

サルベージ・パーティー®で始めよう!!

開催報告

みんなで楽しく
もったいないアクション!!



日 時：2016年3月8日（水）
10：00～12：45
会 場：東京都生協連会館 3F 会議室
主 催：東京都生協連 消費者行政連絡会
参加人数：41名

◆プログラム◆

10：30 開会 開会挨拶
10：35 講演1
11：05 ワークショップ1
11：30 グループ発表
11：35 講演2
12：25 ワークショップ2
12：35 グループ発表
12：40 講師からのメッセージ
12：45 閉会



司会
岩崎 初音さん
(東都生協理事)

家庭から出る食品ロスの現状を知り、どうすれば楽しく食品ロスを減らすことができるのかを学びあいました。また、もったいないアクションを広げていくために参加者どうして考えあうワークも行いました。

開会挨拶 内藤 祐子さん (コープみらい理事)



食品ロスを削減するための取り組みとして、最近ではフードバンクやフードドライブという言葉もよく耳にするようになりました。食品ロスというと企業が出すものが多いというイメージがありますが、家庭からもたくさん出されています。今日は楽しく食品ロスに取り組むために、私たちに何ができるかヒントをたくさんもらって、みんなでもったいないアクションをひろげましょう!

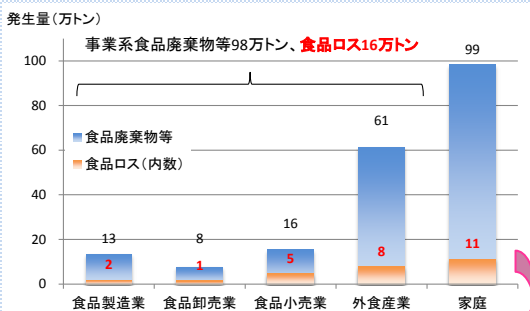
アクション1
食品ロスの現状を知ろう

講演1 「食品ロスの削減に向けて」
藤井 達男さん (東京都環境局資源循環推進部計画課 課長)



日本の食品ロスは現在約632万トンあり、その内可食部分と考えられる事業系の食品ロスは330万トンで、家庭系が302万トンとなっています。これは2014年に行った世界全体の食料援助量320万トンの2倍、都民が1年間に食べる食料の量とほぼ同じです。

都内の食品廃棄物・食品ロス発生量



約半分が家庭から出ています!

食材を残さず、使い切る、食べきる

買い物前に、冷蔵庫や戸棚などにある食材の在庫確認を忘れずに

少量パックも賢く利用

残り物は賢くリメイク

週1回自宅でサルベージ・パーティー

東京都の取り組み



賞味期限の近いものから買ってもらえるように作られたシール

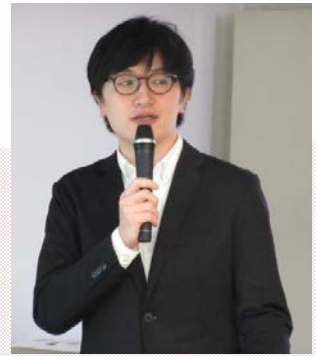
9都県市、区市町村などと連携して、食品ロスに関する各種情報を積極的に提供し、企業や消費者の取り組みを促進しています。

1. 先進企業等と連携してモデル事業を実施。
・サルベージ・パーティーなどロス削減市民浸透強化事業(27年度)
・防災備蓄食品の減量・リサイクルをし、ロス削減に寄与する事業(28年度)
2. 消費期限等が近い商品を食べること等を通じてフードロス問題を啓発。渋谷の街頭ビジョンで動画放映。
3. 新宿駅西口広場イベントコーナーで非常食を無駄にしない取組イベントの実施。
4. 区市町村と連携して、食品ロスの削減に向けた一斉広報
5. 九都県市で連携して、食べきりげんまん・フォト&ムービーコンテストの開催。
6. 賞味期限が迫った東京都防災備蓄食品の配布など

食品ロスの削減には、行政や食品関連事業者の取組とともに、都民の皆様のご協力が不可欠です。

アクション2
家庭の食品ロスを減らそう!

