

平成30年度 テーマ別環境学習講座（第4回） 実施報告

「余った食材、使い切り！美味しいフードロス対策講座」

平成31年1月

公益財団法人 東京都環境公社

「余った食材、使い切り！美味しいフードロス対策講座」

- 実施日時 平成31年1月29日（火） 19時～20時30分
- 受講者数 定員60名 受講申込者 72名 当日参加者 60名
- 開催場所 きゅりあん（品川区立総合区民会館）大会議室
- 実施内容

○挨拶 19時00分～19時05分

- ・事務局から受講上の注意、資料確認等
- ・東京都環境局総務部環境政策課環境政策調整担当より開講挨拶



（講義前風景）

○講演「食品ロス削減の推進に向けた東京都の取組」 19時05分～19時20分

（講師） 東京都環境局資源循環推進部計画課（資源ロス対策担当） 宇田 浩史氏

- ・日本における食品廃棄物の発生量は合計 646 万 t。うち家庭から出るものは 289 万 t。
- ・東京都資源循環・廃棄物処理計画において食品ロス削減を主要施策として位置づけ。
- ・SDGs（持続可能な開発目標）目標 12 責任ある消費及び生産では、2030 年までに食品廃棄物を半減させるとしている。
- ・都では、フードバンクとの連携、持続可能な資源利用に向けたモデル事業、東京都食品ロス削減パートナーシップ会議の設置などに取り組んできた。
- ・平成 30 年 8 月、一般消費者に「もったいない」の意識を伝え、行動変容のきっかけを作る活動に取り組む企業や NGO、個人が参加する「チームもったいない」を始動。
- ・平成 30 年 10 月、小売店舗や外食店舗で、食品ロス削減キャンペーンを実施。
- ・食品ロスにより、お金、電気、場所、労力も廃棄している。調達・保管・調理・食事の各段階で発生を抑制することが必要。
- ・「フードバンク」という団体や活動では、何かしらの事情で出荷できなくなった食品企業の食品を引き取り、福祉施設等へ無料で提供している。こうした寄付行為が近年身近になりつつある。
- ・販売期限の迫ったものや規格外野菜等の購入、食べ切れる量の注文、食べきれない場合の持ち帰りできるかの確認、宴会・会食での食べ残し防止など、消費行動を通じて食品ロスを抑制。
- ・食品ロス削減にもつながる新しいビジネスや事業も登場している。



（宇田氏から東京都の取組紹介）

◆講演「『サルベージ・クッキング』で家庭の食材を美味しく使い切ろう」

19時20分～20時25分

（講師） 一般社団法人フードサルベージ 代表理事 CEO 平井 巧 氏
Foodist Link 株式会社 代表 高田 大雅 氏

【フードロスについて】

- フードサルベージでは、食材シェアイベント「サルベージ・パーティ」を中心に、食品ロス削減のためのプランニングからクリエイティブまでを総合的に提案している。
- フードロスの課題を知ってもらい、モチベーションを持ってやってもらい、続けてもらう。
- 日本と世界では食品ロスの定義が異なる。農林水産省の定義では、「食品ロス」＝まだ食べられるのに廃棄される食品。国連食糧農業機関（FAO）の定義では、「Food loss」は、人の消費に向けられる食品を扱うサプライチェーンの各段階における食品の量的減少。このうち、サプライチェーンの最終段階で発生する食品の損失を「Food waste」としている。日本の食品ロスの定義はこれに近い。多くの場合、この二つをまとめて「Food Loss and Waste/FLW」という総称が使われる。
- 世界の Food loss は、およそ 13 億トン、生産される食料の 1/3 である。
- 日本の食品ロスはおよそ 646 万 t。日本の国民ひとりあたり、毎日おにぎり 1 個を捨てているようなもの。
- Food Loss and Waste がなぜいけないのか？経済損失がグローバルで 9,400 億ドルに及ぶ。8 億人超が栄養不良にもかかわらず、全食料の 3 分の 1 が毎年損失・廃棄されている。温室効果ガス排出量の 8% は食品損失・廃棄が原因。さらに、居住可能な陸地の半分、水の 7 割が食料生産に使われている。
- フードロスをテーマにした「フードロスの学校」を始める予定。フードロスを考えていくと行き詰まりを感じる。正解のない問いであり、別の分野の先生に話を聞くことで、“自前のフードロス論”を持つことが大切。
- 消費期限と賞味期限の違い。消費期限は 5 日以内に悪くなるもの。適した保存下では腐ったり変質したりする心配はない。賞味期限は、開封前で、決められた方法で保存した場合、もっともおいしく食べられる期限。牛乳は、超高温短時間殺菌のものは賞味期限表示、低温長時間殺菌のものは消費期限表示。



