



ケーススタディ：～学食のLCA分析～

1班（榊、神野、月岡）

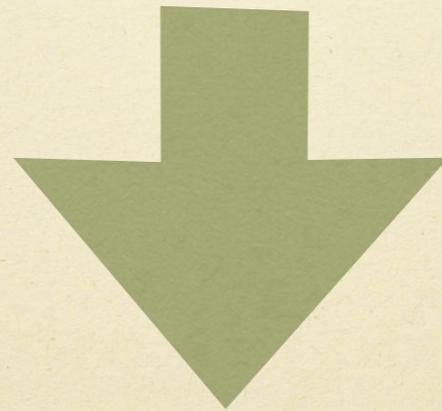
# おしながき

- 1 テーマの設定・目的
- 2 LCA分析結果
- 3 全体の考察
- 4 まとめ

# 1 テーマ設定

# テーマ

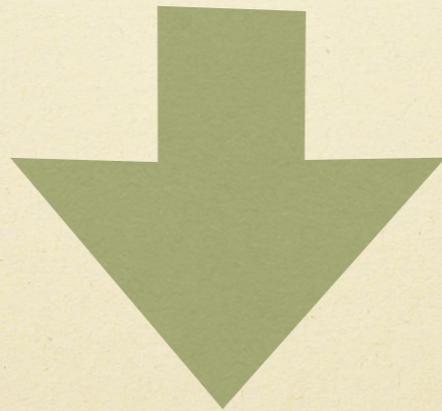
初めのアイデア：テニスコートのLCA



もっと全ての人に重要なものにしたいたい、  
(有用性を高めたい)

# テーマ

次のアイデア：主食のLCA



もっと身近なもの&結果を知らないものにしたいたい、  
(自分たちなりのテーマでありたい)

# 「学食」



画像は個人のブログのものを使用：<http://www.masaemon.jp/entry/2013/08/21/tokyo/hongo/setmeal/u-tokyoshokudo>

# 目的

- 主な学食メニューで環境影響が大きいのはどれ？
- 環境影響を考慮したオススメ定食の提案

# 比較対象

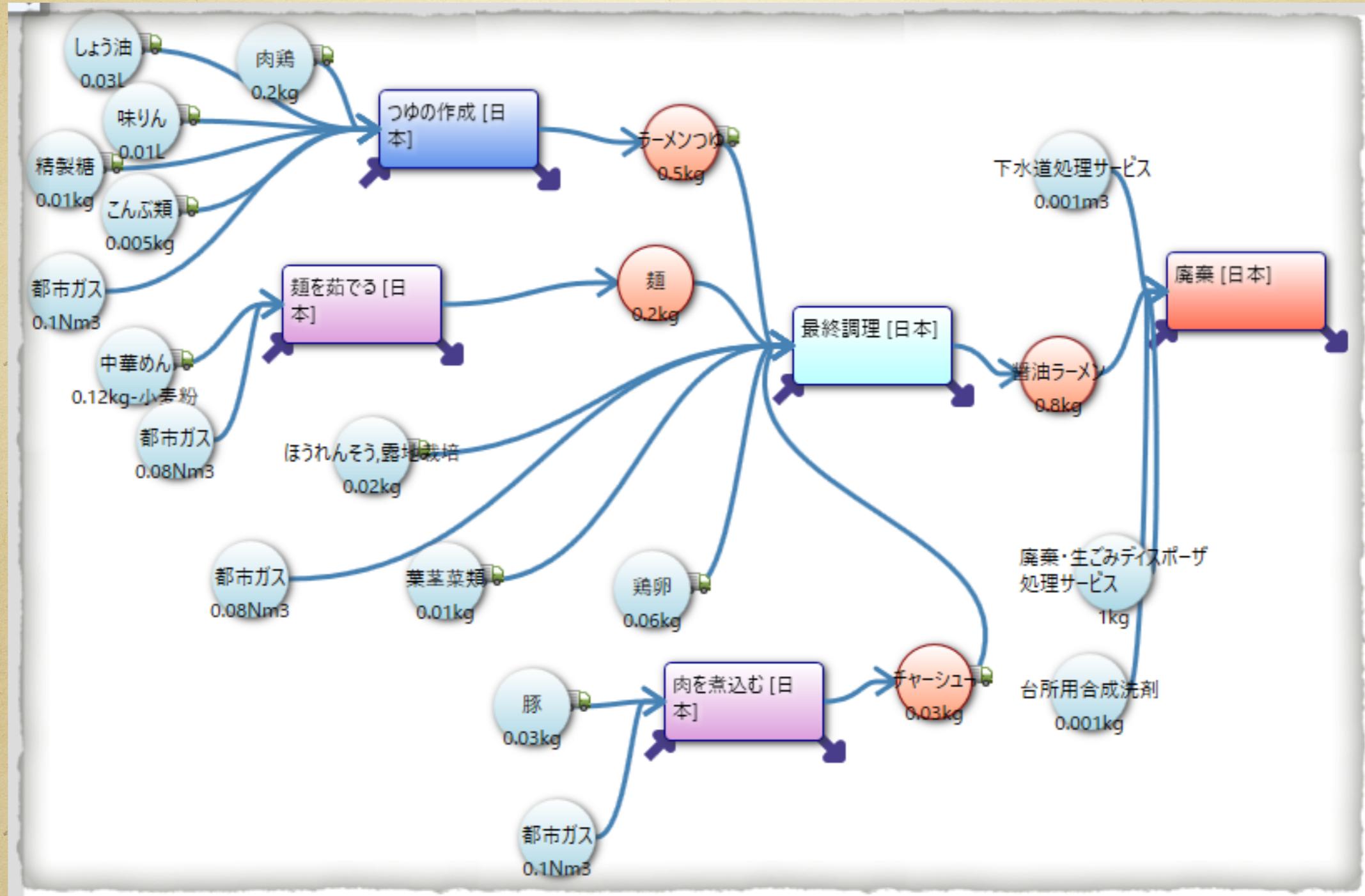
- ♡ 1：醤油ラーメン
- ♡ 2：牛肉うどん
- ♡ 3：カレーライス
- ♡ 4：神野定食



