

生協ひろしまから、
「食」や「農」にまつわる話題を
2カ月に1回お届けします。



「もったいない」が笑顔を生む く食べ物と命を守るフードバンクく

「日本の食料自給率を高めよう」「農業を活性化しよう」といった話題はよく耳にする一方で、捨てられている食料については、あまり語られることはありません。今回は、食べ物を生かし切ろうと取り組む「フードバンク」にクローズアップします。食べ物を捨てずに生かす活動に、ご注目ください。

アメリカ発祥の活動

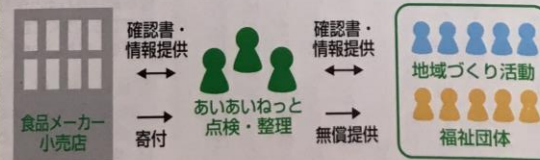
「すさまじい量の食べ物が捨てられていますよ。缶がへこんでいたり、箱が少し破れていたり、パッケージの印字がずれていたり、食べても何も問題がないのに、捨てられるのはもったいない話です。フードバンクとは、そうした食品を企業に無料で提供してもらい、必要としている方に食べていただく活動です」と話すのは、NPO法人あいあいねっと・フードバンク広島理事長の原田佳子さん。

フードバンクには、食べ物を粗末にせず、弱者を助ける社会的な意義と、二酸化炭素の排出を抑える環境面での意義があります。1960年代にアメリカで始まり、イギリスやベルギー、フランスでも盛んに行われています。日本では、2000年に初めて東京でセカンドハート・ジャパンが発足。その後、日本各地で設立の動きがあり、2008年2月、全国で3番目に広島の「あいあいねっと」がNPO認証を得ました。

NPO法人「あいあいねっと」・ フードバンク広島

企業から捨てられる「もったいない食品」を無償で譲り受け、要支援生活者支援団体などに無償で提供するシステムを実践しています。

理事長
原田 佳子さん
(管理栄養士)



捨てるために作らない

原田さんは、広島市安佐北区可部の二宮内科で管理栄養士をしています。食の現場に長年たずさわって、食品が廃棄される現場を見て「もったいない」と心底感じています。フードバンクの活動を知って勤務先に掛け合い、企業の社会貢献活動として協力を得ながら、「あ

日本の食品廃棄の現状

食料自給率が低い日本では、多くの食料を輸入に頼っています。また世界では、10億人もの人が栄養不足で苦しんでいます。それなのに、食料の約5~10%を「まだ食べられるのに」捨てている日本人。この現実を、どう思いますか？



出典：平成17年度食料供給表・平成18年度食品資源の再生利用等実施調査報告書・平成17年度食品ロス統計調査（農林水産省）と一般廃棄物の排出及び処理状況・産業廃棄物の排出及び処理状況等（平成17年度実績、環境省試算）をもとに農林水産省総合食料局試算

「あいねっと」の設立準備を始めたそうです。食品の提供先としては、最初は知り合いの食品メーカーに相談。流通ルートに乗らない余剰食品を寄付してもらいました。実績ができ、マスコミで取り上げられたこともあり、協力企業は徐々に広がっています。

「あいねっと」が受け入れる食品は、缶詰、飲料、お菓子、調味料、加工食品など多種多様。その理由は、賞味期限の印字ミス、パッケージの印刷のずれ、中身と表示のグラム数の差が基準を超えている、などさまざま。「過剰在庫で保管スペースがない」「賞味期限の半分を過ぎたら販売しない」などの在庫調整もよくある原因で、時には、24食入りのレトルトご飯が300箱、ウインナーが1トンのなど、一度に大量の食品が提供されることもあります。いずれも安全性には問題がない食品ばかりです。

おかずと笑顔が増えた

原田さんは「食品を捨てる」というと、企業が悪者にされてしまいます。しかし、皆さん「もったいない」と思っています。ある会社の方が「捨てるために作ったんじゃない」とおっしゃいました。誇りを持って作った商品を廃棄するのは辛いんだなと改めて感じました」と言います。また、食品を廃棄するにもコストはかかります。それでも、企業は経営を続けるために、処分せざるを得ない時があります。だからこそ、自分たちの食品を活用してくれる「あいねっと」に、企業は「ありがたい」と感謝するそうです。

地域に根ざす活動を

企業から寄せられた食品は、一度「あいねっと」で点検・整理して、福祉施設や作業所、母子療護支援施設、ホームレスの支援団体などに渡されます。せっかくいただいた食料が「番旨はれる所へ届くように、みんなで知恵を巡らせるのだ」と、企業は子どもたちの多いところ。毎日60~70名分の炊き出しをするホームレスの支援団体には、たくさんある食品を、少量の食料は、小規模の施設へ、といった具合に行き先が決まります。ある作業所では、「食当たりの食費が100円程度で、いつもさびしいメニューだったそうです。「あいねっと」から食料が提供されるようになり、食卓が賑やかになりました。「おかずが増えたら会話が增えた」「おやつを食べたら笑顔が出るようになった」と、みんな報告に「食べ物を持つ力の強さを感じました」と原田さんは感慨深く語ります。

