



助けあい 支えあいで 縁結び あいあいねっと通信

1月

新年、あけましておめでとうございます。今年一年の皆様方のご健康とご多幸を祈念いたします。

2017年は、事務所立替のため、仮事務所での活動となり、フードバンク活動と食品ロス削減活動に力を入れて事業を進めて参りました。この1年で取り扱った食品は25.4t（活動開始時からの取扱量は172.1t）となりました。食品提供量は、ほぼ横ばいとなり、皆様のご協力を力強く感じながら大切に活用させていただいております。パートナーシップ団体の数もこの1年で増えています。子どもの貧困問題が深刻化する中、こども食堂でフードバンクに寄せられる食材を利用したいとの相談が多く寄せられています。たくさんの人と同じものを味わいながら、楽しいひと時を過ごすこと、食べ物を大切に食べきる力を子どもたちに体験してもらえた素晴らしいことだと思います。



また、パートナーシップ団体への見学も積極的に行い、情報開示にも取り組んで参りました。食品を提供してくださる方、活用する方、双方が利用しやすいフードバンクを目指していきたいと思います。

さらに、食品ロス啓発活動では、真亀小学校のPTCの授業で「もったいない料理教室」を開催！



食べ物は食べるためにある！ “もったいない” のない社会を創る！



テレビでも放映されました。児童や保護者からは、「たくさんの食べ物が捨てられているのを知らなかった。捨てないようにしたい。」「冷蔵庫のチェックをこまめにし、買いすぎないように気をつけたい」「美味しいかった！！うちに帰ってまた作りたい」等、うれしい声が多く聞こえました。安佐北区ボランティアフェスタでは、「フードバンク人形劇」も行いました。今年も、フードバンクや食品ロス削減を地域に発信しながら、より地域に浸透した活動ができるよう、工夫していきたいと思います。

2018年2月から、いよいよ新しい事務所での活動となります。活動をスタートさせて11年目の節目の年！どのような活動にすればよいのか、皆々様のご意見を参考にさせていただきながら、より一層地域の人びとに寄り添う活動を行なっていきたいと考えています。今まで同様、ご支縁賜りますようよろしくお願い申し上げます。

【今後のスケジュール】

- ◆1月9日（火） 仕事始め
- ◆1月29日（月）～31日（水） 引っ越し休み
- ◆1月27日（土）、28日（日） 新事務所内覧会
- ◆2月1日（木） 新事務所OPEN
- ◆2月23日（金） 新事務所記念イベント
- ★日々の活動は、facebookで公開中★



フードバンク活動

コミュニティ・レストラン

配食サービス

健康づくり

まちづくり

私たちは、食品関連企業から、規格外・包装破損・印字不良などの理由で、食べ物としては品質にまったく問題がないにもかかわらず、商品として扱えなくなった食品（食品ロス）を無償提供していただき、それを食べることに困っている人々のもとに届けるとともに、地域の活性化に活かしています。

【編集・発行】

特定非営利活動法人 あいあいねっと

- 住所：広島市安佐北区可部3-9-22
- TEL：082-819-3023
- FAX：082-573-4955
- Email：aiainet@hi.enjoy.ne.jp
- web：http://www.aiainet.org/





日本のフードバンクの役割とは

理事長 原田佳子

新春のお喜びを申し上げます。皆様お健やかに新春をお迎えのことと存じます。

さて、昨年「あいあいねっと」は『未来にツケを残さないフードバンクの新しい挑戦』というタイトルの本を上梓いたしました。今からの日本のフードバンクの求められている役割は、どのようなことなのか、に焦点を当て私なりの考えを書かせていただきました。本を出版しようと思ったきっかけは、フードバンクは、ただ提供された食べ物を必要とする団体等に提供するだけの活動でよいのか?ということです。