写真は学食どっとコープのサイト：<http://gakushoku.coop> と 自身で撮影

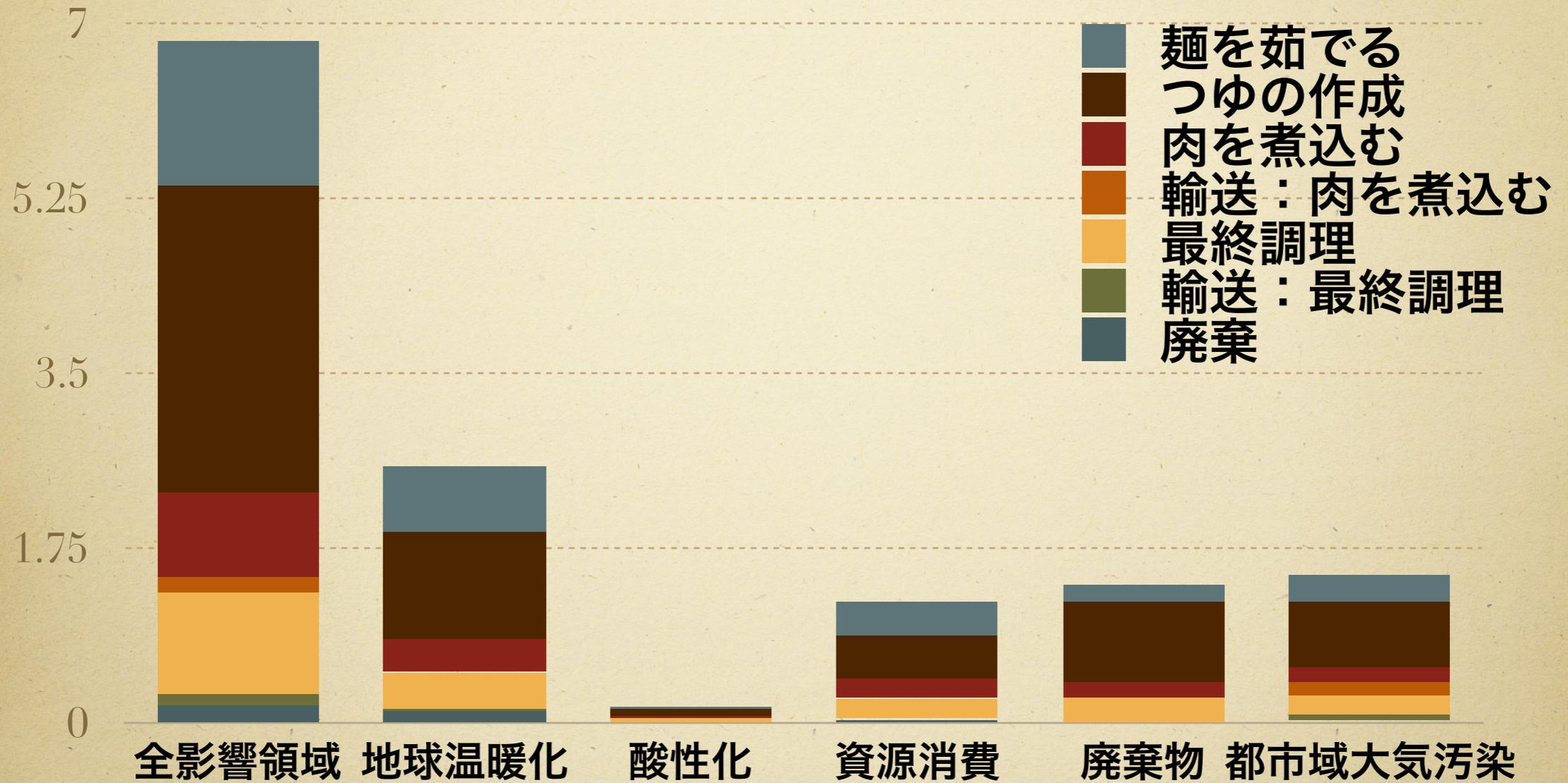
## 2 LCA分析結果

# (1) 醤油ラーメン



# (1) 醤油ラーメン

単位：円

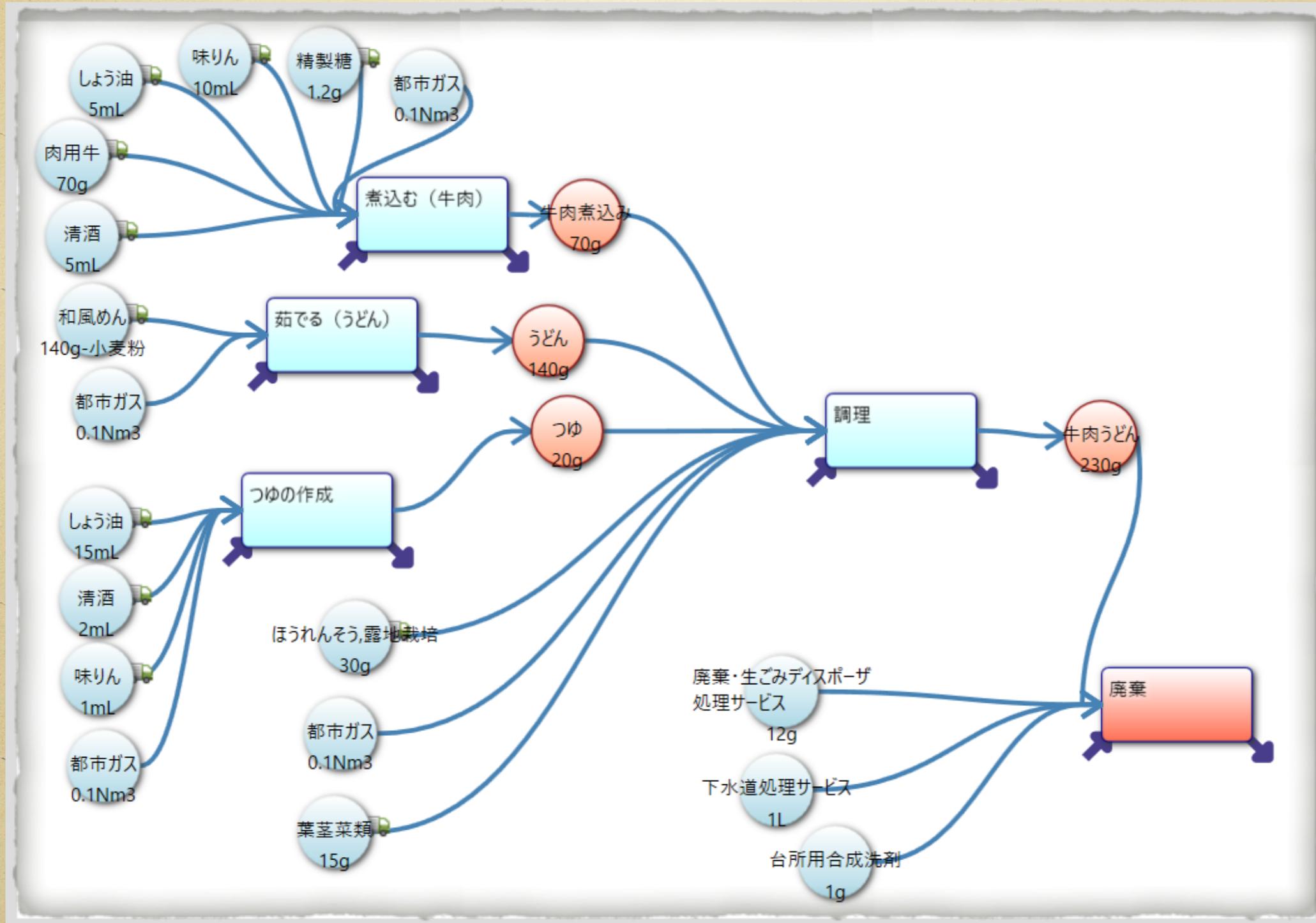


