



●届いた食品を前に「あいあいねっと」のメンバー  
●うどんや煮物、おにぎりも提供された食材で  
●火、金曜には食堂も開きます  
●ゆったりくつろげる食堂のスペース

# フードバンク

賞味期限が近い、包装印刷ミス。そんな理由で、また食べられる食品大量に捨てられています。そんな食料を役立てる「フードバンク」という活動があります。広島市活動するNPO法人「あいあいねっと」を訪ねました。福原正博

築80年以上の旧家を拠点に活動する「あいあいねっと」(賛助会員58人)は07年に設立し、昨年5月から本格的に活動を始めました。事務所には、海苔(のび)がきこしに入った段ボール箱、華やリース型抜きした野菜の残りなど、捨てられず定めた食料があふれています。

「私たちの置かれた状況は、困窮者の方々のために活動する「あいあいねっと」の理事長の原田佳子さん(以下)です。

## 広島・あいあいねっと

### 「食べものの命大切に」が合い言葉

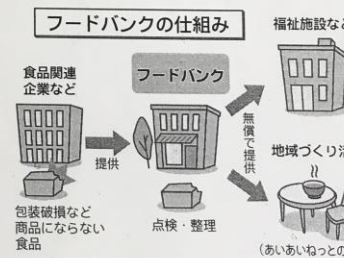


障害者の作業所の人に野菜を渡す理事長の原田さん(右)。「あいあいねっと」提供

女性ばかりです。図1メモや菓子など、独自の商品管理簿を駆使した賞味期限内の商品(相当の出元敬世さん)を月から出しています。捨てるに利用された食品は10月で1.3トになりました。市内の海苔会社は、販売

「あいあいねっと」の理事長、原田佳さんは、地元で働く管理栄養士です。フードバンクを始めたきっかけは、高齢者の貧困だと言います。

「慢性腎不全になった高齢の患者さんに『食べることに困るから』と配食サービスを勧めても、1食の値段を聞いてただで断ります。別の糖尿病の男性は、



## 食品廃棄=米収穫量

製造・販売段階で出る食品廃棄物は全国で年間約831万ト(農水省調べ)。年間の米収穫量とほぼ同じです。このうち、また食べられる食品は300万~500万トと推計されています。原田さんは「廃棄されたものは焼却され、二酸化炭素を出します。地球温暖化防止からもフードバンクは大事」と強調します。

## 各地のフードバンク

日本では在日アメリカ人のチャールズ・マクジルトンさんが99年から東京で活動を始めました(セカンドハーベスト・ジャパン)。広島以外に山梨、名古屋、関西、大分県日田市、沖縄などで主婦や青年などが活動しています。

「広島でやるとしたら、高齢者を視野に入れた地域づくりにも力を入れなければ」と思ったと原田さん。「あいあいねっと」は地域の祭りに参加したり、事務所を開放して健康教室を開いたり多彩な活動です。

10月からは食堂も開きました(火・金曜のみ)。助ねた日のメニューは「特製あんかけうどん(800円)」「餃子(70円)」です。

「調理・接客をボランティアが支えます。お年寄りの話をじっくり聞いてあげた。地域のサロンのような感じ」と、料理長の藤波晴子さん(68)。

8月から参加している中村道代さん(60)は「いろいろ楽しい。捨てられていた食べものを生かす、今の時代に必要な活動です。各地のフードバンクに共通する悩みは、運営資金のねん出です。『あいあいねっと』も例外ではありません。原田さんは「障害者の就労の場にもしたい。高齢者向けの配食サービスもやってみたい。知恵を絞って活動を発展させたい」と話していました。