（フードサルベージ平井氏の講演）

【食品ロスを減らすためのアイデア「サルベージ・パーティ」の紹介】

- サルベージ・パーティ（サルパ）は、もてあましていた食材を持ち寄り、みんなでおいしく調理して食べる。全国各地で開催している。
- 例えば、大葉は少量で売られていないので、余りがちな食材。このような食材をどのように調理していくか、シェフの頭の中をのぞいてみる。
- サルベージ・パーティでは素麺を持ち寄る人が多い。今回は、“サルベージ野菜と素麺のフリッタータ（イタリア風オムレツ）”を提供。
- 人数分がないなど、使い切れていない加工食品は、味付けに使うと美味しくなる。今回の試食メニューの“南瓜団子と大根菜の麻婆ソース”は、麻婆豆腐の素で味付け。レトルトは原材料をみて、相性のよいものを使ってみる。

（高田シェフによる試食調理）



（サルベージ・クッキングの試食）



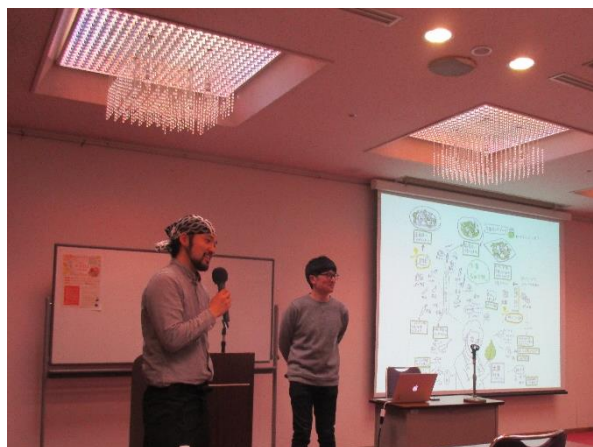
左：サルベージ野菜と素麺のフリッタータ
（イタリア風オムレツ）
右：南瓜団子と大根菜の麻婆ソース

（料理の説明をする高田シェフ。
フリッタータに、素麺が入っていると聞き、
会場から驚きの声があがりました。）

- レシピを卒業しよう。食材の形を変えてみる、味の固定観念を捨ててみる、加工食品を味付けに試してみる、組み合わせの妙を楽しんでみるなど、当たり前の料理だけでなく、知恵やアイデアを出し合って、調理を工夫。
- 否定形を肯定系に。“食べ物を無駄にしてはいけない”ではなく、シェフの頭の中をのぞく、食材の使い方を知ることで、料理を楽しみと感ぜられる。



（試食を味わいながら聴講）



（サルパでの調理の工夫の説明）

- ・ 講演後、平井氏と参加者で活発な質疑応答が行われました。



○アンケート記入・講座終了

参加者の皆様にアンケート記入にご協力いただきました。

当日ご参加いただきました皆様、どうもありがとうございました。

東京都では、個人の「もったいない意識」を高め、消費行動に結びつけていただくことを目的に「チームもったいない」を創設しました。食品ロス削減に向けて、「チームもったいない」にご参加ください！