「できること」を实践

原田さんがアメリカでがん患者の施設を視察した時、ボランティア受付で「あなたは何ができますか？」

賞味期限とは？

比較的劣化が遅い食品を包装したまま所定の保存をした場合に、メーカーが風味や味、安全性が維持されると保証する期限。賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではないので、においや見た目目で判断して食べる。



「あいねっと」では…賞味期限を過ぎたものは原則受け取らない。賞味期限が近いものはその旨伝えて渡す。「何か問題が起きてても企業に責任は問わない」という確認書を交わし、企業が食品を提供しやすい環境を整備しています。

「あいねっと」への参加も、「あいねっと」の活動の一つ。食料と人材を提供して、災害時の炊き出し訓練に参加したり、小学校で「子ども料理教室」を開催したりしています。フードバンクに寄付された余剰食品を利用することで、子どもたちにも「食べ物には命。食べ物大切にしないといけない」という思いが芽生えたそうです。

「あいねっと」には、幅広い分野の方が関わっています。企業では、机や文房具の寄付、事務所のメンテナンス、調理場の衛生管理、荷物の運送、またお金を寄付してくださることもあります。個人のボランティアでも、企業に立ち寄

♡♡ハートあふれる♡♡
あいあいねっと

旧街道沿いの
古民家を再生した
事務所です！



築100年近くの古民家を改修。雰囲気もよく、多くの人が集まっています。



寄付された
「うどん」

表示と内容量が少し違うため、廃棄されるところをフードバンクに寄付。ランチにも使われています。

食品を受け取り、仕分けして受け渡し
週2回、企業からの余剰食品の受け取りと、仕分け、作業所などへの食品の受け渡しをします。

イベントにも参加
今年3月には、生協ひろしまの「たべる、たいせつフェスティバル」に参加しました。



手作りを販売

スタッフの手芸作品などを販売。売上は活動資金になります。



企業としてもありがたい活動です

当社は、野菜全般を取り扱っています。出荷の時に、食べられるのに商品にできない端材や、外食産業向けに型抜きなどをした残りの部分が出てきます。それらを「あいあいねっと」さんにお渡ししています。

最初のきっかけは一昨年、フードバンクの活動を紹介した新聞記事を見かけたことでした。日ごろから、「食べられるのにもったいない」と思いながら捨てていたものが有効に使えると知り、すぐ電話をしました。捨てるとお金のかかるゴミも減らし、人のお役に立てる。企業としてもありがたいと思います。これからも応援させていただきます。

おおたけ株式会社 上馬場さん

レストラン「まめnan」の
ランチメニュー



特製あんかけうどん、小鉢3つ、俵むすびで500円。皆さんの善意がこもったランチは格別のおいしさです。



サロンへようこそ

まるで友達の家遊びに来たみたい。くつろげる空間です。

生協ひろしまも
食品を提供

生協ひろしまも、フードバンクの活動に参加しています。コープ高陽、安東、五日市の3店舗から、賞味期限が近付いた商品や、パッケージのへこみや破れなどのため、販売できない商品を提供しています。週に2回、あいあいねっとのボランティアさんが店頭で商品を取りに来てくださっています。



「あいあいねっと」では
会員・協力企業様募集中

お問い合わせ先

TEL&FAX/082-819-3023
レストラン「まめnan」
住所/広島市安佐北区可部3-9-22
営業時間/毎週火・金曜11:00~14:00

て余剰食品を受け取る方、家庭菜園の野菜を持って来てくださる方、手芸作品をバザーで販売してくださる方などさまざまです。原田さんいわく「何をするにも一人では無理。みんながいるからできる。お互いにエネルギーのやりとりをして、元気をもらって、活動の幅を広げていきたい」。

広島には今、フードバンクは二カ所しかありませんが、原田さんは市町ごと、区ごとにできたらいいと言います。地域の企業・小売店から提供される余剰食品を、地域の施設などで消費するのが理想とのこと。地域密着で認知度も上がり、フードバンクに対する理解が広がります。また、食品を受け取りたり渡したりの運送距離が短くなり、二酸化炭素の排出量も減らせます。

食の今後に向けて

管理栄養士として、また母として食を見つめてきた原田さんに、家庭での食品廃棄物を減らすコツを聞いてみると、「捨てないこと。その前に買すぎないこと。知恵と工夫で、食料を活用して使い切りましょう。賞味期限の数字だけを過信せず、目で見て、嗅いで、自分で判断して食品とつきあってみよう」。

食へることは、生きていく上での基本中の基本。みんなが毎日、なにかを食べています。「食卓を開けば、自然と輪ができます。フードバンクの活動も、食べ物が中心になるから、いろんな人が仲間になれるのだと思います」と原田さん。食べ物は命。「もったいない」という思いから始まったフードバンクは、地域の未来にもつながっています。