

## 平成 28 年度狛江市市民提案型市民協働事業

食品ロスの問題を困窮者支援と結んで考えていく講演会  
フードドライブを通じて市民に広く働きかける協働事業

### 事業報告書



- 講演会&リレートーク エコルマホール多目的室  
「食品ロスとその活用～フードバンク活動で支え合う地域づくりを～」  
実施日時：平成 28 年 10 月 16 日（日）
- フードドライブ（食品寄贈受付け） 狛江市市庁舎 2 階ロビー  
実施日時：平成 28 年 10 月 17 日（月）～10 月 21 日（金）10：00～16：00



狛江市 / NPO 法人フードバンク狛江



## 【はじめに】

平成27年6月5日、当時「フードバンクを考える会」（現NPO法人フードバンク狛江）として平成28年度狛江市市民提案型市民協働事業に提案書を提出しました。

提案の目的は、「三分の一ルールという食品の流通システムもあって、一日の食品の三分の一がまだ食べられるのに廃棄される食品ロスを削減し、社会活動としてのフードバンク活動を広く周知し、フードバンク団体立ち上げと地域の食糧支援の仕組みづくりを模索し、行政と共に生活困窮者自立支援制度の充実、地域の見守り、支え合う関係づくりを目指す。」とし、事業実施の成果として「行政としての施策の成果や現状」への理解や「フードバンクに対する認知度向上」により「継続的な食糧支援活動の開始」が期待できる、としました。この提案に対し狛江市は9月24日付けで事業実施を決定し、本年度6月より事業実施に向けて準備を進めてきました。

## 【事業の概要】

### ■ 事業名

食品ロスの問題を困窮者支援と結んで考えていく講演会、フードドライブを通じて市民に広く働きかける協働事業

### ■ 事業の目的

この事業は、狛江市及びフードバンク狛江が互いの特性を理解し、自主性及び自立性をもって当該事業に取り組むことにより、狛江市民をはじめ多くの人に食品ロスの問題及び困窮者支援の活動を周知することを目的とする

### ■ 事業内容

- 講演会「食品ロスとその活用～フードバンク活動で支え合う地域づくりを～」  
リレートーク 連携する5団体からの報告
- 狛江市庁舎で市民からの食品寄贈受け付け（※フードドライブ）実施  
※家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動

### ■ 実施の経過

- 平成28年6月2日 第一回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室
- 6月27日 本協働事業に関する協定書を締結
- 7月7日 第二回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室
- 8月30日 第三回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室
- 9月15日 フードバンク狛江第一回実行委員会 中央公民館第一会議室
- 9月16日 第四回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室
- 10月9日 フードバンク狛江第二回実行委員会 中央公民館第一会議室
- 10月11日 第五回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室
- 10月16日 講演会、リレートーク実施 エコルマホール多目的室
- 10月17日～21日 狛江市庁舎2階ロビーでフードドライブとパネル展示
- 11月15日 第六回協働事業打ち合わせ 市役所2階相談室

平成 28 年 10 月 16 日

## 狛江市市民提案型市民協働事業 講演会 事業報告

エコルマホール 多目的室

司会 副理事長 田中 究

■ 参加人数 83 名

■ 開会のあいさつ 13:30

NPO 法人フードバンク狛江 理事長 田中 妙幸

【第一部】 講演会 13:40~14:40 質疑応答 14:40~14:50

「食品ロスとその活用～フードバンク活動で支え合う地域づくりを～」

講師：井出 留美 氏 (株) office3.11

### プロフィール

食品ロス問題専門家。消費生活アドバイザー。女子栄養大学/石巻専修大学講師、博士(栄養学)/修士(農学)。東京大学大学院農学生命科学研究科修了。ライオン(株)入社後、ボランティア体験を基に提言したコンテストで準優勝。「人の役に立ちたい」と退職、青年海外協力隊参加。帰国後、日本ケロッグ(株)入社。広報室長と社会貢献業務を兼任、余剰食品を困窮者に活用するフードバンクへの支援を開始する。東日本大震災を機に(株)office3.11 設立。NPO セカンドハーベスト・ジャパン広報を担当。独立後全国各地で講演、テレビ・ラジオ出演多数。「食品ロス削減検討チーム川口」主宰、フードドライブなどに取り組む。

