて、他の国と比べると対策は遅れている。

本研究は、この対策として、日本の食品ロスの半分を占めている一般家庭での食品廃棄物を削減するための食材を管理するアプリを提案することである。その中でも賞味期限切れによる廃棄を予防するものにする。このアプリを作製するにあたって心がけることは、使用者が継続的に使用してもらえるようにすることである。そのために注意すべきことは操作が簡単であること、アプリ自体のデザインが見やすく整理されていること、賞味期限を管理するだけでなく食品を消費するのに役に立つ機能をつけるという点を考慮しながら家庭での食品ロスを削減することを補助するアプリの開発を目的とする。

調査方法としては、アプリを作製し、その後にアンケート調査を行い、このアプリで食品ロスの減少につながるかを判断する。判断の方法は前のスライドで示した三つの項目、操作が簡単であること、アプリ自体のデザインが見やすく整理されていること、賞味期限を管理するだけでなく食品を消費するのに役に立つ機能をつけるという項目を満たしているかで判断する。

アンケート調査の結果は、良い点としては、おすすめ料理を検索する機能が、料理を考えると非常に便利だと思った、操作が簡単であったという意見がでた。悪い点としては、デザインがシンプルすぎる、文字が小さく見づらいという意見が出た。改善案としては、文字を大きく見やすくする、背景のデザインを工夫する。対応する食材の種類を増やし、おすすめの料理を検索するサイトを増やすなどを考えている。

本研究は、日本の食品ロスの半分を占めている一般家庭での食品廃棄物を削減するための食材を管理するアプリを提案する。その中でも賞味期限切れによる廃棄を予防するものにする。作製した結果、操作が簡単であること、賞味期限を管理するだけでなく食品を消費するのに役に立つ機能をつけるという課題を満たし、賞味期限の管理という観点から食品ロス対策に貢献できるものができたと考える。