

「ほっかいどう食品ロス削減セミナー」開催結果

『子どもに伝えよう食品ロスのこと』

将来の北海道を支える子ども達へ「もったいない」を大切にすることを伝えることは重要と考え、このような取組をされている方々から取組事例や家庭での伝え方などをご紹介します

1 日時:令和4年10月26日(水)13:30~15:30

2 会場:TKP札幌ビジネスセンター赤れんが前 ホール5C
(札幌市中央区北4条西6丁目毎日札幌会館5階)

3 参加者: 84名

(Zoom参加者69名、会場参加者15名)

4 次第

○ 開会

挨拶 北海道農政部 野崎 直人 食の安全推進監

○ 講演

(1) 『ハンバーステットランびっくりドンキー「食」からつながるSDGs』

(株)アレフ エコチームリーダー 高田 あかね 氏

(2) 『JICA北海道の取組』

公益社団法人 青年海外協力協会

グローバル人材育成チーム JICA北海道事業担当 沢井 孝介 氏

(3) 『子どもと一緒にやってみよう・考えてみよう “もったいない”』

食×Well-being「good food,good life」代表 和田 順子 氏

(4) 意見交換

[進行] 北海道庁 農政部 食の安全推進局 山口 和海 局長

○ 企業の具体的な取組の紹介

食材の見える化サポート(ワザアリテープ)

ニチバン(株) オフィスホーム営業統括部 東日本営業部仙台支店 君塚 方康 氏

○ 閉会

おいしく残さず
食べきろう!



○ 講演

(1) 『ハンバーグレストランびっくりドンキー

「食」からつながるSDGs』

株式会社 アレフ

エコチーム リーダー 高田 あかね 氏



(株)アレフでは、食材の調達、食品工場での加工、店舗での調理、食事の提供までの一連の流れにおいて、温室効果ガスやまた廃棄物を出しているということを自覚し、脱炭素とか、気候変動への対応も進めています。

食品ロス低減については、一つは、店舗で最も発生する食品ロスである「ライス」をターゲットに、炊き上がりの量が半分の炊飯器を導入し、悪天候などの影響による客足の変動にも対応して廃棄を低減しています。また、小盛りライスを50円引きで提供することで、お客様の量を選択するニーズにも応えられるように取り組んでいます。

他に、「もぐチャレ」というお子様向けの応援キャンペーンを行っており、残さず食べると、お店から表彰し、2回成功すると、次回ミニデザートをプレゼントするものです。食べることによって家族の人に褒めてもらえるなど、応援することで、好き嫌いをなくそうとか前向きな気持ちになって、食品ロス削減へも繋がると考えています。

さらに、どうしても発生する場合のため、フードバンク活動団体とも連携しています。

子ども達に向けた活動としては、恵庭市にある「えこりん村」で、いろいろなイベントや学習機会を提供し、説明やお話をする時には、実物を見せたり、クイズを交えたり、模型を利用したりして、伝えています。

食品ロスの削減は、生産者とお客様をつなぐ外食業としての重要な使命だと考えており、食品廃棄物は循環資源として活用していくということが重要だと考えています。

当社では、いろいろな取組を複合的に積み重ねることで、食品循環資源の再生利用等実施率として目標にしてた95%を、2021年度初めて95.3%と達成しました。

当社が、どうして食品ロスや食品廃棄物の低減、SDGsへの取組を始めたのかといいますと、社内で何度も言われる『「食」という字は「人を良くすると書く」』と関係しています。

人を良くする食とは何か。人を良くする食のために食材のことを学び、きちんと考えなければいけない。そのために食材はどのようなところで、どうやって作られているのか、作る場所、つまり農業をしっかりと考えよう。そして、その農場やお客様、お店の周りの環境についても追求しなくてはいけないと課題解決を進め、そういった中で、食という字、人を良くすると書くという言葉に沿って、お客様と従業員と一緒に、社会の課題を解決していくというのが、私たち「びっくりドンキー」の姿勢だと思っています。

本日の発表については、(株)アレフの「SDGsレポート」や、「えこりん村事業プロフィール」という冊子にまとめて、ウェブサイト上にも公表しておりますので、そちらも併せてご覧ください。