■ 休憩

【第二部】 リレートーク 15:00~15:30

フードバンク狛江と繋がっている皆様から

- ① 小さな一歩でも、地域で必要とされる活動へ NPO 法人フードバンク狛江
- ② 生活困窮相談支援でフードバンクを活用 狛江市福祉相談窓口こま Y E E L
- ③ 組合員の想いをフードドライブでフードバンク狛江に繋ぐ 東京南部生協
- ④ 輸入雑穀の食品ロスをフードバンク狛江の支援に活用 株式会社 K A N S E I
- ⑤ 地域で連携して、本当に支援を必要とする子どもと繋がりを 狛江子ども食堂

■ 閉会のあいさつ 15:30

狛江市福祉保健部福祉相談課長 小川 正美

## 開会のあいさつ

NPO法人フードバンク狛江 理事長 田中 妙幸

本日は狛江においても多くのイベントが開催される中、この講演会にお越しいただけたこと感謝申し上げます。また世界食糧デーの本日、1年以上前より狛江市、福祉保健部と組んでの協働事業としてこの講演会を提案し協働事業として待っていた日を迎えました。



講演を引き受けていただいた講師、井出留美様には日本初のフードバンクであるセカンドハーベスト・ジャパンでの広報活動の経験、また農水省などとも組まれて日本や世界をご活躍の場とされ、栄養学博士で食品ロス問題専門家として多くの講演をされ、著書も出されています。本日はこの狛江に来ていただけて感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございます。

食品ロスの問題は企業からと考えられがちですが実は半分は家庭から、食品ロスの問題ではフランスでこの2月に大型スーパーでの賞味期限切れでの食糧廃棄が禁止され、フードバンクへの寄贈食品が大幅に増えたとのこと、デンマークでは賞味期限切れの食品を扱うスーパーも登場したと聞きます。

実はフードバンクが繋いで減る食品ロスは全体の0.1%ほどともいわれています。けれども格差社会の中で実際にこの狛江にも今日明日の食に困っておられる方がいる一方、まだ食べられるの食品が2兆円ほどの予算をつぎ込んで廃棄することが行われているとしたら、国が6府省庁を結んでやるべき大問題なわけです。食品ロスの問題は困窮者の問題と共にフードバンクが取り上げていきたい課題の一つと思い、この度の企画が実現いたしました。

近所に住む一人親のお子様に出会ったことがきっかけで、この狛江にフードバンクをと動き出し、立ち上げの際に新聞社が記事を掲載してくれたこともあって、他都市からも寄贈食品が送られてまいります。狛江市の生活困窮者自立相談窓口であるこまYELLと結んで困窮世帯への緊急食糧支援は、市民の皆様のフードドライブ(市民参加の食品寄贈活動)を通じて集まってきた食品を140回を超えて繋いでくれました。皆様のご支援やご協力のおかげです。

しかしフードバンクのできる事は本当に小さなことです。団体活動は持ち出しで利益を生むわけではなく、ボランティアも手弁当で大変ですが、「もったいない」と寄贈くださる食品を「いただきます」と寄贈を受け、困窮世帯へ繋いでも4~5日食べつなぐくらいの食品しか提供できません。それだけです。現在の格差社会を生き抜いていく切符を差し上げられるわけではありません。地域に様々な支援、行政や社協、繋がれる団体があってこそ大きな支え合いの力になります。フードバンクはその一翼になればと思います。

本日の講演を通じて、皆様と食品ロスとその活用について学んでいきたいと思います。また後半にはリレートークで連携している企業や団体の方からフードバンクと結んだ活動の報告を受けて、皆様とともに支え合う地域づくりについて考えてまいりたいと思います。

## 【第一部】

井出 留美 氏

「食品ロスとその活用～フードバンク活動で支え合う地域づくりを～」

## 【講演内容】

### 食品ロス…まだ食べられるのに捨てられる

埼玉県川口市からやってきました、井出留美です。本日はフードロスとその活用というテーマで、全国で講演したり、地元のフードバンクを回ってどんな食品が集まっているか、どんな方たちが活動をしているかを見て回っているので、目で見えてきた各自治体の事例をご紹介します。

