

## 令和3年度 食品ロス削減講座実施結果概要

### ■ テーマ

食品ロスとのおいしい向き合い方！～食品ロスのない社会へ～

### ■ 全体概要

本来、食べられるはずなのに捨てられてしまっている手つかず食品や食べ残しといったいわゆる食品ロス削減のため、家庭から出る食品ロスに加え、企業やNPO法人の取り組みにも目を向け、「循環型社会」への意識を高めることを目的に3講座を実施しました。

参加者が日常的に取り組める“削減への向き合い方”として、「下味冷凍術」や「ベジブロス」といったひと手間かけることで可能な食品ロス削減と調理時間の短縮を提案しました。また、「賞味期限」を様々な視点から見直すことや、事業者の“つくる責任”として食品ロス削減の取り組みを情報提供することで、私たち消費者の“つかう責任、そして減らす責任”を改めて考えてみました。

### ■ 各講座の詳細

講座 1	おいしいめやすとは？ ～賞味期限と上手に付き合うコツ～	開催日	2021年10月21日
------	--------------------------------	-----	-------------

“賞味期限”を正しく理解することで家庭での食品ロス削減につながるように、三部構成で講座を行いました。

第一部では、食品ロスとSDGsの係わりや商習慣の見直しにより賞味期限が3ヶ月以上の商品が「年月表示」可能になったことで、消費者の過度な鮮度志向の意識も変えていくことの必要性を情報提供しました。また、意外に間違いやすい食品の賞味期限について、解説を交えて〇×クイズで再確認しました。

第二部では、食品の中でも廃棄率の高い「牛乳・鶏卵・豆腐」の賞味期限、保存方法、食べられるか否かの判断方法を簡単な実験を交えて情報提供しました。中でも鶏卵は、賞味期限を過ぎても加熱調理により食べられことを再確認すると共に、賞味期限を過ぎた鶏卵3種類の黄身と白身の状態を目視と臭覚で確認し、“食べられる、食べられない目安”を参加者に実感してもらいました。

第三部では、家庭での食品ロスの原因と減らすポイントを紹介し、その中から今回は「下味冷凍術」を取り上げ、①食材を調味液でコーティングすることで乾燥・酸化を防止 ②冷凍時と解凍時に味が染みやすい ③食材がしっとり仕上がる ④調理時間が短縮 のメリットを挙げました。食品ロス削減のみならず時短にもつながることから「冷凍前のひと手間が食品ロス削減に効果的」「ぜひ、家庭でチャレンジしてみたい」等の声が寄せられ、試食も大変好評でした。



● 〇×クイズでまずは賞味期限の理解度をチェック！

- 下味をつけて冷凍した人参やきのこ類を使った「鶏ひき肉ときのこのそぼろ」と「にんじんラベ」を試食



● 鶏卵の賞味期限を正しく理解していますか？

講座 2	台所の“もったいない”を減らそう！	開催日	2021年10月6日
------	-------------------	-----	------------

若者とのイベントやまちづくりの活動を通し“見える循環”を実践されているNPO法人 ezorock の代表草野氏との対話形式で、家庭でも楽しみながら実践できる食品ロス削減のヒントを探ってみました。

最初に、「札幌市の家庭ごみ組成調査」結果を基に、私たちの台所のごみ事情を参加者に再認識してもらうと共に、世界の中で遅れている日本の焼却というごみ処理のあり方や食品廃棄が地球温暖化にもつながっていることを情報提供しました。

続いて、団体の活動紹介も兼ねてNPO法人 ezorock の代表草野氏よりお話をうかがいました。オーガニックファームでの食の循環をテーマにした活動、イベントでのごみ分別ナビゲートから発生した生ごみのたい肥化活動、石狩市浜益区や美登位を拠点とした地域と連携した活動、札幌市南区澄川の町内会と連携した食品ロス削減と共に防災にも役立つ乾燥野菜の普及活動等、周りを巻き込んだ幅広い活動に「とても刺激になった」との声が多く寄せられました。その後、参加者からの質問も交えて家庭でも応用できるごみのたい肥化と乾燥野菜について、草野氏より提案いただき参考になりました。

後半は、食品ロス削減にも役立つ「ベジブロス」の作り方と利用法を紹介しましたが、作り方や使える野菜についての質問も多く、関心の高さがうかがえました。尚、ベジブロスを作った後に出る野菜くずは乾燥させて廃棄することで焼却時のエネルギー削減につながることも伝え、参加者にはベジブロスを使った「キャロットライス」を試食用に持ち帰ってもらいました。



●札幌市の家庭ごみの現状を熱心に聴く参加者

●関心の高かったベジブロス。作るのに使った野菜とできあがったスープを見てもらいました



●会場からの質問も交え、対話形式で講座をすすめました

講座 3	つくる責任 つかう責任 そして減らす責任	開催日	2021年10月13日
------	----------------------	-----	-------------

“つくる側”の事業者の取り組みから、“つかう側”の消費者としてどう捉え、行動していくかを考える講座としました。

前半は、販売業者の立場から株式会社ラルズの酒井氏より、①需要予測型自動発注システムの導入②季節イベント商品を中心に在庫過剰時の店舗間移動 ③生活スタイルに合わせた適量販売 ④ツマのない刺身の販売 等食品ロス削減の取り組みや消費者啓もう活動が紹介されました。参加者からは「バラ販売、食べ切りレシピの提案等小家族化がすすむ中、食品ロス削減につながる良い取り組みなのでもっとPRし、消費者も巻き込んだ取り組みになることを期待」との声が寄せられました。

後半は、製造業者の立場から道産食材にこだわった商品づくりをしているサンマルコ食品株式会社の久郷氏より、製造時に発生する食品ロスは、①飼料として活用 ②バイオガス発電燃料に活用 ③子ども食堂への寄付、また不可食部(じゃがいもの皮や変色部等)は、①飼料として利用 ②アルコール発酵原料として利用 ③皮の可食化と食品ロス削減に向けた様々な取り組みが紹介されました。

また今回は、講座に合わせて「食品ロス削減への取り組みに関するアンケート」と特別展示「容器包装改善による食品ロス削減の取組事例」を行いました。特別展示では、普段なかなか見えにくい企業の食品ロス削減の取り組みを、容器包装の改善により賞味期限が延長になった商品を展示することで“見える化”しました。

今後、企業と消費者が一緒になって食品ロス削減に取り組むことが期待されます。



● 製造時に発生した食品ロスはもちろん、不可食部の廃棄も有効活用している事例紹介

● 販売業者の食品ロス削減の取組について熱心に質問



● 容器包装改善により賞味期限が延長されたさまざまな商品を展示