## (1) 醤油ラーメン

### 結果から解釈されること

- ① つゆの作成の割合が高い (醤油の量)
- ② 肉の影響は小さい (豚肉)
- ③ 麺はつゆに比べて温暖化に影響あり

## (2) 牛肉うどん



## (2) 牛肉うどん

単位：円

8

6

4

2

0

- 茹でる (うどん)
- つゆの作成
- 輸送：煮込む
- 煮込む (牛肉)
- 調理

全影響領域 地球温暖化 資源消費 酸性化 廃棄物 都市域大気汚染

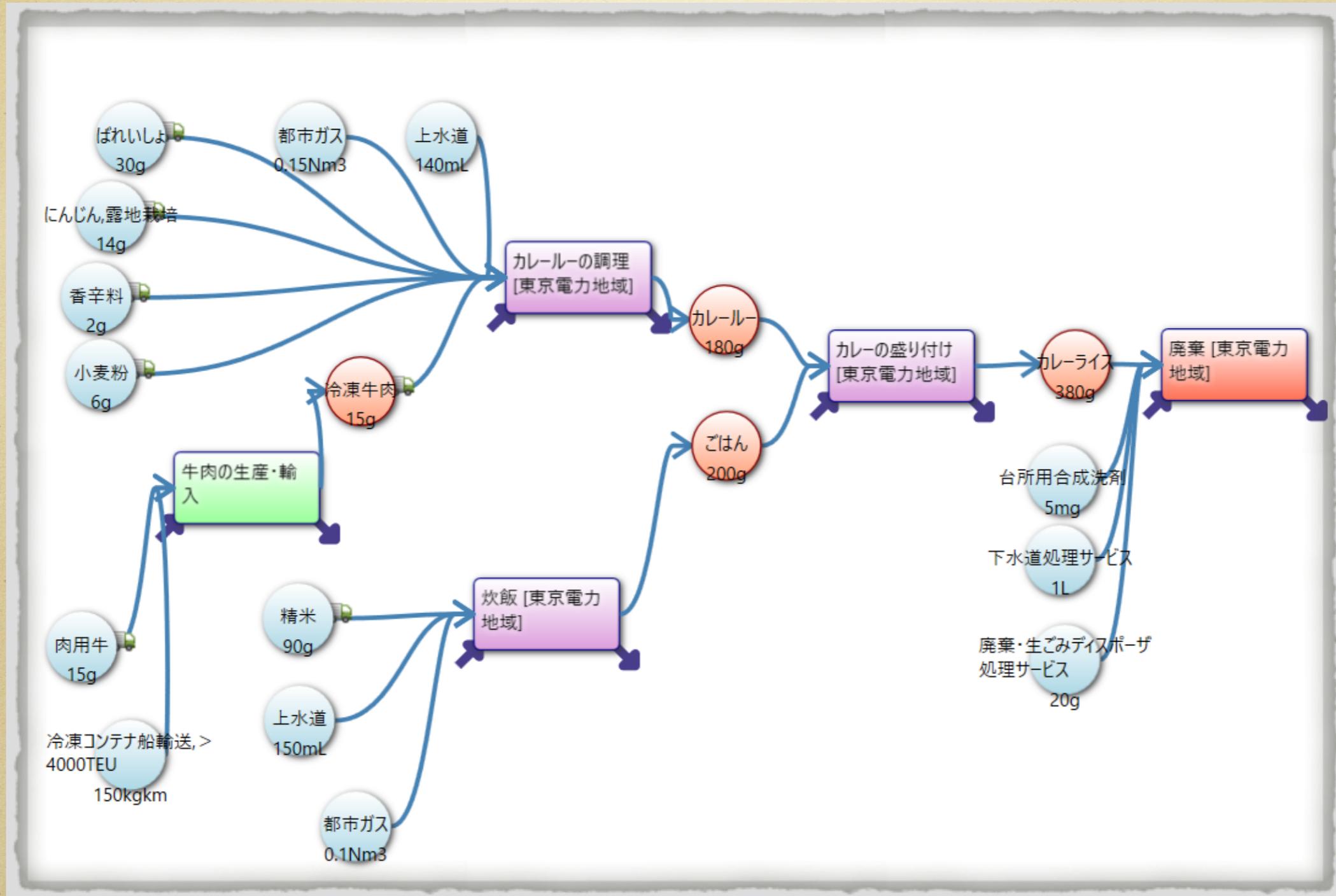
※値が非常に小さい廃棄などはグラフ上から削除した

## (2) 牛肉うどん

### 結果から解釈されること

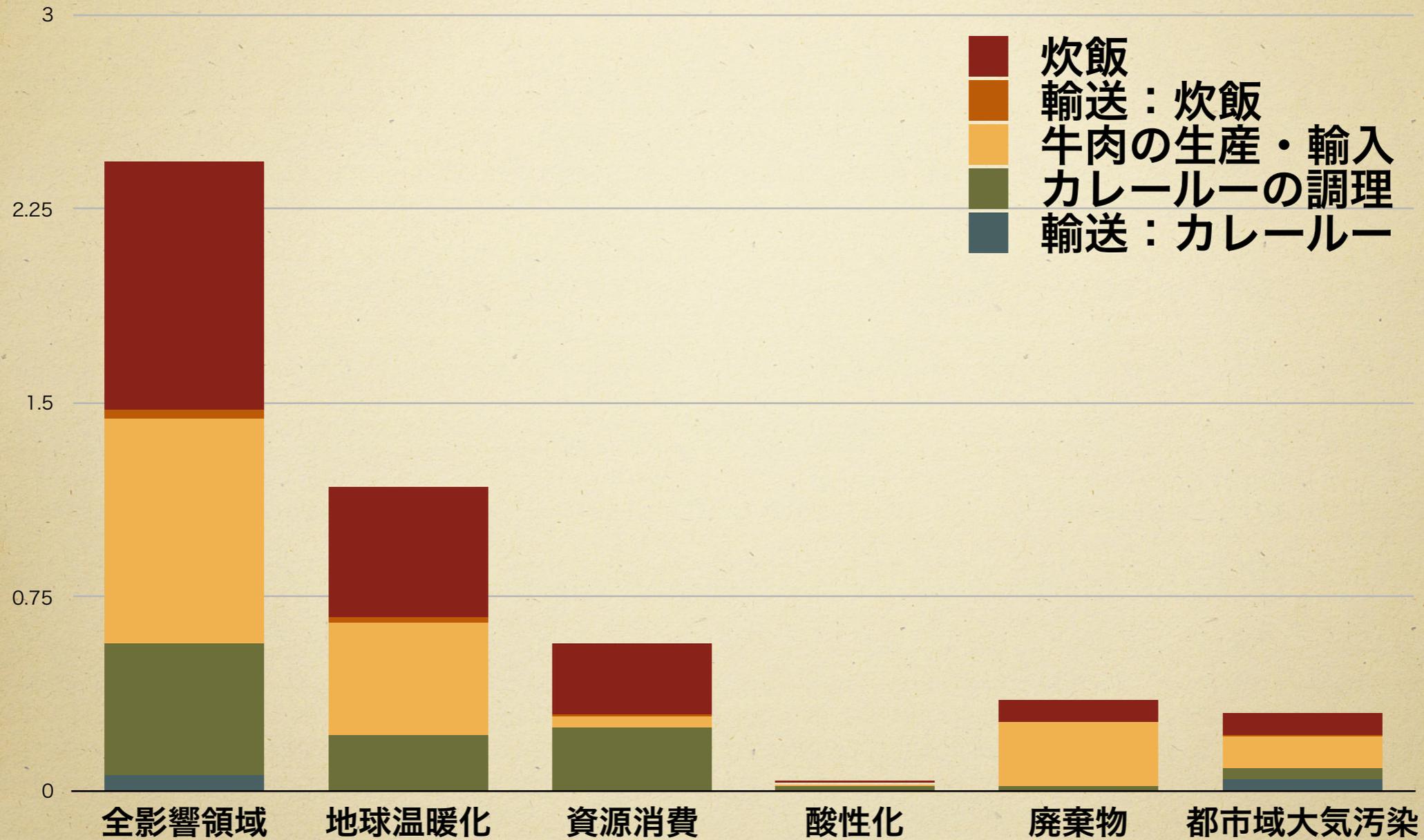
- ①牛肉・小麦粉の使用による環境負荷が大きい
- ②調味料による環境負荷はほぼ考えなくて良い
- ③海外からの冷凍輸送は意外と大きな影響を持つ