まずはスライドをご覧ください。

(スライド1枚目)

都内の家庭ごみが集まる現場の様子がこちらです。比較的、狛江から近い23区です。NHKの特報首都圏という番組取材に同行し撮影した写真です。緑の手袋は作業員さんの手ですが、この方が持っている長いもの、竹の皮に包まったようなこれは何だと思いませんか？家庭からの食品ロスの一例です。なんと5,250円の高級和菓子が丸ごとゴミに入っていました。封も開けずにそのまま捨てられ、賞味期限は5か月も残っていました。他にも、鉄火巻き、パン、かつ丼、ピザ、長ネギ、かぼちゃなど、みなさんが普段召し上がっているものが捨てられていました。どれも賞味期限が切れていないものばかりでした。



### 家庭からの食品ロスの一例(東京都23区内)



Copyright © office311.jp All Rights Reserved

ここでクイズです。

### 世界の食品廃棄の現状と削減の取り組み

まだ食べられるのに、捨てられる食品ロスは世界でどれくらいあるでしょうか？

食品生産量に対して ①3分の1、 ②4分の1、 ③5分の1 重量でお考えください。

答えは1です。作っている量の3分の1が捨てられています。1年で捨てている世界の食糧廃棄は13億トンもあるのです。カロリーベースにすると4分の1を捨てていることとなります。

これを受けて、去年（2015年）の秋、国連サミットで2030年までに世界中の人で、食糧廃棄を半分にするという目標を立てました。これは小売店も消費者も全員です

今のままの生活を続けていくと、地球が3個必要になってくるといわれています。地球をあと2つ増やすのは無理ですよ？ その具体的解決策の1つとして、食糧ロスを半分にするという目標を掲げました。これはみなさんにとっても他人事ではなく、自分事です。

フランスでは2016年2月3日、一定以上の売り場面積を持つ大手スーパーの売れ残り食品廃棄を禁ずる法案が世界初で、全会一致で可決。では、残ったものはどうするか、それはフードバンクなどの慈善団体に寄付する、家畜肥料や農業用の堆肥にする、などにします。

法律が決まったこの日2月3日、日本では節分ですね。大量の恵方巻が夕方に売れ残った写真がSNSに流れていて、フランスは素晴らしい、日本はどうなんだ？という物議をかもししていました。この現象は、土用丑の日も同様に起こり、1,980円のうな重がその日の夕方には50円引きで売っていたスーパーで、売れ残っている写真がSNSに流れていました。

世界で2番目に、翌月3月にイタリアで同様の法律が可決しました。寄付をしたスーパーは税金を安くするよ、という趣旨としては同様の内容のものが作られました。

### 日本では…

海外のお話ばかりだったので、今度は日本の話をします。

日本の食品ロスはどれくらいあるのか、クイズです。

ほぼ同じなのは、次のうちどれでしょう？ ①米の収穫量、 ②魚の消費量、 ③肉の消費量

答えは2番で、魚の消費量に匹敵するといわれています。しかし、1番の方も間違いではないです。なぜならば、最新の農林水産省が出している数字は、632万トン。定期的に数字を出しているのですが、前回は642万トン、その前は500~800万トンと幅のある数字を出しています。そうすると、米の収穫量が800万トンと言われているので、少し前の数字で考えると米の収穫量と同じくらい食品を捨てていた、というのも間違いではないですね。最新の食品ロスの量は、魚介類収穫量（622万トン）に匹敵しています。いずれも日本人の食文化に密着している米や魚の収穫量、消費量に匹敵するくらい食品を捨てているということです。

### 京都市での取り組み

では次に、先進的な取り組みをしている京都市についてご紹介いたします。

私の知る限り、日本で唯一、食品ロスの数値目標を立て、半分にすることを目指しているのは京都市だけです。実際に半分近くに減らすことが出来ました。

私は今年の2月と5月に京都市に取材に行ったのですが、なぜ京都はこんなにも一生懸命食品ロスに対する取り組みのか尋ねましたら、一番のきっかけはCOP3、1997年の京都議定書だそうです。また、観光都市であったり環境都市であることもあったようです。そして、京都には「始末のこころ」という考え方が根付いていて、2015年の秋に「始末のこころ条例」という条例を作っています。しかし、平成12年まではごみの量が右肩上がりに増えていた都市で、当時は10万トンほど食品ロス出ていました。しかし、埋める場所がなくなり、平成12年に法律が変わったというきっかけに現在6.7万トン、最終的には5万トンまでに今後は減らしていく予定だそうです。