(2) 『JICA北海道の取組』

公益社団法人 青年海外協力協会

グローバル人材育成チーム

JICA北海道事業担当 沢井 孝介 氏



JICA北海道の取組について、中高生向けの体験プログラムとJICA北海道センターでの取組を主に紹介します。

1つ目は、「食品ロスに挑む」ということで、中学・高校生に向けた国際協力体験プログラムを、2022年8月2日にJICA北海道センター（札幌）で開催しました。

「食」に係るクイズや、写真からいろいろなことを想像してみるフォトランゲージ、栄養の問題に係るワークショップなど、世界での課題や途上国と先進国の現状の体験的な学び、道内の活動事例として、フードバンクイコロ札幌の片岡代表によるオンライン講演、最後には、食品ロス削減に関して、自分でできそうなこと、家庭や学校でできそうなことなど、グループで色々な意見を共有しアイデアを出し合い、ポスターを作って発表を行いました。

このプログラムでは「もったいない」「作っている人・生命への思い」「地球の限界・環境面から」の3つの面からのアプローチを大切と考えており、参加した皆さんからの発表では、「手前から取る」などのベーシックなことから、腐りにくい食べ物を作るなどの未来的な意見、食に対する感謝など幅広くいろいろな発表があり、皆さんがいろいろな角度からポスター製作をしたことが見受けられ、私たちが伝えたいことを感じてもらったのかなと思います。

2つ目は、JICA北海道センターでの取組として、「ほっかいどう地球ひろば」で常設で展示しているモニュメントなどで、SDGsや世界で起こっている問題や課題などを紹介しています。民族衣装の試着体験などもできて、幼稚園から大人の方々まで幅広く喜ばれています。

食に関する展示としては、途上国と先進国の食に関する比較など、子ども達に触ってもらいながら知ってもらう展示となっています。日本で捨てられている食料が、もし途上国の困ってる地域へ届けることができればこれだけの人が救えます、といったことも紹介しています。

食品ロスについて、子ども達には、まず「もったいない」という部分を、感じてもらいたいと思っています。そこから、農家のみなさん、飲食業も含めた生産者の人たち、そして、お家の方々、手間ひまをかけて作ってくれた人への「感謝」ですとか、「生命そのものをいただいている」ということを伝えています。

その他の取組としましては、JICAセンター内にあります地球こうさてんというレストランでは、途上国への助けとなる「テーブルフォーツー」メニューをご用意しております。また、「JICAマガジン」という冊子の12月号では、食品ロスをテーマにしております。

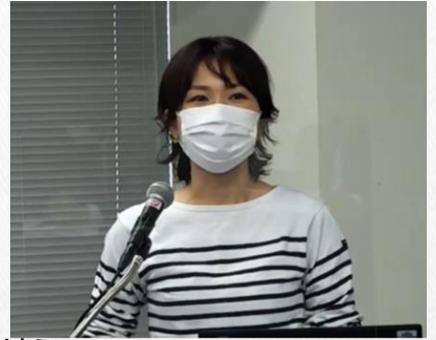
食品ロスに限らずですが、どんなことでもまず知ってもらうことから、初めて問題を認識されると思っていますので、これからもいろいろなことを、伝え続けていきたいと思っています。

(3) 『子どもと一緒にやってみよう・考えてみよう』

“もったいない”

食×Well-being 「good food,good life」

代表 和田 順子 氏



私のやっている活動は、主に4つありまして、食育、子育て支援のための「野菜ぱくぱくキッチン」、フードロス削減のための「サルベージ・パーティ」、サプライチェーンの理解のための、「わたしたちと、食料システムサミット」、道産野菜活用促進のための「北海道野菜盛り上げ隊」です。

まず、「野菜ぱくぱくキッチン」は、主に2、3歳向けの子供向けの料理教室になります。教室では、親は基本的に手はださない、子供がメインです。2、3歳の子供が最初から最後まで1人で料理を作り、作り終わられるレシピ開発と運営をしています。自分で作ったら、野菜もパクパク食べてくれたりして、楽しい時間を私も過ごしています。