# (3) カレーライス



# (3) カレーライス

単位：円



※値が非常に小さい廃棄などはグラフ上から削除した

### (3) カレーライス

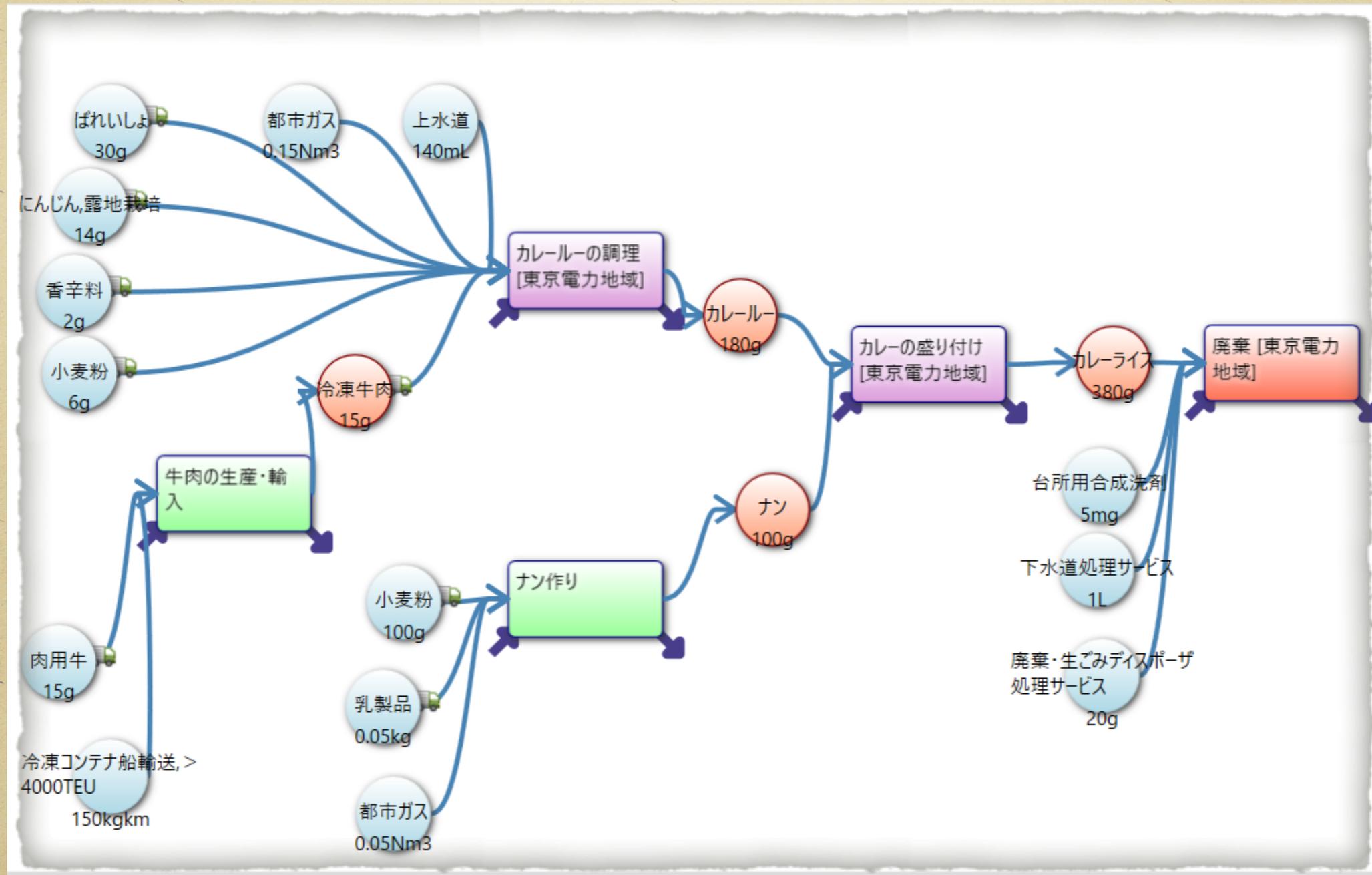
#### 結果から解釈されること

- ①牛肉の冷凍輸送は少量でも環境負荷が大きい
- ②炊飯にかかる環境負荷も大きい
- ③野菜や他の輸送はあまり効いてこない

ライスをナンにしてみました??

# (3) カレーライス

## 比較実験：カレーライスとカレー&ナン



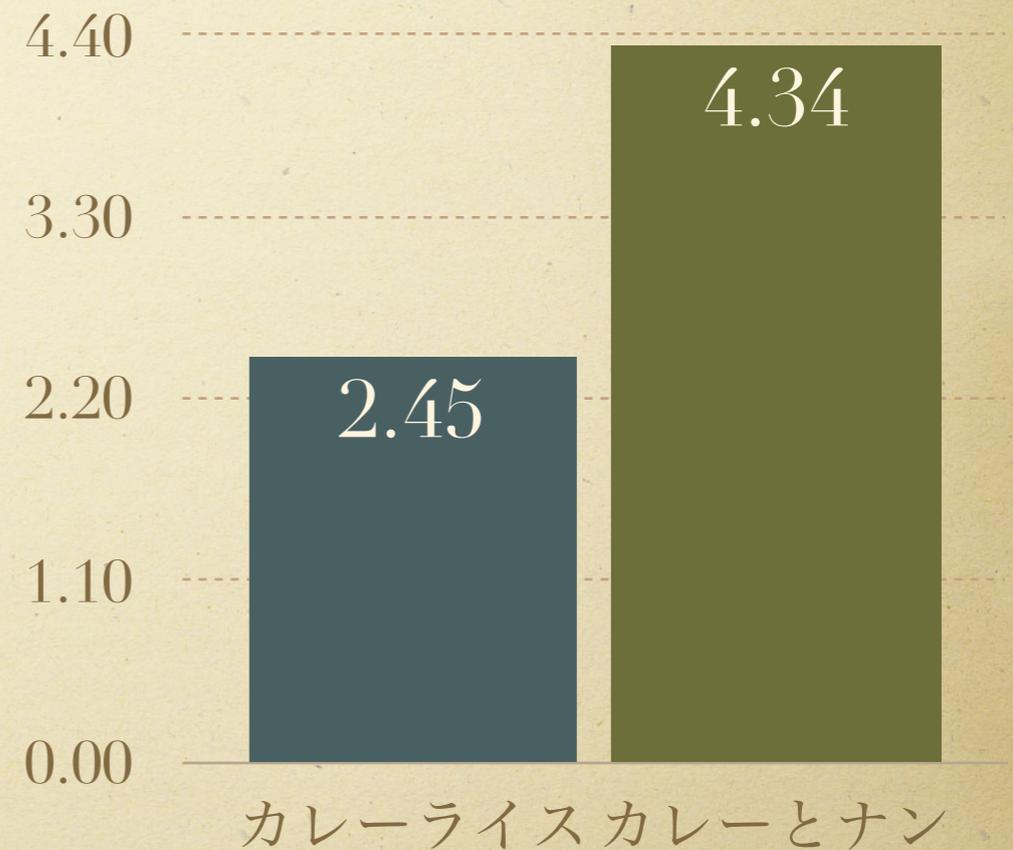
### (3) カレーライス

#### 比較実験：カレーライスとカレー&ナン

全影響領域の比較

| 料理     | 全影響領域 |
|--------|-------|
| カレーライス | 2.45  |
| カレーとナン | 4.34  |

(単位：円)