**講演2 「サルベージ・パーティ®で始めよう!!
みんなで楽しくもったいないアクション!!」**
平井 巧さん (一般社団法人フードサルベージ代表理事)



そうめんをボキボキ細かく折って、リゾットに。そうめんは茹でるだけじゃない♪発見!!

家庭の食品ロス

賞味期限・消費期限を過ぎてしまった。

何度も使う予定のない調味料だった。

使い方を知らなかった。

味に飽きてしまった。

余ったり、廃棄したりしてしまう理由はさまざまだけど・・・

一人ひとりが自分ゴトとして家庭で生まれる食品ロスを減らす工夫が必要になっている。

サルベージ・パーティ®とは

食べ頃ギリギリの野菜、買い過ぎた加工品など“もてあましている食材”を持ち寄り、みんなでおいしく変身させる。食材を救い出す楽しくて、美味しくて、嬉しくなる魔法のパーティー。サルベージ公認のプロのシェフを呼んで開催することもできます。



基本的なサルベージ・パーティの流れ

2h~3hがベスト!

1集合⇒あいさつ(サルパの楽しみ方案内・自己紹介)⇒集まった食材からメニューを考えてサルベージクッキングスタート⇒出来た料理からいただきます♪⇒サルベージクッキング終了⇒ふりかえりとまとめ

フードサルベージの想い

「家庭のフードロス削減は、世界のフードロス削減につながる。」という想いで、「料理への意識」や「食材の買い方&使い方」が良い方へと変わることを目指し活動している。この想いを世の中にプレゼンテーションする場として「サルベージ・パーティ®」を企画している。

自分にできることに気づく

サルベージ・パーティ®の楽しみ方

普段意識しない食材について考えるきっかけに!

シェフがその場で食材の可能性を引き出すライブ感が味わえる。

参加するだけで無理のないフードロス削減のためのアクションに!



中学生が文化祭で行った食材を使わないサルベージ・パーティ。使ったのはポイント付きの食材カード。食材を使わなくても食品ロスを考えあうことができます。現在フードサルベージで食材カードを作成中です。

アクション3

ワークショップで考えあおう!

【ワークショップ1】

おうちの食材で余りやすいものはなんだろう、何故余るんだろう?余った時はどうしてる?をテーマにグループで意見交換しました。



余りやすいものは・・・
調味料・スパイス・缶詰・ジャム・バター・乾物・野菜・お土産の佃煮・漬物・タレ・ドレッシング
頂き物・氷みつ・お茶・乾麺など

冷蔵庫の死角って忘れるよね。お得と思って買ったものが大きすぎて結局無駄にしまったなどで盛り上がったグループワーク。

【ワークショップ2】

こんな場所でサルベージ・パーティがやれるといいな♪をテーマに交流しました。



ランチ会で、お友達同士で、スポーツジムで、みらいひろばで、公園でバーベキューとして、気楽な集まりで、家族で、防災イベントで、職場の仲間と、生協の企画で、など、たくさんのイメージを共有しました。

◆◆◆アンケートより抜粋 (アンケート提出 32枚) ◆◆◆

- ・食品ロスのことサルパの事も、私が知っている事はごく一部だったので、本日丁寧にお話して頂き考えが変わりました。身近な人から伝えていきたいと思えます。
- ・サルベージ・パーティの目的、楽しさなどよくわかりました。今日からしばらく我が家はサルベージ・パーティで在庫整理していきます。
- ・サルベージ・パーティという言葉自体初めてで、一種のカルチャーショックを受けました。こんなに楽しい有意義な会合に出席出来た事を幸せに思いました。
- ・とてもよかったです。初めての参加だったのですが、これからも参加していこうと思えました。
- ・今日初めて会った方達でしたがとても楽しくワークショップが出来て話が弾みました。
- ・アイスブレイクにもなる、話し合う内容がそのまま気づきになっていく。なるほどこれがワークショップかと感じました。