

食品ロスの削減から、生活の質や 社会のあり方を変える



食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は570万トン(※)発生していると言われています。

一口に食品ロスといっても、製造や流通、飲食店、家庭など様々なところで発生しており、食品ロスを減らすためには、それぞれの主体が個別に取り組むだけでなく、社会全体で取り組む必要があります。

「もったいない」の掛け声だけではなかなか減らすことができない食品ロスの実態と、どのように取り組んでいけばよいかについて、社会全体で「食品ロスをそもそも発生させない」という観点から、食品ロス研究の第一人者である京都府立大学大学院 教授 山川肇 氏にお話をいただきます。



やまかわ はじめ

講師 山川 肇 氏

京都府立大学大学院 生命環境科学研究科 教授。

研究テーマは循環型社会論。2R(リデュース・リユース)の促進をめざして研究。ごみ減量のための政策や行動の評価、効率性改善の手法開発や、環境に配慮した買い物行動(グリーンコンシューマー)などの規定因分析など、多様な視点から研究を行っている。

最近では、食品ロスの発生要因や発生抑制施策などの研究も行う。わかりやすい話から、全国の市民団体に招かれ講演している。

主な著作に、『有機物循環論』(共著、昭和堂)、『拡大生産者責任の環境経済学』(共編、昭和堂)、『ベンチマーキングで変える！自治体のごみ管理』(共著、中央経済社)などがある。

令和4年 **2月22日(火)**
18:30~Start

参加費 無料

会場 完全オンライン開催(定員上限なし)

申込方法



弊社ホームページ若しくは下記 URL の申込フォームから2/22(火)17時頃までにお申し込み下さい。
QRコードよりフォームの URL が取得可能です。
<http://u0u0.net/ZQz4>

※お申込み出来ない場合は、
①氏名②所属③電話番号④メールアドレスを明記した上、rojiokusalon.arpak@gmail.com までご連絡ください。