### (3) カレーライス

#### 比較実験のまとめ

- カレーはナンよりご飯にかけるべき
- ナンの原材料：小麦粉と乳製品の製造・調達が影響

# (4) 神野定食

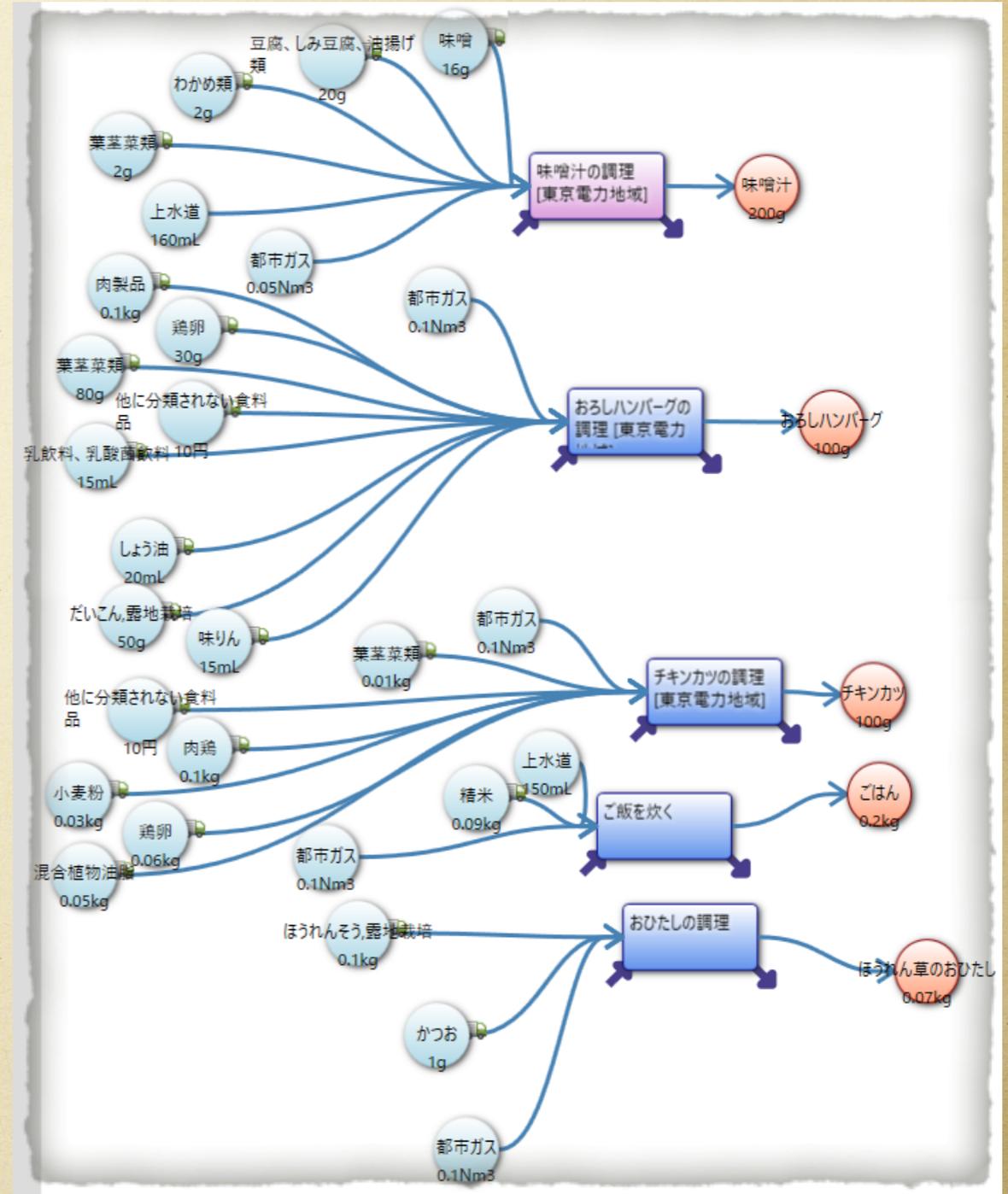
ご飯

味噌汁

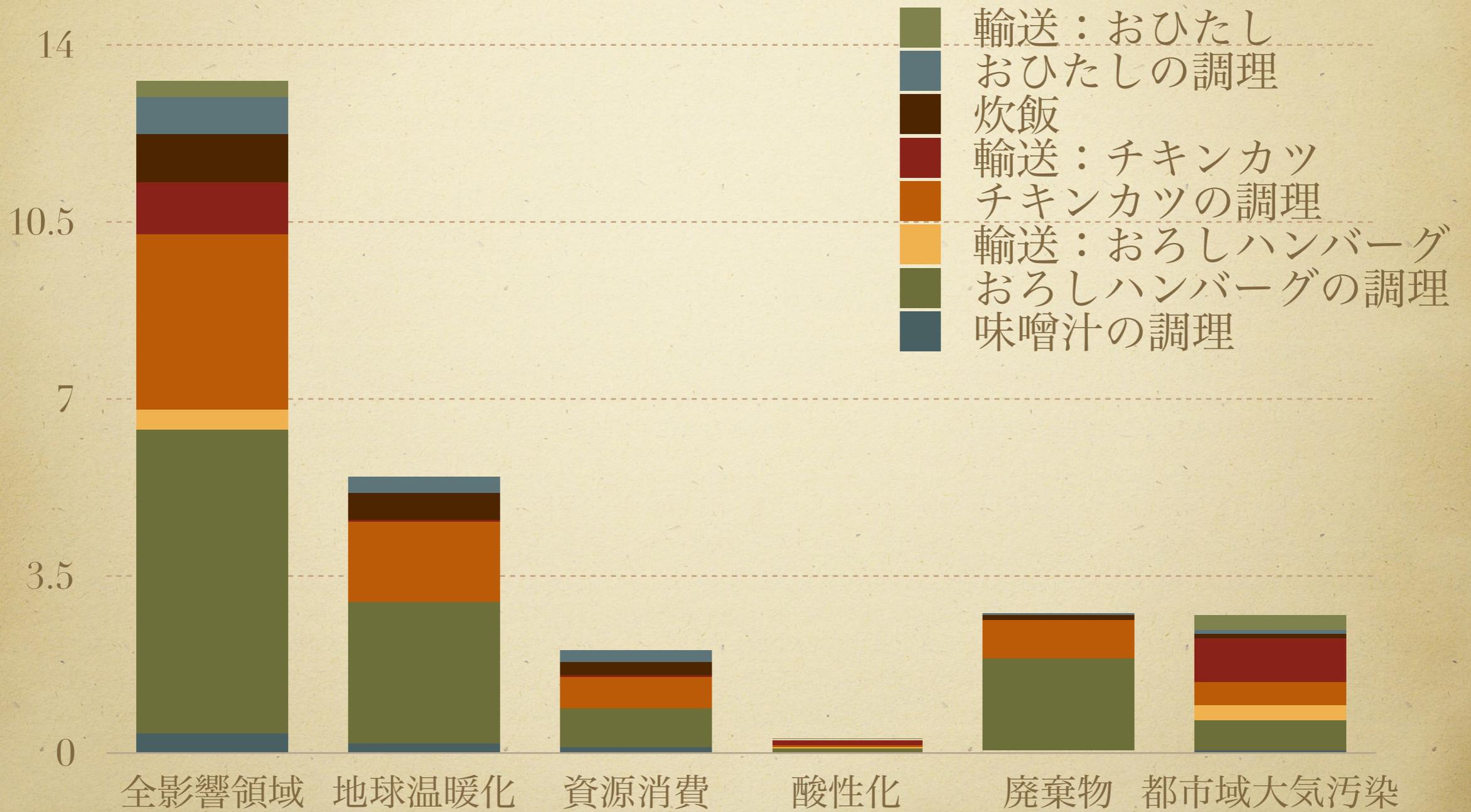
チキンカツ

おろしハンバーグ

ほうれん草のおひたし