第二次世界大戦後、日本は、工業化により世界で稀に見る高度経済成長を遂げました。国民の暮らしはすいぶん豊かになりました。しかし、それと共に、地域社会や共同体としての絆は徐々に失われていきました。若者が働き手として農山村から出て行き都市に集中し、さらに、家族や地域の共同体で行っていたことが、どんどん市場化されていったからです。今、日本は人口減少の中での高齢化社会という大きな課題を抱えています。安佐北区でフードバンク活動を開始した頃は、安佐北区の高齢化率は25%くらいでした。本を書くに当たってあらためて高齢化率を見てみると30%を超えていました。10年間で5%の上昇です。すさまじい勢いで高齢社会が進んでいます。そういう状況の中での今の日本に必要なことは失われた共同体としての機能の再構築することだと確信しています。大きな災害が日本各地で起こるようになり、その要求はますます大きくなっています。食べ物があれば、人は心安らかになります。食べ物があれば、人は寄ってきます。食べ物があれば、人は元気になります。食べ物は人と人の出会いを演出し絆を深めます。まさに、栄養素だけではなく、食べ物の力に依存した活動こそ、今後のフードバンクの役割があると考えています。



食べる“わ”



人から選ばれる組織に

先日、大手ゼネコンに勤めている友人と話していた際に、5年目の有望視されていた部下が会社を辞めてしまったという話を聞きました。辞めたのは学生時代にボランティア活動をしていた男性で、リーダーシップのある尖った人材だったと言います。地図に残る仕事をしたいと入社したものの最終的には営業部隊として情報収集することだけを求められる現状と、自分のやりたいことが繋がらないと感じて辞めてしまったとのことでした。

企業にとって尖った人材は必要です。しかし、学生時代に何かを成し遂げたいという意思を持っている学生は少なからず存在しますが、大企業には就職せず、ベンチャーやNPOなどに就職する人が増えているようです。尖った人材から選ばれる企業になるために必要なことは何でしょうか。これからの時代においては、企業と個人の関係を逆転させる必要があるかもしれません。

これまで、「企業のミッションを達成するために必要な人材を採用する」という考え方が一般的でしたが、これからは「個人の想いを実現できる企業が選ばれる」というように、主体は企業から個人に変わってきます。組織の利益のために人を使うといった発想の企業からは人が離れていく、人の成長や自己実現のために組織があるという企業に人が集まってくるでしょう。パラダイムシフト。今年は、一旦常識から離れて考える1年にしたいと思っています。

副理事長 松島雅也



パートナーさんのご紹介

[NPO法人 夢ハウス高陽]は、就労継続支援B型事業所。心の病を抱えながらも「生活リズムをつけたい」「人とのコミュニケーション力をつけたい」「働きたい」と思っている人たちの社会参加の場です。建築用部品の組み立て作業、しめ縄・灯籠、木工・雑貨などを製作、販売などをされています。しめ縄や灯籠は、地域の方にも販売されたり、木工・雑貨などはシャレオ内の「ふれあいプラザ」でも販売されています。あいあいねっとから提供される食品は、お昼ご飯やおやつに活用されたり、自宅に持って帰って食べたりします。特に、毎週木曜日と月に3回ほど不定期で来られる2名のボランティアスタッフが作るお昼ご飯は大好評です！！メニューは、うどんやそばがメインのお膳(200円)とカレーやシチュー(100円)のランチ！安くてボリューム&栄養たっぷりです☆今回は、その調理現場に伺いました。「提供食材を利用することで、普段は高くて買えないアスパラを彩りにしたり、浮いた食費でお肉も購入できるので、栄養があって彩りよい食事が提供できます。自分で食べられるだけ盛り付けるようにしています。」と、スタッフさん。本当に一生懸命にお料理されました。本当は捨てられる食材が、美味しい料理になり、皆さんの楽しみになっていること、大変うれしく思います。大切に食べていただきありがとうございます！



メニュー

炊き込みご飯、冷やしうどん
天ぷらの盛り合わせ、かぼちゃサラダ

[笑顔つながい隊]は、『矢野の家』という素敵な民家で、子どもからお年寄りまで集まれるコミュニティースペースをされており、健康講座や体操教室、料理教室、子どもが楽しめるイベントなどいろいろな取り組みをされている団体です。矢野の家の活動拠点である矢野地区にも、子どももお年寄りも一人でごはんを食べている現状があります。この度、「会話をしながら温かい食事を食べる美味しいさ」「ここに来ると誰かがいる安心感」を共有できる場として、『やの地域・子ども食堂』を始めたいとお話がありました。もちろん、あいあいねっとの食材も活用していただきました。『やの地域・子ども食堂』を始めるにあたり、「食からつながる地域の輪～あいあいねっとの活動を通して～」というタイトルで、食品ロス削減講座もさせていただきました。



