

令和元年度 食品ロス削減講座実施結果概要

■ テーマ

食べて減らそう食品ロス！～それでも残った食材の活かし方～

■ 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、参加者に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」への意識を持ってもらうことを目的に3講座を実施しました。

仲間・地域等と連携し“自分でもできそう”な新しい発見や気づきのきっかけづくりになるよう、「持ち寄って活かす」、「寄付して活かす」、「料理して活かす」と様々な視点から、食品ロス予備軍を食品として活かす方法を提案しました。

■ 各講座の詳細

講座1	Let's! サルベージ・パーティ®	開催日	2019年10月5日
-----	--------------------	-----	------------

サルベージ・プロデューサー和田順子氏を講師に、家庭で持て余している食材を持ち寄って料理を作る「サルベージ・パーティ®」を実施しました。

①形を変えてみよう、②代わりに使えるものを考えてみよう、③いつもと違う調理法でやってみよう、④偶然の出会いを大切に、をコンセプトに、事前に決めたパートナーと組んで実習を行いました。

今回は小学生3名の参加もあり、大人顔負けのアイデア料理や予想外の食材を組み合わせた料理20品が完成し、試食しました。

参加者からは、「これからは余りものを余りものと考えず料理したい」、「柔軟に考え、色々な料理法にチャレンジすると自然に食品ロスも減るように思えた」等の声があり、今まで「この料理をするのに〇〇ないから購入する」という当たり前の行動が「食品ロスを作っているかも…」と気付いていただく良い機会となりました。

「サルベージ・パーティ®」は、皆で楽しみながら食品ロスを減らせる効果的な取り組みと思われまます。



持ち寄った食品ロス予備軍の食材 50 品



「わー！」と歓声の上だった
20品のアイデア料理

講座2	知っていますか？フードバンク活動～企業・NPOによる食品ロス削減の取組み～	開催日	2019年10月9日
-----	---------------------------------------	-----	------------

札幌消費者協会が事前に行った当協会会員や市民等を対象に行ったアンケート「食品ロスとフードバンク活動」（回答数 366 名）結果からもその認知度が広がってきている「フードバンク活動」について二部構成で講座を実施しました。

前半は 2016 年よりコープさっぽろの宅配事業トドックの食品ロス対策としてのフードバンク事業と、2012 年より NPO 法人札幌市福祉生活支援センターが福祉生活支援事業の一つとして、企業・個人からの寄贈を受け生活困窮者に提供するフードバンク事業(フードバンク札幌)について、各事業者より情報提供いただきました。新しい視点に立った食品ロス削減の活動を知ると共に、改めて「なぜ食品ロスが生まれ、消費者として何ができるか」を考える機会となりました。

後半は、食品ロスが生まれる要因の一つ「期限表示」について、食べ比べやワークショップを通し参加者に考えてもらいました。同一の賞味期限が近い食品と遠い食品(緑茶飲料・せんべい・クッキー)を食べ比べた結果、味覚的にはその違いが分からない傾向が見られました。

参加者より「賞味期限にこだわりすぎず食品を購入したい」、「フードバンク活動をもっとアピールして食品ロスをなくしていきたい」との声が聞かれました。



情報提供と寄付された一部へこんだ缶飲料の展示



「どっちな～」食べ比べとワークショップ風景

講座3	大阪の始末料理に学ぼう！～知恵と工夫でおいしく食べきる～	開催日	2019年10月17日
-----	------------------------------	-----	-------------

2019年10月に「食品ロス削減推進法」が施行され、消費者の役割が明記されました。そこで、食品ロス削減に通じるところがある“余すことなく食べつくす”大阪の始末料理をヒントに、身近なことから何ができるかを考える、2部構成の講座を実施した。

前半は、当協会の食と健康を考える会代表竹田より「食品ロス削減のための取り組み」をテーマに①日本と諸外国における食品ロスの現状と対策、②食品ロスは誰のせい？消費者の行動も問われている、③「食品ロス削減推進法」成立の中で消費者として捨てずに使う工夫を広げる、等、行政企業・流通の動きも盛り込みながら情報提供を行いました。

後半は、「無駄なく最後まで使い切る(食べきる)」をテーマに、サバ・大根・キャベツの使い切りメニューの提案と実習、食品ロスになりやすい生鮮野菜ワースト2位「きゅうり」(2017年市民60名のモニター調査結果)の保存方法を紹介し、好評でした。

参加者から、実践している食品ロスを出さない献立や、買い物・調理時の工夫点が多く寄せられると共に、「食品ロス削減について理解が深まった」、「レシピを活用したい」等の声が聞かれ、今後、各家庭で実践されることが期待されます。



「食品ロス削減のための取り組み」を説明



「大根もち」と「お好み焼き」の実習と大根1本を使い切るメニュー6品