

知つて いますか？ フードバンク

スーパーなどで一定時間を経過した弁当や惣菜、売れ残りの野菜などが捨てられているのは多くの人が知っている。しかし、配達の途中で容器や外箱に汚れやキズが付いたり、スールの張り間違ひなど品質や安全性には問題のない商品までもが捨てられているのを知っていますか。うーん、もったいない、そんなもったいない食品を上手に活用しようとしてフードバンクという取り組みが広島でも始まっている。



のぼりも手作り、会員でボランティアを続ける藤原さん（左）が刺しゅうして作った
古民家を活動拠点にしたNPO法人「あいあいねっと」フードバンク広島 TEL082-819-3023

“もったいない食品”を生かす 「あいあいねっと」の取り組みから



味も品質も規格品と同じだが、不ぞろいのカット野菜は捨てられる運命に

安全性や品質の問題はないのになぜ処分？

「あいあいねっと」の取り組み

配送の途中で何らかの衝撃を受けてしまった缶詰や外箱の傷んだトルト食品、袋詰めの際に重量が不足してきた規格外商品、ペリの張り間違ひや印字の不具合、イベント用食品、賞味期限内に売れ残ったもの、在庫品不足の野菜や果物、これらは食品製造業、流通業などから出る事業系廃棄物といわれ、ほとんどが安全性や品質に問題はないのに、消費者の目には「もったいない食品」として処分されていく。あいあいねっとは、こうした食品を有効活用する取り組みを始めた。あいあいねっとは、広島県今年4月にNPO法人として設立された。フードバンク広島（安佐北区）が活動の中心だ。理事長の原田佳子（左）とスタッフの皆さんが、カット野菜などの提供を受け、運賃が大変だが、規格外食品の寄贈だけでなく、お金を寄付してくれる人や配達を引受けしてくれる運送会社など、この取り組みに賛同する人たちの協力の輪が広がっている。他地域のフードバンクともつながりができた。



フードバンクを支える皆さん。理事長の原田佳子さん（左端）とスタッフの皆さん。「知ったことを伝えるのも、できることのひとつよ」

向けての食育や環境教育、大ターは、イメージアップに一役を担っている。あいあいねっとはNPO法人として無償の活動なので、運営は大変だが、規格外食品の寄贈だけでなく、お金を寄付してくれる人や配達を引受けしてくれる運送会社など、この取り組みに賛同する人たちの協力の輪が広がっている。他地域のフードバンクともつながりができた。

平和に つながっている
「賞味期限は科学的データに基づいているものばかりではありません。目や鼻、舌、触感など五感で感じて判断してと原田さん。安心、安全も「分らない、知らない」では守れない。さあ、今日からできることを少しずつ始めよう。まず、「知る」ことだ。自分の、そして家族の口に入るものを知ると、「命」が見えてくる。環境が見えてくる。「もったいない」は、すべての命を大切に思う心で、それが平和につながるのだ。

不ぞろい野菜は どう？
曲がったキュウリや間引き野菜など不ぞろい野菜は、これまで商品として出荷（とほ）とどんなな、傷んだものがたつたつあても箱ごと捨てられる果物もある。野菜に不ぞろいがあるのは当たり前で、理解しながら、形も、われわれ消費者は、いろいろなものに手が伸びる。こうした消費者の行動も廃棄物を増やしている。20年も前にいち早く取り組んだのが、スーパーマーケットの「アズミ」。今では西日本70店舗のうち、30店舗で特別コーナーを設けている。また、「フレタ」本店（横川）と三次店にも「ふぞろい市場」と名付けられたコーナーがある。

庄原市農林振興公社では
小規模農家の少量多品目の余剰野菜を広島市内の直営産直市に出荷する。また、同市高野町東門田自治振興区の高齢者14人でつくる「元気丸組合」では、「菜園場野菜」とネーミング、営農組織「神の瀬工房」を通じて広島市内の外食産業に卸す。「自家用に作ったものだから底値は余り捨てる」は、皆さんに喜ばれて年寄りの生きがいになつていきますよと竹藤健治さん。安佐南区八木の「庄原産直市」にも個人名で出荷しています。

生産者と話し合い、赤い丸のレシートで使ってもらえること
に成功した例もある。間引き野菜は走りの食材として好評だ。

原田さんは、フードバンクの活動を企業の方にもつなげてもらいたいという。食品だけでなく、さまざまな「もったいない商品」の提供を呼び掛けている。

「あいあいねっと」では、もう「あいあいねっと」に、広島市の「元気」野菜を豊富に提供できる「あいあいねっと」愛称をつけた。かわいいキャラクター「かわいんキキラクター」(かわいんキキラクター)。