

令和元年度 第4回 都民を対象としたテーマ別環境学習講座

「食品ロスとの美味しい向き合い方講座」

- 実施日時 令和2年1月23日（木） 19時～20時30分
- 受講者数 定員60名 受講申込者 71名 当日参加者 50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



（開講挨拶）

○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） 塩谷 知行氏

- ・食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられる食品。
- ・生産・加工・流通・消費の各段階で、廃棄が生じている。
- ・日本における食品ロスは合計643万t。国民1人あたり毎日お茶碗1杯分捨てている計算。家庭から出るものは291万t。
- ・世界で1年間に生産されている食料の約1/3に当たる約13億トンが廃棄。一方、世界の栄養不足人口は約8億人。
- ・食品ロスによって排出される温室効果ガスを一つの国として見た場合、中国、アメリカに次いで3番目に多い。
- ・SDGs（持続可能な開発目標）目標12 責任ある生産及び消費では、2030年までに食品廃棄物を半減させるとしている。
- ・2050年にCO₂排出実質ゼロに貢献する「ゼロエミッション東京戦略」の策定。食品ロス対策として、2020年に食品ロス削減推進計画の策定、2030年食品ロス半減、2050年食品ロス実質ゼロを目指す。
- ・東京都食品ロス削減パートナーシップ会議の設置、小売業向け商品需要予測サービスの実証、東京食品ロスゼロアクション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。
- ・食品ロス削減につながる新たなサービスを活用した取組の紹介（KURADASHI.JP、TABLE FOR TWO、pecco、TABETE）。



（塩谷氏から東京都の取組紹介）

◆講演「フードロスを知って、楽しく向き合おう」

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】

- フードロスの正解を伝えるのではなく、疑問を持ち帰ってもらい、フードロスとどのように向き合えばいいか考えるきっかけにしたい。
- フードロスは人の価値観や育ってきた環境、文化によって異なる。正解はなく、いろいろな答えがあっている。フードロスは二項対立で語られることが多いが、自分のフードロス論を持ち、相手の考えを許容し、自分の意見を言えることが大切。



（フードサルベージ平井氏の講演）

- 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ないし質的減少。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。
- 世界のフードロスの取組紹介（日本を舞台にした食品ロスを美味しく解決するロードムービー「もったいないキッチン」、廃棄対象の食材を使ってクオリティの高いメニューを提供するレストラン、とやま食ロスゼロ作戦など）

【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、もてあましておいた食材を持ち寄り、みんなでおいしく調理して食べること。全国各地で開催している。1回20～30名で、女性が多いが、男性にも広がってきている。年齢層も幅広く、調理をしながらお互い教え合うことができる多様性のある場となっている。
- サルパにより、食材の意外な使い方を知り、料理の幅が広がる。なぜこの食材が余っていたのか考えるきっかけになり、買い物の仕方が変わったり、新しい調理にチャレンジしたり、自分にできることに気づける。食材の使い方を知ることで、料理を楽しんでいる。



（平井氏によるサルベージ・パーティの説明）



（高田シェフによる試食調理）



（南瓜素揚げと鶏肉のタレ漬け込みの様子）

• 今回の試食メニュー

左：鶏肉の照り焼き すりおろしりんごタレ

白菜と素麺のコールスロー添え

右：車麩と南瓜、秋刀魚のスパイス煮込

南瓜を揚げた油で車麩をソテー、残った油で鶏肉を焼くことで、油を使い切っている。



（試食メニューの提供）



（高田シェフによる試食メニューの説明）

- 食材の形を変えてみる…乾麺はよく集まるので、砕いたり揚げたり形を変えてみる。
- 味の固定観念を捨ててみる…切干大根など和風のものを洋風や中華風にしてみる。今回のメニューの白菜も鍋に入れるのではなく、生のままでコールスローに使っている。
- 加工食品を味付けに使ってみる…人数分ないレトルトを味付けに使ってみる。
- 組み合わせの妙を楽しんでみる…こんにゃくゼリーをヨーグルトに混ぜてサラダに。トマトと味噌の組み合わせなど。タレは原材料を見ると参考になる。
- フードロスを否定形ではなく、肯定感を持って伝える



（試食を味わいながら聴講）



（サルパでの調理の工夫の説明）

- 「フードロスの学校」の取組紹介。様々な分野の専門家から学ぶことで視点を広げ、考え、「自前のフードロス論」を持つことが大切。そうすることで、異なった考えを持つ人とも許容しあい、建設的に話し合うことができる。

○参加者と講師による質疑応答

○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！