# (4) 神野定食

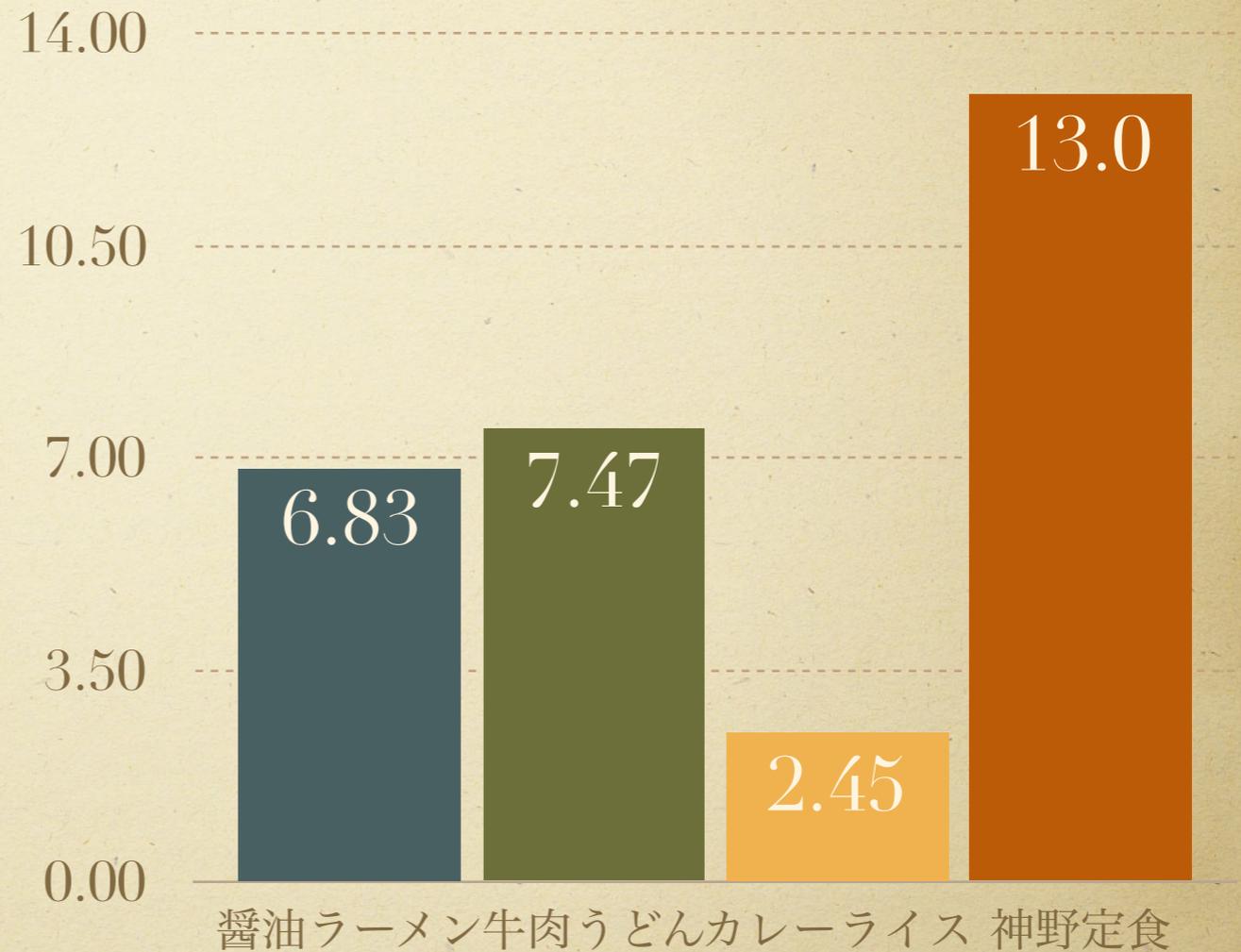


# 3 全体の考察

# 全影響領域の比較

| 料理     | 全影響領域 |
|--------|-------|
| 醤油ラーメン | 6.83  |
| 牛肉うどん  | 7.47  |
| カレーライス | 2.45  |
| 神野定食   | 13.00 |

(単位：円)