次に、「サルベージ・パーティ」を開いています。これは自宅で持て余した食材を持ち寄って、その持ち寄ってもらった食材だけを使って、お料理をして楽しく食べきるというパーティーです。大事なのは、その場に集まった食材を全部食べきったからフードロス削減ということではないんです。いろんな人が集まり、本当にその場に集まったものだけを使ってどうやっておいしい料理を作るかというところから、様々なアイデア出し合っ、今まで自分が作ったことのないレシピに挑戦することによって自分のレシピの幅をちょっと広げて、自宅に帰ってからも、試してみようかなと思ってもらうことを目的にして開催しています。特にお子さんは様々な料理のアイデアを出してくれます。

続いて、「わたしたちと、食料システムサミット」は、生産者とか食品メーカー、卸売業者、小売業者と、消費者が一同に会して、それぞれの思いとか努力とか葛藤とかを共有して、消費者側がきちんと作り手側のことを理解する。それによって問題を自分事にする活動を行っています。

4つ目の、「北海道野菜盛り上げ隊」は、野菜ソムリエ仲間とやっています、北海道民の野菜の消費量って、都道府県別で女性は13位、男性は35位なので、北海道に住んでいる私たちが、北海道の野菜の魅力を知って、どんどん食べていくことで、北海道の野菜の魅力を広めて、地産地消にも繋がり、移送に係るCO₂の削減にも貢献したいと思って、様々な料理教室やイベントなどを開催しています。

私たちの普段食べている「食」は、誰かの絶えまぬ努力に支えられていることを知っておくのが、消費者としての責任じゃないかなと思います。この「もったいない」って、フードロスを削減していくってことは、一朝一夕にできることではなく、継続をしていくことがすごく大切だと、活動した当初から思っています。

例えば、普段の買い物しながら子どもと、この食材どこから来たんだろうね、何時間ぐらいかけてきたんだろうねっていう話することから、そういう取り組みを知ることや考える創造力を働かすことになると思います。子どもと一緒に楽しみながら、小さいことからコツコツやって食品ロスがどんどん減ってくように、継続していきたいと思っています。

○ 企業の具体的な取組の紹介

「食材の見える化サポート（ワザアリTMテープ）」

ニチバン株式会社 オフィスホーム営業統括部

東日本営業部 仙台支店 君塚 方康 氏



今回はキッチン周りのひと手間をなくすお手伝い「ワザアリTMテープ」をご紹介します。

ワザアリTMテープは、油性ペンで字が書け、はさみを使わずに手で切ることができます。また、のり残りが少なく、貼って剥がしてまた貼ることができます。

他にも冷蔵庫や冷凍庫でも使うことができるテープになっており、テープホルダーにはマグネットがついているので、冷蔵庫につけておくことができます。

用途としては冷凍食品の封どめに使用し酸化を防止したり、ラベル代わりに開封した日付を記入し貼り付けることで、いつ開封したかを覚えておくことができます。また、保存容器に作り置きした食材の日付や内容を記入しておけば、冷蔵庫のどこに何があるかわかるような状態にすることができます。

このように作った料理や保存日、内容物を書いて冷蔵庫内を整理することで、「使い切れない」「食べきれない」を防ぎ、食品ロスを削減することができます。

ワザアリTMテープがどれほど食品ロスを削減の効果があるかを、福井県の連合婦人会にご協力いただき実験を行いました。任意の1週間ですが、1日当たりの家庭系食品ロス発生量が全国平均61gを大きく下回る10.2gとなりました。

冷蔵庫内に何がどこにどれだけあるかを一目瞭然にすることで、1人当たり1日につき50.8gの食品ロスを削減、年間1人につき約23,000円の削減をすることができました。

ニチバン(株)では、食品ロス削減の運動に賛同、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に加盟されている自治体と連動した啓発活動を実施しています。東北地方でも11自治体で各種イベントや街頭啓発などでワザアリTMテープ試供品をご活用いただいております。

今後もワザアリTMテープを通じ、食品ロスの削減に取り組んでいきたいと思っています。