京都市での取り組みは全方位的です。小学校4年生で「ごみ」という単元があり、ごみについて学びます。京都市では、全校の4年生に食品ロスのクイズや、余った給食は〇〇の花壇の肥料に使っていますなどの、ごみ削減に向けた取り組みについて書かれた両面カラーの下敷きを配っています。飲食店に対しては、食べる量が少ないお客さんに対し、小さいサイズのメニューを用意しているか？とか、持ち帰り用のドギーバッグを用意してるか？などの8項目を京都市が設定し、2項目以上達成した飲食店は、「フードロス削減に取り組んでいる」ということを表すロゴマークが、申請するともらえる取り組みも行っています。市民に対してはごみ袋の有料化です。ちゃんとごみを減らす努力をすれば、負担も少なくなりますね。行政の予算は限りがあるので、ごみ処理費用を縮小できれば、それだけ市民にとっても有意義なことに市の財源を使うことが出来ます。このようなことを京都市では行っています。

### 私たちが毎日捨てているもので助かる命もある

では、最後の〇×クイズです。

食品ロスの8割ほどは、家庭ではなく事業者から出ている。〇か×か？

答えは×。事業者と家庭から出ているごみは、半々くらいです。

家庭からのフードロスは302万トン、事業者、例えばスーパー、コンビニ、食品メーカー、レストラン、飲食店、そういった事業者から出されているのが330万トン、少し多いですが、ほぼ半々ですね。

先ほどは、家庭から出たごみの写真をお見せしました。今度は事業者側の例をお見せします。

これは、パン工場の様に見えますね。実は、私は日本で初めてできたフードバンク「セカンドハーベストジャパン（台東区）」で3年間広報スタッフとして働いていたのですが、毎日トラックでスーパーに、売れなくなったものを引き取りに行っていました。主には3つ、「常温のパン」「野菜」「果物」です。で、これは引き取ってきたパン類の写真です。他にもドーナツ、マフィン、クロワッサン、菓子パンなどが写っています。で、この人ですが、湯浅誠さんがかつていらっしゃったと聞いた、「山友会」という山谷の生活困窮者に向けて支



援をしているNPO団体の写真です。

### 事業者からの食品ロスの一例(首都圏)



Copyright © office311.jp All Rights Reserved

スーパーで引き取ったパンをセカンドハーベストが袋詰めして、墨田川沿いで暮らしている生活困窮者に渡しています。しかし、ほとんどの小売店ではこういった取り組みはしていません。

スーパーで捨てられやすいものは、葉物などの野菜、牛乳、乳製品、豆腐、納豆、洋菓子、肉加工品などです。日持ちがするものは、メーカーに返品されるため捨てられないです。しかし日持ちがしないものは捨てられやすいのです。山谷のように、活用されているケースは、先ほども田中さんが0.1パーセントとおっしゃっていましたが、本当に少ないです。

こちらの写真は、外務省が行っているJ A I C A 青年海外協力隊の活動で、私がフィリピンにいたときのものです。



### 日本の規格による 食品ロス(海外)



Copyright © office311.jp All Rights Reserved

オクラ畑の写真です。みなさん、スーパーで買う時オクラの産地を見たことありますか？

今は、秋なので、タイやフィリピンと書かれたものを見らると思うのです。夏場だと、鹿児島宮崎県、高知県など比較的南の県で作られています。国産がない時期は、タイやフィリピンから毎日空輸されています。オクラ農場はいくつもあって、その中の1つは日本人男性が100人くらいのフィリピン人を雇って経営しています。この写真のオクラ、スーパーのと見比べると緑が鮮やかだと思わりますが、これは全部日本の規格外で廃棄されるものです。日本の規格は厳しすぎるのです。

