

# 規格外おいしく活用

形がそろいだたり、内容量が薄く詰まらぬなどの理由で、市場に出ることなく捨てられる野菜や加工品がある。「食べられるのもったいない」と、そうした食品の活用を提唱する活動が「フードバンク」中国地方でも始まっている。

（徳島県）



企業から寄付された規格外食品を点検する原田理事長（左から3人目）らあいあいねっとのメンバー＝広島市安佐北区可部3丁目（いずれも撮影・福井宏史）

「おいしいねえ二安いしねえ」。お年寄りの笑顔が広がる、広島市安佐北区可部3丁目の「まめなレストラン」。毎週火曜日と金曜日の午前11時から午後2時に開店する。野菜たっぷりのうどんが280円、日替わりの雑菜が1品50円と格安だ。

安いには訳がある。賞味期限が切れる前に食べても問題はないが、規格外で捨てられるはずだった食材を使っているからだ。

## フードバンク 広がる取り組み 広島

初めて訪れた同店の主婦(47)は「規格外の食材を使っているのは思えない味」と驚きの表情。うどんを食べた同店のパート従業員女性(68)は「野菜の切れ端でも調理してしまえば全然気になりません」と笑顔だ。



規格外食品とんかつ店

## 「もったいない」精神に訴え

初めに訪れた同店の主婦(47)は「規格外の食材を使っているのは思えない味」と驚きの表情。うどんを食べた同店のパート従業員女性(68)は「野菜の切れ端でも調理してしまえば全然気になりません」と笑顔だ。

### 食品ロス1人1日3.7%

家庭やレストランなど「食べ残した」食品をどう処理されているか、使わずに捨てた理由で、調査された。農林水産省の「消費期限が過ぎた」680世帯を対象に1年以上を調べた。

調査にわたった行った 同家は10年、外食歴1人1日当たり使った120事業所を対象とした食品の総重量の3.7%に相当する41kgがした料理の重量に占め食べ残された廃棄される食べ残しの比率が最も高かったのは「宿泊食」残りの理由は「施設」で14.8%、「宿泊」が多かったが「宴会」13.7%、「倒閉」も多く、「食事」を「宴会」10.7%、「食」となっていた人が「堂」レストラン」3.2%と続いた。

### ◆月1回掲載します

あいあいねっとは、フードバンクを広げる活動にも積極的に参加する。昨年10月、全国の10団体と「食品の市場への再販はしない」「品質保証された食品だけを扱って」など、知り合いのフードバンクガイドラインを締結した。企業が安心して食品を寄付でき、新しいフードバンクが誕生しやすい環境を整えるため、原田理事長は「食品提供企業を増やすため、他団体と協力し、バンクの知名度を上げていきたい」と話している。

原田理事長は「近い将来、レストランに食べられない高齢者のために配食サービスも始めたい」と夢を語る。「廃棄量と比べ、活用できている量は微々たるもの。フードバンク自体、あまり知られていない。日本人に限らず「もったいない」精神に訴え、活動を広げていきたい」と話す。

原田理事長は「近い将来、レストランに食べられない高齢者のために配食サービスも始めたい」と夢を語る。「廃棄量と比べ、活用できている量は微々たるもの。フードバンク自体、あまり知られていない。日本人に限らず「もったいない」精神に訴え、活動を広げていきたい」と話す。