# 料理間の比較

## 結果から解釈されること

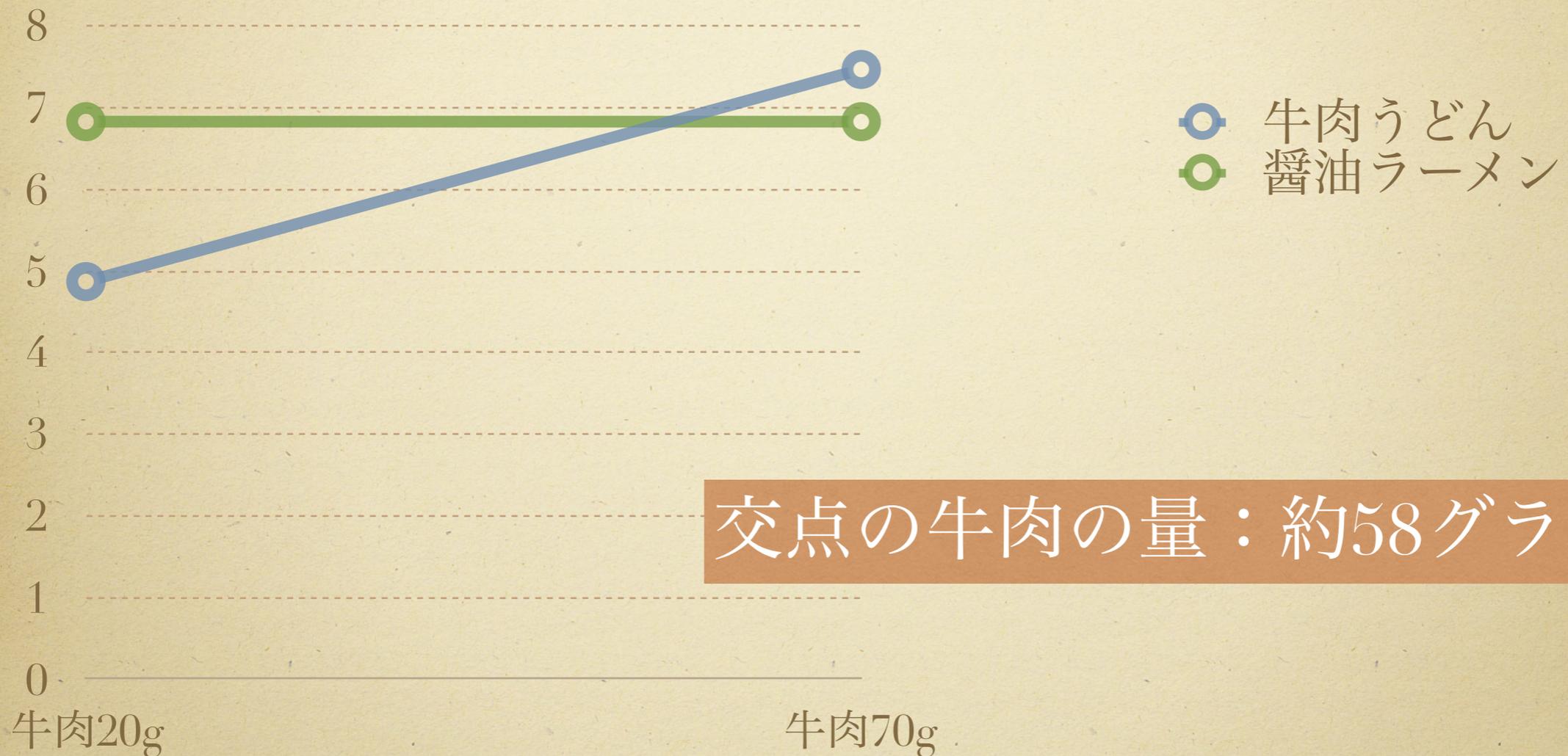
- ⇒ カレーを食べるのが良い！
- ⇒ 牛肉の環境影響は大きい

牛肉の量を変化させれば？

# 料理間の比較

## 比較実験：牛肉うどんの牛肉量を変化させた

単位：円



# 4 まとめ

## まとめ

- ⇒ 今回のテーマの総括として、「銀杏メトロ食堂」の「選べる定食」を比較してみた
- ⇒ 神野定食も「選べる定食」のメニューであるため、これを比較対象に用いた

## まとめ

環境影響を考慮したおすすめ定食は...

ご飯、味噌汁と

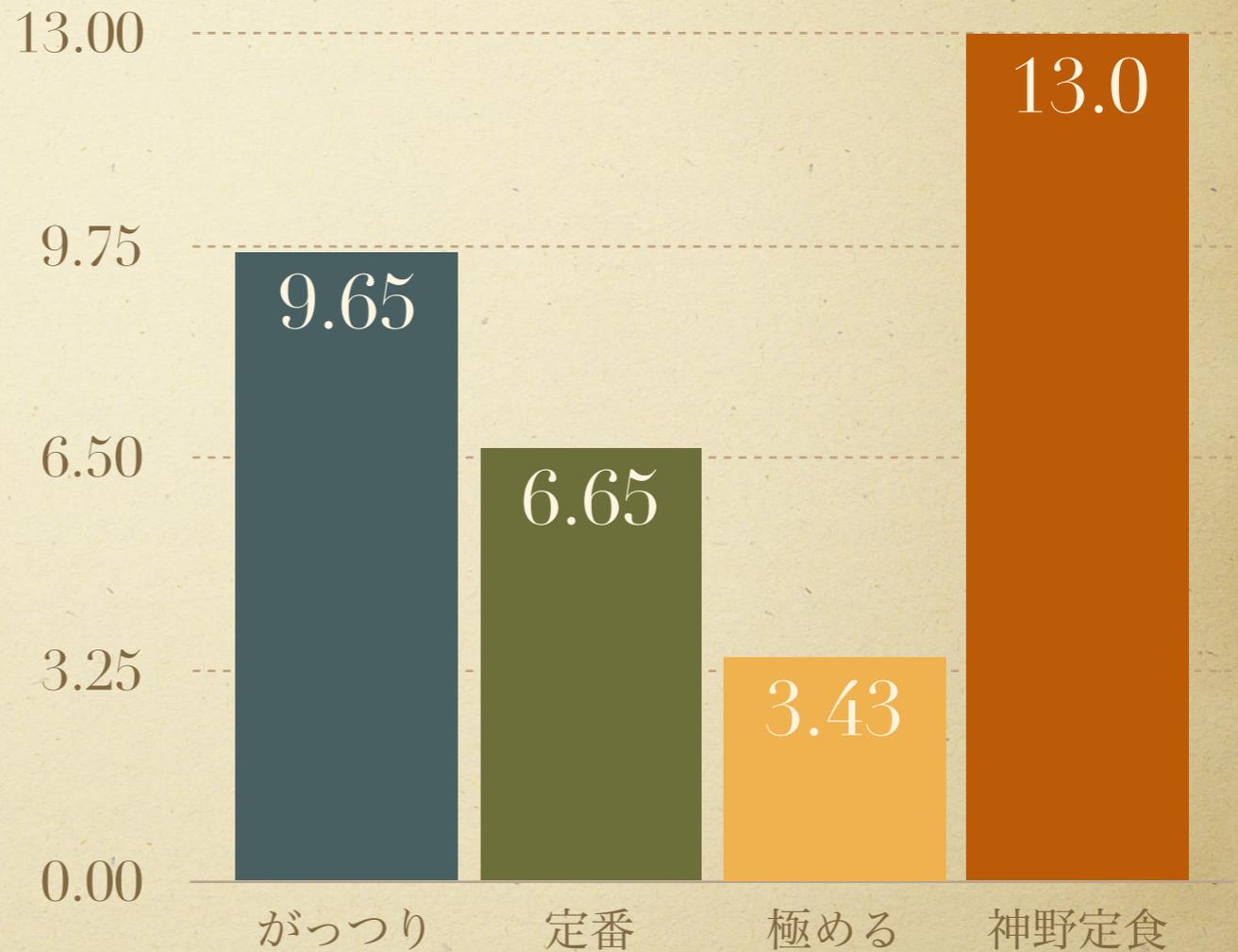
- PlanA (がっつり) : 鯖生姜煮・豚肉のピリポテ炒め・  
きんぴらごぼう
- PlanB (定番) : チキンカツ・コーン海藻サラダ・冷奴
- PlanC (極める) : コーン海藻サラダ・揚げ出し豆腐・  
とろろ

# まとめ

## ～各定食の比較～

| 料理   | 全影響領域 |
|------|-------|
| がっつり | 9.65  |
| 定番   | 6.65  |
| 極める  | 3.43  |
| 神野定食 | 13.00 |

(単位：円)



## まとめ

### 今回の演習からわかったこと

- どの食材を用いれば、食への満足度を担保しつつ、一食当たりの環境影響をセーブできるのか、についての知見が多く得られた。
- 演習で得られたメニューの環境影響を可視化し表示すれば、人々の食にまつわる環境意識を高め、より環境に良い行動を促進することができる。



# おしまい

※表紙の写真は右のサイトのものを利用しました：<http://www3.jeed.or.jp/niigata/college/campuslife/lunch.html>