フィリピンのオクラは切ると丸くて日本より長いです。現地では曲がっていても大きくてもラップに包まれて売っているのですが、日本では、ネットに入って一律の大ききで売られています。大ききすぎても小さきすぎても、傷があってもダメ。この会社では、年間100トンから200トン捨てているそうです。日本向けオクラは、現地の方は食べないため捨てられてしまうのです。そこで、私も3年ほど通って、こういった規格外のオクラを引き取ってフィリピンの福祉施設に配るということをやってきました。日本の規格が厳しいために起こっているフードロスの一例です。

私も含め、みなさん1人あたりに廃棄している食料は136グラム、おにぎり1個ほどお茶碗一杯と言われていています。みなさん、「おにぎり食べたい」と遺書に書き残して亡くなった方がいたのを覚えていらっしゃるでしょうか？北九州の52歳のタクシーの運転手の方でした。私たちが毎日捨てているもので助かる命もある、ということです。

### 事業者側の問題…賞味期限のウソ

事業者側の問題についてです。私は14年間半食品メーカーにいましたが、賞味期限接近の問題があります。

賞味期限は、食品ロス的一大要因で、「賞味期限のウソ」という本を出すのですが、そもそも、賞味期限はさばを読んでいるんです。その手前に「販売期限」があって、棚からどんどん落とされていくんです。

みなさんどうですか？スーパーに行くと、棚の奥から商品をとったりしませんか、牛乳とか？賞味期限が先のものを選んでませんか？でも、そんなことしなくても賞味期限が今日の日付でも大方のものは持つんです。私がセカンドハーベストジャパンで小売店から食品を引き取る際に、なぜ廃棄されたのが理由を尋ねていました。5割以上が、賞味期限接近が理由でした。あとは、へこんでしまった缶詰を「へこ缶」と呼ぶのですが、中身は大丈夫でもラベルがはがれたもの、冷凍野菜や魚のフライが入っていた段ボールが破れていたなどの「パッケージの汚損」、期間限定キャンペーンで日付が描かれているラベル、パッケージに書かれているものも返品、廃棄の対象になってしまいます。

また、私が今悩ましいと思っているのが、今月のハロウィーンについてです。ハロウィーン向けのお菓子がたくさん売られています。これが11月になるとフードバンクに来るんです。お正月明けには、何万円もするおせちが来るんですよ。今は冷凍で出回っているの、日持ちするのです。他にも切り餅、バレンタインが終われば、そのお菓子が来る、恵方巻は

来る、うな重は来る、と季節ものはロスを生み出す要因だなど、思っています。

他にも、そうめんやつゆなど夏に多く食べられるものも、時期が来ると賞味期限が残っていても棚から撤去され廃棄や返品されてしまいます。

スーパーとコンビニで比べると、コンビニの方が価格が高いですね。それはなぜかご存知ですか？24 時間営業のため光熱費や人件費がかかっているというのがありますが、コンビニは全国に5万店舗以上あるので、運搬費もかかる。3月にTBSの番組に出たときに、とあるコンビニオーナーが匿名でインタビューに答えていたのですが、「コンビニは捨てる前提です、だからロスはなくなりません」と言っていました。これはどういうことかという、メーカーがコンビニに収めて、もし1週間で5個以上売れなければ棚から撤去する、などのコンビニ独自の決まりがあり、棚の入れ替わりが激しいです。

### 捨てられる食品の活用

それから、食品検査したものの残りは捨てるし、調理師学校で使った野菜も切り方を練習したあと捨てるそうです。また、野菜等で規格外や大量生産したものも捨てますね。

イベントにまつわる食品ロスについてですが、このスライドの本数（2013年25,200本、2014年17,680本）は東京マラソンで用意し余ったバナナの本数です。

## イベントや食の展示

2013年 25,200本

2014年 17,680本



Copyright © office311.jp All Rights Reserved

初回は用意した数が少なく、遅い人には供給できなかったことがあったそう。そこで、次回は多く用意したら、今度は余ってしまったとのこと。セカンドハーベストでは、ゴール地点にトラックを待機して、バナナやトマト、ミカン、人形焼き、お水など余った提供品をすべて回収して活用しているのですが、マラソン大会は全国で行われているので、需要と供給のバランスが悪く、多めに用意するところも多いので余っている大会が多いと思います。

