

気象情報で地球を守ろう

川口実紅 高野珠希 多賀谷優香 松岡みのり
安藤梨緒 藏本真愛 清水利奈子 田村優奈

＜要旨＞現代の日本で深刻な問題となっているフードロスを少しでも減らすために、生育状況や季節予報を活用して、多く収穫されそうな野菜を予測し、カフェで提供できそうなメニューを考案する。

＜はじめに＞現代の社会問題に、地球温暖化など気候変動・本来食べられる食材を捨ててしまうフードロスがある。農林水産省は、「ろすのん」という食品ロス削減国民運動ロゴマークなどを国民に提示し、食品ロス削減を促しているが、2019年現在、日本では国民一人あたりの食品ロス量が一年で約45kgもある。これは国民一人あたりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同様だ。この事態を改善すべく、季節予報を活用して、旬であり、よく収穫できる食材を予想し、フードロスをテーマにしたカフェで提供するメニューを考えた。

＜方法＞今年の冬から春(2022.2～2022.4)の季節予報からメニューを考える。→使用したい野菜の生育時期をベジ探を利用して調べる。→その期間の気温・降水量を平年のデータと比較する。→野菜の生育状況を予想し使用する野菜を再度決定する。

＜結果＞季節予報(2022.2～2022.4)：平年に比べると、気温は北海道から東北にかけて高く、関東、中部は平年並み、関西から九州にかけては低くなることが予想される。降水量は北海道、東北の一部は多く、関東、中部は平年並み、関西から九州の一部は少なくなることが予想される。⇒これらの季節予報から私達は2つのカフェを考案した

①青空カフェ ＜コンセプト＞

移動販売を行うキッチンカーで、ターゲット層はお年寄りから子供までと幅広い。メニューは、季節予報からの情報と、手軽に食べられるものという点を重視し、決めた。
＜メニュー・使用する野菜＞
季節予報から、今年は平年並に少し肌寒い気候になると考え、常温や温かいものを中心にメニューを考えた。
メニュー：スープ・サンドイッチ・野菜チップス

使用する野菜：にんじん、キャベツ、たまねぎ、トマト、きゅうり、かぼちゃ、れんこん
↓
きゅうりは生育状況があまりよくなかったため、最終的に使用しないことに決めた。

② フレッシュカフェ ＜メニュー・使用する野菜＞

メニュー：白菜の外葉スープ・白菜のミルフィーユ・ホットサンド・みかんゼリー・いちごのパンケーキ

使用する野菜：白菜（茨城県産）・レタス（静岡県産）・トマト（茨城県産）・みかん（静岡県産）・いちご（栃木県産）

季節予報から、今年は平年並に少し肌寒い気候になると考えた。白菜は、外葉・芯まで活用した。また、白菜鍋ではなく、ミルフィーユにすることで気温や季節に合い、ミルフィーユだと沢山の白菜を使うため廃棄量の削減につながった。また、気温や降水量が一定であり、東京都に近い、中部や関東の野菜を沢山活用したことで配送時のCO2削減に繋がり、短時間で届くため新鮮なまま活用できるので、一石二鳥であった。惣菜系からスイーツまで、様々なものを考え、ご飯を食べに来るだけでなく、ちょっとした休憩にもこのカフェを活用でき、フードロスの問題も解決しながら、お客さんに楽しんでもらえることができると考えた。

【考察】フードロスが起こりそうな野菜であり、かつ旬である野菜を探すことは大変だったが、季節予報から予測することで、旬でかつ新鮮な食材を活用することができると考える。少しの量から作れる料理は沢山あり、普段捨ててしまう部分も料理に活用することで、フードロス削減につながる。

【結論】年、季節に応じてフードロスが発生しそうな野菜は異なる。その食材を活用し、旬も意識して作ること、作ることも食べることも楽しむことができ、フードロスも減らすことができる。予報を見ながら多く収穫されそうな野菜を考えることで、現在だけでなく未来のフードロスも減らすことが可能となる。このような取り組みをどんどん広めることで、問題解決に大きく貢献できる。

