

# 食品ロスの解消、食の支援が必要な人のために もったいない精神でいこう!

—『フードバンクかすがい』—

さあ、冷蔵庫や食品庫の中を漁ってみましょう。賞味期限が気になる食品、買いためていくつもある調味料、いただきものの詰め合わせは眠っていませんか。

「もったいないけどどうしよう、というたくさんの方の声を発掘して、食品を寄付する行動につなげて、集まった食品を必要とする人たちに届けたい」と話すフードバンクかすがいの代表・柴垣康子さんに、地域に根ざした活動、食品ロスをなくすためのヒントをうかがいました。

もったいないけど捨ててしまう現実

「莫大なエネルギーを使って食べ物を作って、また莫大なエネルギーを使って捨てる。日本の食品廃棄量は世界でも1、2位。日本人のもったいない精神ってもてはやされたこともあったけど、すっかり希薄になってますよね」と柴垣さんは皮肉を込めてそう話す。

まだ食べられるのに捨てられる、いわゆる「食品ロス」。2015年に日本では646万トン、そのうち家庭からは289万トンの食品ロスが出たとされ、日本人1人当たり換算すると、毎日お茶碗約1杯分のごはんの量を捨てていることになるという。また家庭から出る生ごみの中には、手つかずの食品が2割もあり、そのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられているという調査もある。

「大学時代にバイト先の飲食店で、まだ食べられるものがまるっと捨てられることに違和感、危機感を感じていました」。柴垣さんの憂いは、『フードバンクという挑戦』(岩波書店2008年)という本と出会い、目の前が明るく開けた。食べられるのに処分される食品を困っている人や施設に届ける「フードバンク」の考え方やシステムに共感。そこで、名古屋市で活動を始めたフードバンク・セカンドハーベスト名古屋でボランティアとして2年ほど関わった。2014年に実家の春日井市へ引越したのを機に、自分の住む地域に根ざした活動をしたいと、フードバンクかすがいを立ち上げた。

地域に目を凝らして

地元ではゼロからのスタート。まず市役所に行き、福祉施設のリストをもらい、その中から2、30件の施設をピックアップして、突撃訪問。「食品があったら受け取ってもらえますか?と説明して回って。わかってもらえずあやしまれたこともありましたが」と柴垣さん。食品は、チラシやフェイスブックで呼びかけたり、口コミで集めた。現在は、春日井市や尾張旭市の障害者施設、児童養護施設、母子生活支援施設など約10団体に、お米、

缶詰、調味料などを提供している。市役所、社会福祉協議会など行政と連携して個人への支援も行っている。欲しいもの、必要なものが届くように、食品の在庫をネットで確認して選べる仕組みをテスト中だ。

また、高齢などの理由で料理ができない、苦手な人のために、手軽に食べられるパンを届けたいと、市内のパン屋さんに掛け合っ、残ったパンを寄付してもらうことに。今では毎日残りのパンを障害者通所施設の職員が直接受け取りに行っている。

最近では、近所の児童養護施設から独立する子どもたちへの食品提供を始めるなど、地域に目を凝らし、柔軟なアイデアで、食品とそれを必要とする人たちをつなげている。

フードドライブしよう!

8月上旬、JR勝川駅前で行われた夏祭りの日、駅前広場に「フードドライブ」と書かれたのぼりがはためいていた。フードドライブは「食べ物を集める運動」で、各家庭で余った食品を持ち寄り、フードバンクなどを通じて寄付する活動のこと。

柴垣さんはこの日、ヨーヨー釣りの出店で活動資金を稼ぎながら、フードドライブを告知したチラシを見て食品を持ってきてくれる人を待っていた。集める食品の条件は、未開封の物、常温保存が可能、賞味期限まで1カ月あるもの。「たくさんの方が集まる場でフードドライブをもっとPRしていきたいですね」と話す。

また、昨年初めて社会福祉協議会が主催するフードドライブに参加。実家で作りすぎて余ったお米10kgを10袋も持って来てくれた人、夫婦では食べきれない



夏まつりで、フードドライブをPR



夏まつりの2日間で集まった食品



施設の職員さんが食品を選びにくることも。

からと、いただきものの乾麺を持ってきてくれた人など多くの人が訪れ、約800アイテムもの食品が集まった。

楽しさとわかりやすさを盛り込んで

子どもも大人も楽しく参加できる活動を創意工夫している。家庭内の余った食材を持ち寄ってみんなで食べる「サルベージパーティ」もその一つ。東京で参加してリサーチを重ね、名古屋のレンタルキッチンや公民館で主催した。「余りものを持ち寄ることで買い物の傾向もわかるし、シェフを呼んで作ってもらったので、おいしい料理が楽しめました」と柴垣さん。

今年の春には映画『0円キッチン』(2015年、オーストリア)の上映会を開催した。廃油で走る車でヨーロッパ5カ国を巡るジャーナリストが各地で食材を救出したり、食に関するユニークな取り組みをしている人々と出会うドキュメンタリーだ。スーパーで毎日大量に売れ残り、棄てられる食材のゴミ箱にダイブして救出する場面も。「ビジュアルメッセージはダイレクトに伝わります。子どもたちに見てもらいたいのでもた上映会をしたい」。メッセージや活動に楽しさ、わかりやすさを盛り込んで発信していく。

## 【食品ロス解消術】

- その1 「ゴミの日」に捨てたものを記録しよう  
ゴミ出しの日、冷蔵庫から処分したものをノートに記録。続けることで、わが家に必要のないもの、ついつい買い過ぎてしまうものが見えてきます。
- その2 お給料日の前日は、家にあるもので料理しよう  
1カ月に1度、冷蔵庫や食品庫にあるもので夕飯を作ってみると、食費の節約もできて一石二鳥です。
- その3 調味料などをストックする場所を1カ所に決めよう  
こと決めた場所に収納。余計に買わない、ためこまない、管理しやすくするための鉄則です。



## Information

フードバンクかすがいのほか、下記でも食品の寄付を受けつけています。営業時間内ならいつでもOKです。(未開封の物、常温保存が可能、賞味期限まで1カ月あるもの。例えば、缶詰・レトルト・乾物・お米など)

一服亭かちがわ  
春日井市妙慶町121  
・営業時間:10時~17時 ・定休日:土・日・祝日

フードバンクかすがい  
春日井市神屋町2298-707  
TEL: 075-5251-4277(柴垣)  
E-mail: fbkasugai@gmail.com  
Web: @foodbankkasugaiaichi