狛江市役所では、備蓄品はどこに保管されていますか？これは、東京都が3.11後に「帰宅困難者対策条例」を出し、都内にある事業所は従業員が3日間滞在できるくらいの水と食料を備蓄するように決まっているのですが、狛江市でもやっていますでしょうか？

この消費期限が3年、5年ごとにやってくるわけですが、期限が迫ってきたら寄付をする、という動きも広がっています。例えば、東京メトロでは、従業員向けに備蓄していたものを期限前に寄贈する、日本郵政でも同様にやっています。先日私に連絡をくれた東京都大田区の自治会ですが、自治会で備蓄していたシチューの缶詰を寄贈したいということで、川口市の困窮者家庭の学習支援施設、中学生高校生のところに888缶寄贈しました。

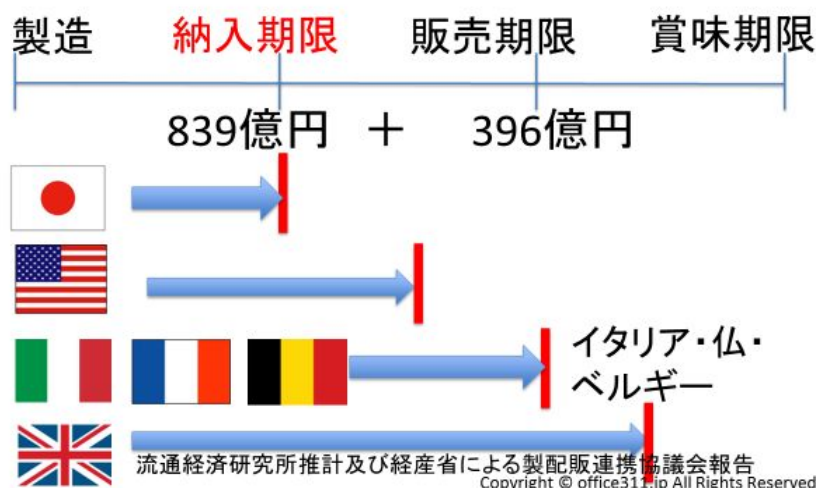
備蓄は、食品企業に限らず、学校でも行政施設でも、食品を扱わない企業でもやっているの、消費期限前に寄贈するという仕組みを広めていけると、定期的に備蓄食品が活用できるのではと思っています。

フードバンクは財源確保が課題となると思うのですが、フードバンク鹿児島では備蓄セットを作っています。独自のセットを販売し、マージンを運営費にまわしています。そんなやり方もあります。

### 3分の1ルール

みなさん、3分の1ルールってご存知ですか？みなさん、お店で食品を買う時に賞味期限や消費期限を見ますよね。でもその手前に販売期限があり、期限が来たら棚から撤去されます。私も割引シールが張られたものをよく買うのですが、卵に割引シールが貼られているのを見たことがありますか？ないですよ。割引シールが貼られないものは、販売期限に余っていたら棚から撤去しなければならないというルールがあります。賞味期限までの3分の1までに納入しないとダメと日本は厳しいのですが、アメリカは半分、イギリスは4分の3、となっています。日本でもアメリカ並みにルールを緩めようという動きがあります。

## 3分の1ルール



### 廃棄物の発生抑制、再使用、再資源化

そして、粕江市でもこれから参考にさせていただきたいのが、環境について考えるときに大事なのが「3R」です。



一番大事なのが「Reduce」ごみを出さない、ただでも使わないものはもらわない、買すぎない、家で作りすぎない、売り手が売すぎない、製造者は作りすぎないという「廃棄物の発生抑制」が重要です。その次が reuse 再使用。これはフードバンクの活動が該当します。3番目が recycle 再資源化です。これだけは、コストもエネルギーもかかるので、文京区と京都市は「2R」として実行しています。京都ではリサイクルは十分やっているということで、2Rです。狛江市は4Rで、港区は3Rと言っています。とにかく reduce が一番重要なので、農林水産省も食品企業に対して「発生抑制」という数値目標を掲げています。