【おわりに】季節予報について、この講座を通して詳しく学ぶことができた。季節予報は、フードロス問題だけでなく、他の環境問題にも活用することができると感じ、日常生活

活でも活用したいと思った。

【参考文献】・気象庁・1/20季節予報(アクセス日：2022.01.22) <https://www.jma.go.jp/bosai/map.html#5/34.488/137.021/&elem=temperature&pattern=P3M&term=3&contents=season>

・ベジ探(アクセス日：2022.01.22)

<https://vegetan.alic.go.jp/>

・農林水産省(アクセス日：2022.01.22) https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.htm

季節予報を活用し、フードロスを削減する

【要旨】現代の日本で深刻な問題となっているフードロスを少しでも減らすために、生育状況や季節予報を活用して、多く収穫されそうな野菜を予測し、カフェで提供できそうなメニューを考案する。

【はじめに】現代の社会問題に、地球温暖化など気候変動・本来食べられる食材を捨ててしまうフードロスがある。そのような問題が深刻になりつつある今、季節予報を活用して、旬であり、よく収穫できる食材を予想し、フードロスをテーマにしたカフェで提供するメニューを考えた。さらに、輸送する際の環境問題も考慮し、できるだけ東京都に近い産地の食材を使うことにした。

【方法】今年の冬から春(2022.2～2022.4)の季節予報を見て、どのような予報となっているのか確認する。→旬・収穫状況を見て、季節予報と照らし合わせて、多く収穫されそうな野菜を予想する。→その野菜をできる限り無駄なく、多く使って作ることでできるメニューを考える。私達の班では一人一品以上のメニューを考え、実際に作った。

使う食材→白菜(茨城県産)・レタス(静岡県産)・トマト(茨城県産)・みかん(静岡県産)・いちご(栃木県産)

考えたメニュー→白菜の外葉スープ・白菜のミルフィーユ・ホットサンド・みかんゼリー・いちごのパンケーキ

【結果】白菜は、外葉・芯まで活用した。また、白菜鍋ではなく、ミルフィーユにすることで気温や季節に合い、ミルフィーユだと沢山の白菜を使うため廃棄量の削減につながった。また、気温や降水量が一定であり、東京都に近い、中部や関東の野菜を沢山活用したことで配送時のCO2削減に繋がり、短時間で届くため新鮮なまま活用できるので、一石二鳥であった。惣菜系からスイーツまで、様々なものを考え、ご飯を食べに来るだけでなく、ちょっとした休憩にもこのカフェを活用でき、フードロスの問題も解決しながら、お客さんに楽しんでもらえることができると考えた。

【考察】フードロスが起こりそうな野菜であり、かつ旬である野菜を探すことは大変だったが、季節予報から予測することで、旬かつ新鮮な食材を活用することができると考える。少しの量から作れる料理は沢山あり、普段捨ててしまう部分も料理に活用することで、フードロス削減につながる。

【結論】年、季節に応じてフードロスが発生しそうな野菜は異なる。その食材を活用し、旬も意識して作ることで、作ることも食べることも楽しむことができ、フードロスも減らすことができる。予報を見ながら多く収穫されそうな野菜を考えることで、現在だけでな

く未来のフードロスも減らすことが可能となる。このような取り組みをどんどん広めることで、問題解決に大きく貢献できる。

【おわりに】 季節予報について、この講座を通して詳しく学ぶことができた。季節予報は、フードロス問題だけでなく、他の環境問題にも活用することができると感じ、日常生活でも活用したいと思った。

【参考文献】

・ 気象庁・1/20季節予報(アクセス日：2022.01.22)

<https://www.jma.go.jp/bosai/map.html#5/34.488/137.021/&elem=temperature&pattern=P3M&term=3&contents=season>