地域の方から寄付されたお米、お野菜とあいあいねっとからの食材が使用された、愛情たっぷりの夕ご飯です！！今回は肉じゃが！！

『やの地域・子ども食堂』は、12月15日にオープンしたばかり。当日の朝に、あいあいねっとまで食品を取りに来られ、その後、メニューを決めて調理開始。食事時間までは無料学習支援も行っています。提供食品を上手に使った栄養満点の食事。とてもおいしそうですね。食堂は、毎月第1・3金曜日の17時～19時（祝日はお休み）、無料学習支援（宿題・勉強おたすけ会）は、16時からとなっています。『やの地域・子ども食堂』のように、まめnan（提供食品）が食べる人を笑顔にし、心も体も元気にできる場所があるというのはとても素敵なことだと感じます。子どもたちの笑顔が浮かびますね！！



野菜どら焼き

食品ロス削減料理教室で小学生と一緒に作った野菜たっぷりおやつです！！

【材料】3人前

- あん●かぼちゃ（皮つき）120g、さとう大さじ3
生クリーム小さじ2
- 生地●人参60g、たまご1/2個、牛乳35cc
さとう大さじ1、みりん大さじ1、ホットケーキミックス65g

【作り方】

- あん●かぼちゃを柔らかくなるまでゆでて、実と皮を分ける。
(皮はみじん切りにし、生地の中に入れる。) 実を熱いうちにつぶし、さとうと生クリームを加えてまぜる。3等分に分けておく。
- 生地●人参、たまご、牛乳、みりんをミキサーにかけ、ボウルに移す。かぼちゃの皮、さとう、ホットケーキミックスを加え、さっくり混ぜる。170~200度のホットプレートで7cmの円形に6枚焼く。焼きあがったら、あんを挟んで出来上がり！！

〈ポイント〉

- ✿ミキサーがないときは、人参はすりおろしても大丈夫です。
- ✿かぼちゃの皮が生地に入ることで見た目のアクセントになり、口当たりも気になりません。
- ✿かぼちゃのあんをさつま芋にアレンジするのもおすすめです！



私たちの活動をご支援いただいている事業者様・団体様をご紹介します

- ◆有限会社アトラス・コーポレーション◆アルフレッサファーマ株式会社◆アヲハタ株式会社
- ◆有限会社池田自動車◆株式会社エコールドフルール◆株式会社 SKY コーポレーション
- ◆株式会社エムズホーム◆株式会社 M&K◆株式会社 M&C コラボレイション
- ◆おおたけ株式会社◆株式会社沖野建築設計◆有限会社オフィスシン
- ◆キユーピー株式会社広島支店◆株式会社九食◆医療法人社団恵正会
- ◆有限会社健康宅配ネット◆カルビー株式会社◆有限会社佐藤運送◆社会福祉法人正仁会
- ◆スターライト工業株式会社◆生活協同組合ひろしま◆株式会社多山文具◆チチヤス株式会社
- ◆中国電力株式会社◆中電環境テクノス株式会社◆株式会社トーホーフードサービス
- ◆株式会社ナリコマエンタープライズ◆有限会社ニシオカ◆ノベルサウンズ◆広島海苔株式会社
- ◆広島駅弁当株式会社◆株式会社フォーリーフ◆藤井医療器株式会社◆株式会社藤三
- ◆株式会社フレスタ◆マルコメ株式会社◆マックスバリュ西日本株式会社◆株式会社マルバヤシ
- ◆株式会社未発◆ミック株式会社◆美作大学食品ロス削減サークル◆株式会社ミライト
- ◆有限会社エイコー商事◆山崎製パン株式会社広島工場◆ゆかり屋本舗株式会社
- ◆ワンダフルホーム株式会社

みなさま、いつもありがとうございます！

【編集後記】1年間お世話になった仮事務所。庭には、枝をハート型に組んだ木が植えられています。入居のご挨拶の日に、「あいあいねっとさんにぴったりだと思って！」と大家さん。ステキな心遣いに見守られての日々。離れるのが寂しいので、最後にみんなで記念撮影をしました！！今年も頑張ります！(M)