

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では、食品廃棄物が年間2759万トンで、そのうち食品ロスは643万トンと推計(平成28年度・農林水産省・環境省)されています。これは国民1人当たりご飯茶碗1杯分(約139g)の食べ物(毎日)廃棄されていることになります。

食品ロスの半分は食品の製造・流通・販売の過程で生じる事業系ロスで、もう半分が家庭から発生していますので、事業者と消費者が一緒になって食品ロス削減に取り組む必要があります。

食品ロスを減らす目的

- ごみの量を減らして、環境負荷を低減する。
- 無駄をなくして日本の食料自給率を高める。
- ものを大切にする「もったいない」の心を養う。

家庭での食品ロス発生理由ランキング

- | | | |
|---------|---------|--------|
| 1位 | 2位 | 3位 |
| ● 食べ残した | ● 傷んでいた | ● 期限切れ |

食べ物への感謝を忘れずに ～食品ロスを減らそう～



市内で子ども食堂「おばちゃんち」を営む皆吉縁さんは、昔は親の帰りが遅いときは、近所のおばちゃんが「ご飯を食べていきなさい」と声を掛けてくれて食べさせてくれるなど、ご近所とのつながりがあったが、現在はそれがあまり見られなくなっていると感じ、「おばちゃんちでご飯を食べていきなさい」という思いから、子ども食堂を始めました。

使用する食材の一部は地元の農家さんから、少し傷ついたもの、形がきれいでないもの、大きく育ち過ぎたものなど、品質的には全く問題ないのに販売することができない野菜を譲っていただいたり、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品を企業などからの寄附を受け、必要としている施設などに無料で提供するフードバンクからお菓子やジュースを提供していただいています。

子ども食堂では、料理を食べるだけでなく、子どもや親たちと料理を作るところから始めます。そうすることで、食品に興味を持ってもらえたり、嫌いな物も食べてもらえたりするそうです。

皆吉さんは「子どもたちには、食事の中で、肉や魚などの命をいただくことと農産物などを生産してくださる方への感謝を忘れてほしくない」と語っていました。

生協コープかごしまでは、組合員さんたちの声をきっかけに約10年前から農産物の「ちょっとパック」を販売しています。ちょっとパックは、キャベツ4分の1玉、ニンジン1本、ブロッコリー2分の1房など、食べ切れる量を販売するものです。今では皆さんからの需要もあり、精肉、鮮魚などでもちょっとパックを販売しています。

その他にも、賞味期限や消費期限が近付いた商品に値引きシールを貼り、販売しています。値引き商品を購入していただくことは、お客さまの家計にも優しく、お店としても廃棄をなくすことにつながり、廃棄コストの削減にもつながります。生産者が思いを込めて作った食品を無駄にしないと思いい、このような取り組みをしています。

お客さまには、買い物前に冷蔵庫をチェックしていただき、必要な物を計画的に購入していただくことをお勧めします。



賞味期限・消費期限が近づき、割引された商品



▲使い切りサイズの「ちょっとパック」



生活協同組合コープかごしま
コープ川内店 店長
あかいし まさひと
赤石 正仁さん

食品ロス削減に取り組む市内事業者さん



道の駅榎脇遊湯館 料理長
まきまの 外園 政美さん



ほうれん草のおひたし



菊芋の甘煮

道の駅榎脇遊湯館では、産直売場として農産物や鮮魚などを販売しています。鮮度の高い食材を販売するため、品目ごとに販売日数(1〜5日間)を決め、徹底管理をしています。販売日数を過ぎたものは、生産者に返品しなければなりません。

理想は売り切ることですが、残ってしまう食材もあり、生産者の許可をいただいたもの(限り、お店が買い取り、総菜コーナーや食堂で提供する料理に生まれ変わらせます。これは、生産者が作られた農産物などを少しでもお客さまに食べていただけるように工夫した取り組みです。どんな料理に生まれ変わらせるかは料理長である私の仕事です。例えば、ほうれん草は、だしで煮ておひたしに、菊芋はしょうゆと砂糖で煮て甘煮にしました。

購入していただいた農産物なども、どのように調理したらおいしく、残さず食べられるのか、そんなことを皆さんに知っていただけたら、生産者の方にも喜んでいただけたらと思います。