令和７年度　日本大学自主創造プロジェクト

日大生のやってみたいを実現するプロジェクト成果報告書

２０２５０２０

プロジェクト名　防災備蓄品の賞味期限切れによるフードロス削減プロジェクト

プロジェクトの概要

近年多発する自然災害に備え、企業や行政での防災備蓄が進んでいるが、長期保存食が消費されないまま期限切れとなり、大量の食品ロスが発生している。複雑化、多様化する社会において、新しい社会や価値を創り出すことが求められているため、本プロジェクトをきっかけに、「食べてフードロスを削減する」活動を通じ、食品ロス削減や防災についての学生や地域住民の関心を高め、SDGs の目標達成に資する研究や社会貢献活動等を一層推進していく。

プロジェクトの結果・成果

本プロジェクトは、企業や行政における防災備蓄品の期限切れによる食品ロス削減を目的に、「食べてフードロスを削減する」をテーマに、日本非常食推進機構のご協力のもと、防災と食の両面から意識啓発と実践活動を行った。備蓄品を計画的に活用し循環させる仕組みを構築することで、持続可能な社会の実現に貢献するとともに、日常生活での防災意識向上を目指した。

活動内容として、４月の桜の一般開放時には、例年行っている団子配布に併せて水および防災クッキーの配布を実施した。さらに、５月・８月のオープンキャンパスでは、非常食ブースを設置し、来場者への配布を実施した。学内だけでなく、地域との交流の機会を増やすため、本学部キャンパスを拠点として開催された 24 時間テレビの工学部ブースでも配布を行った。また、卒業研究発表懇親会では、学生食堂と協働し、アルファ化米を用いた炊き込みご飯を提供したほか、学内での水や非常食の定期的な配布も実施し、日常的に備蓄品に触れる機会を創出した。学園祭では、アルファ化米を使用したいなり寿司に加え、「ロハスの畑プロジェクト」とのコラボ企画として、栽培したさつまいもを活用したさつまいもご飯を２日間で計 200 食、学生自ら調理し提供した。さらに、工学部校友会の「母校を訪ねる会」でも、学生食堂との連携により、同食材を活用したメニューを提供することで地域や卒業生の方々との交流を深めた。いずれの活動も配布開始後すぐに終了するほど好評で、備蓄品への高い関心と需要を実感する機会となった。

これらの活動を通じ、備蓄品を「保管するもの」から「食べながら循環させるもの」へと価値を変えた。これは、食品ロス削減と防災意識向上の両立を実現させるものであり、学生や地域住民の関心を高め、SDGs 目標達成に資する実践的な取り組みとなった。

活動写真





