

令和4年度 食品ロス削減講座実施結果概要

■ テーマ




食べる、知る、応援する、で食品ロス削減

■ 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、各家庭で実践できる食品ロス削減方法や企業の取り組みの紹介を通じ、削減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“ローリングストック”をより無理なく、そして備蓄品を食品ロスにしないためのアレンジ術を紹介しました。また、最近よく目にする“規格外(ふぞろい)野菜”の生まれる背景と生産者・企業の取り組み、そして外食産業で発生する食品ロス削減の取り組みを紹介し、消費者としてできることを考えました。

■ 各講座の詳細

講座1	“いつも”のついでにローリングストック	開催日	2022年10月5日
<p>普段の食品を多めに買い置きし、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されるローリングストック法ですが、やってみると意外に大変です。そこで備蓄品を食品ロスにしないための“ふだん使いの簡単備蓄”を提案しました。</p> <p>第一部では、備蓄食品の上手な消費術と賞味期限切れを防ぐ収納術について実例を交えながら解説しました。また、賞味期限の長い特別な非常食ではなく、ふだんよく食べている栄養バランスと保存性に優れた備蓄向き食品を紹介しました。中でも、以前に比べて味も種類も豊富になっているレトルト食品はおすすめです。</p> <p>第二部では、レトルト食品と缶詰についての正しい情報とその活用法を、クイズ形式で受講者と一緒に考えながら学びました。レトルト食品は①常温保存可能 ②調理済みなので温めずに食べることも可能③必要な分を必要な量だけ準備可能等に優れています。また、電子レンジ対応の新しいレトルト食品の注意事項も情報提供しました。</p> <p>第三部では、賞味期限が迫ったものや一人分だけ残ったレトルト食品の簡単アレンジレシピを紹介しました。試食した受講者からは、「レトルト食品の味付けのみで簡単なおいしい一品を作るアイデアがすばらしい」、「家庭でも試してみたい」等と好評で、備蓄品にもおすすめのレトルト食品の新しい魅力を伝えることができました。</p>			
	<p>● 炊き込みご飯の素が「ミートローフ」、かにあんかけの素が「じゃがいものあんかけ」、カレールーが「炊き込みご飯」においしく変身</p> 		
<p>● 普段食べている食品を使ったローリングストックがおすすめ</p>		<p>● 「へ～！」と感嘆がもれたレトルト食品アレンジ術の紹介</p>	

講座 2	畑の“ふぞろい”を楽しもう！ ～背景を知ると買い物が変わる～	開催日	2022年10月12日
------	-----------------------------------	-----	-------------

規格外野菜は商品として流通する前に捨てられるため、食品ロスの廃棄量に含まれないのをご存じですか。食品ロスの量には含まれませんが、持続可能な社会形成のためにも消費者としてできることを、講座を通して考えてみました。

前半は、規格外野菜が生まれる背景について現在の流通の仕組みと農産物の出荷規格について情報提供をしました。また、生産者や企業の規格外野菜を使った新たな取り組みが広がっており、生産地の直売所や店舗での販売例、宅配やインターネットでの販売例、加工食品としての販売例を紹介しました。消費者庁「物価モニター調査」結果から、規格外等の農水産物を購入したことがあると回答した人は約8割で、購入しなかった理由は、「買えるところがないから」(76.1%)が多いという結果でした。身近に販売されているところがあれば、購入する人が増えていく可能性があります。

後半は、当講座の会場でもある学校法人八紘学園 北海道農業専門学校野菜科科长山口氏と畑を見学しながらお話を伺いました。畑で収穫された規格外野菜を提示しながら、規格外野菜として販売される際にどこまでの範囲であれば購入するか、一見規格外に見えないじゃがいもなどが規格外なのか等、興味深い問題が投げかけられ、改めて“規格外”について考えさせられました。

消費者として農作物に関する正しい知識を持つとともに、生産者や企業の取り組みを応援することが、しいては食品ロス削減につながっていくのではないのでしょうか。



●皮の一部が青く変色したじゃがいもは、有毒成分が含まれるため規格外になる

●規格外の大根やじゃがいもについてユーモアを交えてわかりやすく解説



●畑の長ネギを例に、出荷規格の枚数にするため、食べられる葉をむいて廃棄するとの説明

講座 3	“おいしく食べ切り”していますか？ ～事業者とのコミュニケーションがポイント～	開催日	2022年10月14日
------	--	-----	-------------

外食産業では、料理の食べ残しや調理段階での作りすぎ等で食品ロスが発生しています。消費者として事業者の取り組みを知るとともに、外食時の食べきる工夫や食べきれなかった時の持ち帰りについて、グループワークを通して考えてみました。

前半はハンバーグレストランびっくりドンキーを運営している株式会社アレフのエコチームリーダー高田氏と札幌パークホテルを運営している株式会社グランビスタホテル&リゾートのマーケティング課長澤田氏から、それぞれの企業で取り組んでいるSDGsを絡めた食品ロス削減について紹介いただきました。株式会社アレフでは、食品ロスとなる食品廃棄物発生量の多くが店舗の廃棄に起因していることから「小盛メニュー」、「もぐチャレ」等の実践、食品循環資源の取組みとしてリサイクルたい肥作り、廃油の活用等の紹介がありました。札幌パークホテルでは、販売しきれない商品や食材をスタッフ食堂のメニューに活用することで食品ロス削減を進めており、それにより調理スタッフの技術向上とモチベーション向上にもつなげているとのことでした。

後半は、3～4名のグループワーク形式で“外食時の食べ残しについて”考えました。最初にテーマに関する設問用紙に回答してもらい、各自で考え方を整理後、話し合いに入りました。直近5年間で「外食時に食べきれなかった経験」があったのは全体の約6割でした。食べきれなかったとき「持ち帰った」経験があるのは約4割で、「持ち帰りたかったが持ち帰らなかった」が約5割でした。その場で食べきる工夫をするのが一番ですが、今後、持ち帰り時の衛生面がクリアされ、事業者の声掛けや容器の提供があると、自己責任の範囲で“持ち帰る”ことで食品ロス削減につながる可能性が考えられます。



●残った食材や販売しきれなかった商品をスタッフ食堂に活用との話に「食べてみたい！」の声が

●各事業者による食品ロス削減のためのユニークな取り組みが紹介



●グループワークでは食べきるために“お子様ランチ”ならぬ“高齢者ランチ”の提案も！