フードバンク 広がる予感

在庫・規格外食品 困っている人に

品質に問題がないのに包装の不備、在庫過剰、返品などで売り物にならなくなった食品を集め、食事に困っている人に配る――。米国で盛んで、国内でも東京や関西で行われてきた「フードバンク」活動が、全国に広がる兆しを見せている。活動を紹介する本が出版され、説明会も各地で開かれている。（大村美香）

広島市のNPO法人「あいあいねっと」は今年2月に発足、5月から本格的にフードバンク活動を始めた。包装の印字ミスや重量のばらつきで規格外になったうどん・そばは、会席料理や弁当用に飾り切りした残りの野菜を企業から定期的に届けてもらい、身体障害者の共同出荷施設や生活困窮者の支援団体などに無償で提供している。

理事長の原田佳子さん(56)は病院に勤める管理栄養士だ。患者に栄養指導をしていて、経済的に追い込まれ十分に食事ができないお年寄りが増えていると感じていた。自分で調理するのが難しくなった老夫婦に「配食サービスを」と勧めても、値段を知ると「無理です。わしの命にそれだけの価値がありますかの？」と返ってきた。

「食は生活の基本。食べられる安心感を広めたい。備蓄倉庫の雨漏りや平日に動けるスタッフが少ないという課題もある。一歩一歩進んでいきたい」と美平さん。

■ □

東京都のNPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」（2HJ）は7、8月に、札幌、名古屋、大阪、福岡など全国9カ所で説明会を開いた。02年に発足、年間約350トンの食料を首都圏だけでなく各地の施設に届けてきた。「ボランティアを各地に増やし、ネットワークを充実させたい」と2HJ事務局長の和田裕介さん(31)はいう。

支援を必要とする地元の施設の情報をボランティアが集め、ニーズに応じて食料を送る仕組みを考えており、ボランティア希望者を対象にした研修会も検討中だ。

名古屋では、2HJに協力し愛知、三重両県の施設に食料を配っているボランティア約20人が、NPO法人「セカンドハーベスト名古屋」の設立を準備している。

80年代にフードバンク活動が始まった米国には現在、200以上の組織がある。フリージャーナリストの大原悦子さんは日米で取材、7月に著書「フードバンクという挑戦」（岩波書店刊）にまとめた。活動の現状と課題を知ることができる。

「あいあいねっと」に届けられたニンジン、トウガン、カボチャなどのカット野菜＝広島市安佐北区

全国で年350トン配るNPOも

がった」と美平さんはいう。

那覇市母子生活支援センターに入居する女性(45)は「生活の助けになるうれしさもあるが、私たちを応援してくれる気持ちや真心が食べ物という形で表されているようで、それが本当にうれしい」と話す。

離島や遠隔地から入・通院する子どもの家族のための滞在施設「ファミリーハウスがじゅまるの家」（南風原町）も提供を受けている。受け取った食料は台所に置き、必要な人が使う。三男の付き添いで、7、8月に滞在した鹿児島県与論町の主婦南美代さん(38)は「缶詰などを使って家と同じように料理ができ、医療費と滞在費がかかる中、助かった」と語った。

フードバンク沖縄の場合は、賞味期限が2週間以上残っていて、常温での保存が可能な未開封の食品を受け取っている。企業からの寄付はまだ多くないが、家庭にある米や缶詰、菓子などを寄付してくれる人が増えているという。保護者らに食品の寄付を呼びかける保育園も出てきた。

「広報活動に力を入れ、企業の理解を深めたい。備蓄倉庫の雨漏りや平日に動けるスタッフが少ないという課題もある。一歩一歩進んでいきたい」と美平さん。

■各団体の連絡先
（ホームページ、電話、メール）

あいあいねっと
http://www.enjoy.ne.jp/~aiai net/

フードバンク沖縄
http://foodbankokinawa.ti-da.net/

セカンドハーベスト・ジャパン
03・3838・3827、info@2hj.org

セカンドハーベスト名古屋
052・913・2810

500万トン超 毎年廃棄

農林水産省の推計によると、日本では食用に向けられる資源のうち、5～10%程度にあたる年間500万～900万トンが、まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」だという。

規格外や返品、売れ残り、食べ残しなどの理由で、食品メーカーや小売り、外食業など食品関連事業者が廃棄している量が300万～500万トン、家庭で捨てられる量が200万～400万トンとみられる。