バイオマス、という言葉聞いたことありますか？昨日、「ユーグレナ」というミドリムシの会社の出雲充さんの講演を聞いてきたのですが、ミドリムシは59個の動物性、植物性両方の栄養素を持っていて、食糧危機を救うといわれています。例えば、文京区ではミドリムシラーメンという緑の麺だとか、きなこねじりに混ぜたり、クッキーに入れたり色々な商品があるそうです。

食品を、値段の高いもの、付加価値の高いものから段階的に使っていくべきと、いう考えバイオマスの5Fというものがあります。一番が食糧 food です。2番目はファイバー（繊維）です。フィリピンだとトウモロコシやパイナップル、バナナを繊維にして洋服にしています。次に動物の飼料、農作物の肥料になって最後はバイオ燃料になります。出雲さんが憤りを感じるとおっしゃってたのが、世界中で4億人分のトウモロコシが燃料になってしまっていることだそうです。トウモロコシの値段も、以前は2ドルだったのが12ドルになってしまったそうです。食料として作ったものを、食糧として消費していく、というバイオマスの考え方は、フードバンクにも合致するのではないかと考えています。

## 食品ロス削減国民運動 「食べものに、もったいないを、もういちど。」



※平成28年4月21日現在の承認・届出件数154件。  
地方公共団体、NPO法人、食品製造・卸、小売、外食産業など  
様々な団体・事業者において利用。

ロゴマーク利用許諾要領、利用許諾申請書等は、農林水産省のホームページ参照  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html)

Copyright © office311.jp All Rights Reserved

### 食品ロス削減国民運動…もったいないをもう一度

現在の食品ロスに関しては、農林水産省、消費者庁、環境省、内閣府、経済産業省、文部科学省で取り組むことになっていて、10月28日の午後にシンポジウムがあります。食品ロス削減運動を行う場合は、農林水産省に申請をすると、このロゴを無料で使用して活動でき

ます。「食べ物にもったいないをもう一度」という日の丸にお箸がデザインされたロゴです。

今、食品業界が食品ロス削減に向けて取り組んでいるのが、お菓子と飲料の納入期限を延ばすことです。それによって 87 億円削減できるといわれています。他の食品でも同様の取り組みが始まるともっと減らせると思います。

また、報道でご存知の方もいるかもしれませんが、マヨネーズのキューピーは酸素の影響を受けない作り方に変えて、賞味期限を 7 か月から 10 か月に伸ばしました。今度は、入っているボトルを酸素の影響を受けにくいものに変えて 12 か月に伸ばしました。今年の 1 月に報道していました。他にも、カップラーメンや袋麺の賞味期限も伸びています。

それから、みなさんが持っているペットボトルにもキャップ部分に賞味期限が入っています。容量が大きいものは日付を抜かすようになってきましたが、小さいものにはまだ日付も入っているものもあります。

今日は 10 月 16 日ですが、「16 日」と日付が入っていると明日から使えなくなってしまいますが、月単位だと、月末まで使える期限がグッと伸びます。

ところで、消費期限と賞味期限の違いはご存知ですか？消費期限はお弁当サンドイッチなどに使われます。賞味期限は「美味しく食べられる期限」でまだ食べられるけれど味が落ちる、という期限です。スーパーの食品はどんなものが廃棄されているのでしょうか？これは何十億円分も捨てられているのですが、パン類、豆腐類、乳製品、野菜などが捨てられています。

## 世界の動向について

先ほど 13 億トン捨てられているとお伝えしましたが、貧困の定義が最近変わりました。世界銀行で計算した数字で、1 日当たり 1.90 ドル以下で暮らしている人を貧困者とし、7 億 6,000 万人いるといわれています。日本円で百数十円でしょうか、世界人口で言うと、10 パーセントの方たちが貧困状態にいるということになります。

アメリカの事例は日本でも参考になるのですが、寄付をするほど税金が安くなるという法律があります。私はケログというアメリカ系の会社にいましたが、アメリカ本社では、10 億円ほどフードバンクなどに寄付しています。なぜならば、税金が安くなるからです。日本では、「何かあったらどうするのか？捨てた方がまし」という考えで廃棄してしまうが、アメリカでは、税金が安くなるというメリットがあるため食品企業が寄付しやすいのです。

