

リユース Reuse



「独居老人の方たちの食生活を何とかしたい」と立ち上がった「あいあいねっと」。
 後生活者支援団体や地域のまちづくり団体にも食事を提供しています。

「POあいあいねっと」事務所
 レストラン「まめnan」。毎週火曜、金曜の2日間のみ営業（11～14時）。
 広島市安佐北区可部3丁目9-22 ☎082-819-3023



レストラン「まめnan」の
 定食

”不要な食材“と思う前にちよつと待って！
 きつと役に立つはずですよ。

「ご存じですか」「少し形が悪い」「重量が重い」など、工場できた規格外の食品は大量に焼却処分され、大量のCO₂を排出していることを。食品製造業や外食産業などから出る食品廃棄物は1、135万トン（2006年度）と莫大です。これらをきちんと消費できないものか——そんな食の理想を追い求め「NPOあいあいねっと」は、2008年にスタート。理事長の原田佳子さんは、大量廃棄される食品を有効活用して、レストラン「まめnan」を運営しています。企業や団体から規格外の食品の寄付を受け、調理して提供するという画期的な活動です。「あいあいねっと」の活動と食品リユースに関するアイデアを紹介します。

あいあいねっとからの提案 食品を無駄なく使うアイデア

- 1 野菜の切れ端を冷凍しておこう！**
 スープの具材に！
 野菜の切れ端を冷凍しておく。ミキサーにかけて加熱、ポタージュができる。
- 2 米のとぎ汁は、皿洗いに！**
 食後に食器を浸しておく、汚れが落ちやすくなる。
- 3 “ラッキョウ酢”は煮魚に！**
 ラッキョウを食べた後の“ラッキョウ酢”はとっておく。青魚を煮る際に入れると、味に深みがでる。

- 4 “お茶がら”は掃除に！**
 お茶がらは畳の上まいて掃き掃除をする。チリやホコリを取り、消臭・防カビ効果もある。
- 5 大根の皮は捨てないで！**
 大根の皮はキンピラに。食感がコリコリしておいしい。また、干して切り干し大根にも。
- 6 啓蒙活動の一環として**
 スーパーでの買い物。その日に食べるものなら、手前のもの（賞味期限がせまったもの）から取るう。「社会全体でロスをなくそう」

