

食品リサイクル

一食生活のモッタイナイ再考一

国内をはじめ、海外など多くのメディアで取り上げられているエコフィード。

何故、海外からも注目されているのか？！食品ロスの削減と食品リサイクルのループや私たちの食生活のモッタイナイについて学びます。

講演 13:00～13:45



食品ロスの削減に向けて

～食べ物に、もったいないを、もう一度～

講師：河合 亮子さん 農水省食品産業環境対策室長

【講演概要】食品ロスの削減は、ゴミ問題や地球温暖化への対応から、長年、重要課題とされてきました。食品ロスが発生するのは誰が悪いのでしょうか？多めの食品を陳列する小売りに原因？買い物客である私たち？酸素濃度の低減、製造工程における衛生管理など、食品ロスの削減に向けた様々な技術、企業努力なども学びます。

講演 13:45～14:50



『食品リサイクルの「環」をつくる』

～ループサイクル(循環型社会)の形成に向けて～

講師：高橋巧一さん 獣医師・(株)日本フードエコロジーセンター代表取締役

講師の高橋巧一さんは、獣医師免許を取得後、経営コンサルティング会社、環境ベンチャー会社、小田急ビルサービス環境事業部顧問を経て、現在、(株)日本フードエコロジーセンター 代表取締役。全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会の会長も務め、全国を飛び回りながら、食品リサイクル事業の普及・啓発に取り組んでいる

『講演概要』

日本国内で年間2000万トン以上排出される食品廃棄物の現状とその背景、それを解決のために取り組んでいる食品リサイクル事業の内容、そして私たち一人一人の消費者が知るべき問題点等をわかりやすく説明してもらいます。

意見交換 14:50～15:20

お茶とお菓子をご用意しています。ラフな雰囲気のカフェスタイルで交流しましょう。食品リサイクルに関連した試食もご用意する予定です。ぜひご参加下さい。

運営団体：コンシューマーズかながわ

協力：(一般社団法人)食品ロス・リポーンセンター、神奈川県畜産技術センター