

## 令和5年度 食品ロス削減講座実施結果概要

### ■ テーマ

つながって広がる 食品ロス削減の環<sup>わ</sup>

### ■ 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し、削減意識を高めることを目的に3講座を実施しました。

一家庭や一企業の努力では限界にきている食品ロス削減も、地域とつながるアプリの活用、異業種とのコラボや家庭でもできるアップサイクルなど新しい視点を取り入れることで、“ロス”（損失）が“ベネフィット”（利益）に変わります。

北海道ならではの食品ロス削減の取組と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	アプリでつなぐ食品ロス削減の環	開催日	2023年10月5日
-----	-----------------	-----	------------

高校生がSDGsの視点で考察したフードロス削減アプリ「f i m」（2022年12月札幌学院大学開催の第2回高校生ビジネスプランコンテストで奨励賞受賞）と食材を無駄にしたいくないお店と今すぐレスキューできるユーザーをマッチングするアプリサイト「フードシェアリングサービス」を紹介しました。一見、共通点がなさそうなアプリですが、実はどちらも、SDGsの「優しさでつながっている」という視点があります。

「f i m」は現実に稼働しているアプリではありませんが、「フードロス削減のために地域も巻き込んだアプリを構築したことで、今後の自信につながった」との石狩翔陽高等学校チームの力強い感想がありました。

フードシェアリングサービス「プラスフード」は、月額会費を払ったユーザー（消費者）だけのクローズドマーケットアプリです。「元を取るのではなく、売った・買ったの概念から脱却して、消費者にレスキュー隊員として応援してほしい」というコンセプトは、すべて100点満点でなく90～99点でも問題ないと理解できる“腹八分の関係”を目指しています。「交通手段がない高齢者には使いにくい」「近所に登録店がない」等、参加者からの声もありましたが、社会問題の食品ロスをプラスに考え、お店、お客、地域の“三方良し”に向けて更に新しい取り組みにもチャレンジしている竹栄株式会社に、新しい食品ロス削減の可能性を感じることができました。



◆ 高校生が考える食品ロス削減アプリの概要を熱心に聴く参加者

◆ プラスフードのサイトにテストアカウントでログイン「登録してみたい」との声も



◆ 高校生のアプリに、温かいアドバイスを送る竹栄(株)田尻氏

講座 2	異業種コラボで食品ロス削減	開催日	2023年10月11日
------	---------------	-----	-------------

異業種からの新たな視点が加わることで、食品ロス削減の取り組みが広がった事例を紹介するとともに、道内食品企業のフードロス低減のための食品開発の現状を知ってもらう機会となりました。

消費期限商品が多いため、売れ残ると食品ロスになる可能性が高いパンを食品ロスにしないための取り組みを紹介しました。一例目は、自社の建設現場に㈱どんぐりと提携し売れ残りそうなパンを冷凍自動販売機で販売し、建設現場で働く人と地域の人との交流の場にもした㈱創伸建設。二例目は、市内6~8店舗のパン屋から売れ残りそうなパンを引き取り代理販売する「夜のパン屋さん★札幌」で、生活困窮者への仕事提供にもつなげているビックイシューさっぽろ。いずれも楽しみながら購入でき、お得感もある上、食品ロス削減につながることから参加者の関心も高かったようです。

後半は、道内食品企業のフードロス低減と食品開発に協力されている酪農学園大学教授阿部氏より、有効活用が課題であった“川ブナ(ホッチャレ)”を使った「鮭節」、色が悪かったり身崩れにより商品にならない“冷凍保管されたうに”を使った「うにソース」等の商品化プロセスを解説いただきました。北海道ならではの食べられるのに食品ロスになっていた海産物が、いかに多かったかを改めて知ることができました。

新たに研究中の「ブドウ葉茶」は、今まで廃棄していた「芽かき」「葉とり」で発生したワイン用のブドウ葉を活用したアップサイクル商品で、今後に期待されます。



◆「夜のパン屋さん★札幌」は、パン屋・消費者・生活困窮者のみんなに優しい“三方良し”の取り組み

◆クリームチーズを塗ったクラッカーにうにソースをトッピング。その濃厚な味わいに参加者も「おいしい！」



◆道内企業のフードロス低減のために学生と共に取り組んでいるサポート活動を紹介



講座 3	注目！食のアップサイクル ～野菜でチャレンジ～	開催日	2023年10月18日
------	----------------------------	-----	-------------

捨てられるはずの廃棄物を新しい製品にアップグレードして生まれ変わらせる「アップサイクル」をご存じですか。SDGsでの注目を背景にその流れはファッション業界から食品業界にまで広がり、「食品廃棄物のアップサイクル」は世界的にも注目されています。

日本の食品企業でも様々な取り組みが行われ、アップサイクル商品が生まれています。今回はその中から、「ZENB麺」(黄エンドウ豆を丸ごと使用)と「野菜だし醤油」(サツマイモと人参の皮、規格外のキャベツを使用)、「VEGHEET」(規格外野菜を使用)等を紹介し、「VEGHEET」の使い勝手とアレンジ術を知ってもらうために参加者にも“カラフル押しずし”にチャレンジしてもらいました。

また、家庭でできる野菜を使ったアップサイクル料理として道産かぼちゃの種とワタ(普段は廃棄されやすい部分)を使った“マシュマロパンプキンシード”と“丸ごとパンプキンスープ”の作り方を紹介し、“カラフル押しずし”と共に試食しました。どのメニューも好評で、かぼちゃ1/2個(730g)からでる種とワタを利用すると食品ロスが120g削減されることから、おいしく手軽にできる食品ロス削減を提案することができました。

「アップサイクル」について初めて知ったという参加者がほとんどで、今回、企業の取り組みや家庭でできるアップサイクル料理を紹介することで、改めて食品ロス削減への関心を高める講座となりました。



◆かぼちゃの種とワタの簡単な外し方と種の乾燥方法を説明。「母がやっていた」との声も聞かれた

◆楽しみながら食品ロス削減に貢献できる簡単料理3品



◆2種類の「VEGHEET」とチーズ・のりを挟んで“カラフル押しずし”の完成。「色々な使い方ができそう」と好評