



命の源じゃけん、
無駄なくいただくかと。

ジャガイモの切れ端を確認する原田さん。こだわりの野菜を無駄なくいただく



またmanレストランでは、相席して仲間で増やす。会話も楽しみ、おいしでも感謝

ふるさと応援隊



この日の小鉢は、カゴチャとネギの煮物と本種のなます。半分残らぬで楽しみ、残りにする

◎ 高齢者の食を守る
フードバンク（広島市）

真ん中がくりぬかれたジャガイモ、ヘタが付いたパブリカの切れ端…。ふぞろいに切られた野菜が、広島市安佐北区のNPO法人「あいねっと」に届いた。野菜を確認する理事長原田佳子さん（40）の目が光る。卒業証が高く、農家からのこだわりの野菜が切られ端として余り、包装破損や規格外により大量に捨てられている。それらを企業から集め、会員がもそうに変える。事務所の一部を開放した「まめmanレストラン」で小鉢50円、むすび70円、特製うどん280円をふるまう。家庭的で優しい味付けが人気だ。

「野菜は温かくして食べると体にいいよ」。原田さんが食べにきたお年寄りに優しく声を掛ける。みんな、自然と笑顔になる。レストランは地域の交流の場でもある。もともと、余剰食品を集め、福祉施設に無償で提供していた。原田さんは病院の管理栄養士でもある。一人暮らしや経済的な問題で十分な栄養が取れない高齢者が多いことに悩んでいた。「資源の無駄を減らして食と人をつなぎたい」との思いで2007年、フードバンク・あいねっとを結成した。

レストランは09年、食品を届けただけでなく、高齢者が気軽に食事をとれる場として開業した。知名度は高まり、協力の輪も広がった。昨年は食事を作るのが難しい人に配食サービスを開始。地域の見守りにもつなげている。

原田さんは「食品が完璧に商品化され、お金の交換物として扱われている。感謝が薄れて外見などに敏感になりすぎている」と懸念する。「命の源である食料を無駄なくいただき、助け合いの輪を広げたい」。その信念が高齢者の健康や交流につながり、地域の安心安全を築いている。