また、聖書の言葉で「よきサマリア人の法」という考えがアメリカにあります。善意でよい心でやったことは責任を問わないという考え方なのですが、たとえ話で良くされるのが、飛行機の中で急病人が出て「お医者様はいませんか」と聞いた時に手を挙げる人がほとんどいないというのが日本です。なぜかというと、以前、善意でそうして手を上げて対処したが、事故が起こり法的措置をとられた医師が複数いらっしゃるからです。それと同様に、もし善意で寄付した食品が原因で事故が起こっても免責されるという制度がアメリカにもあるため、こういう動きがより広がりやすいです。韓国でも税制優遇も免責制度もあります。

## 国ぐるみのフードドライブの取り組みも

アメリカでは5月の第2土曜日に行われるのですが、郵便配達の人が郵便受けにスーパーの袋に食品入れておくと、配達のおいでに集めていくという取り組みもあります。これは1993年からアメリカで行っています。5月に実施する理由は、アメリカの夏休みは6月からです。日本も同じですが、給食がなくなって栄養が取れない子どもが出てくるので、夏休みの前に食品を集めて、それを子どもたちに渡しています。これを、stamp out hunger food drive（切手のstampとstamp out（撲滅）をかけた言葉）と呼ばれています。

余った農産物を国が買い上げて困窮者に提供するという法律もあります。先日も、乳製品がタプっていたので、国が買い取ってアメリカのフードバンクに寄付していました。

また、このレジュメに書かれていませんが、フードスタンプという、経済的に困った人が提示すると飲食品の提供を受けられるカードがあります。

フィリピンでは、残ったオクラを無料で運送会社に運んでもらったり、綿の中で保存すると長持ちするというので、そのように保存したりもしました。

中国では、爆買いが有名ですが、経済的発展とともに廃棄問題が出てきています。古タイヤ、家電の廃棄が問題になっています。また、食べ残しがマナーという文化が中国や韓国であるため、宴会の食べ残しが5,000万トンも出るそう。食べきると「足りない」という意思表示になってしまうそうです。

そこで、食べ残し撲滅の国民運動、「光盤（お皿を光らせる）運動」を行っています。

台湾や韓国では、分かち合いという精神が根付いているため、ホットケーキの粉やパスタなど、内容が変わっているそう。困窮者は値段が安く、または無償で受け取れるフードマーケットというのがある。また、日本でも最近見られるのですが、スーパーの利用客が食品を入れていくボックスを設置。私が知るところでは、静岡など「しずてつストア」、山梨や千葉でも実施しています。

トルコやドイツにも、このような動きがあります。

## 各自治体の取り組み

平成12年にピークだったのが、京都市のゴミ量も右肩下がりで減っていて、実現できている。ごみの処理施設も減らすことが出来ています。処理施設も老朽化し維持費がかかってくるので、京都市は減らしています。東京都でも、色んな自治体で食べきるということをキャンペーンとしてやっています。食べきったお皿を見せた笑顔の写真コンテストなどもありました。

埼玉、千葉でも同様のキャンペーンを行っているほか、福井では先日全国大会が開かれました。事務局が県庁にありまして、全国200以上の自治体が参加しました。「全国おいしい食べきりネットワーク」というとりくみがあります。それから、長野県松本市の取り組みで、「3010（サンマルイチマル）運動」というのがあります。最初の30分とお開き前の10分前は席について、食べ物を食べきりましょう、というキャンペーンを行っていて、松本市内の居酒屋のコースターにも印刷されています。これは、段々と周辺にも広がり、塩尻市や九州の佐賀市、京都でもやっているそうです。京都では「テンサーティー運動」と呼ぶそうです。

それから、家庭の 3010 運動として、毎月 10 日はエコクッキング、30 日は冷蔵庫の整理をしようと呼びかけています。冷蔵庫は 7 割程度に詰めておくのが電気代的にも良いそうですが、お金がたまらない人は冷蔵庫がパンパンだということを、知り合いのファイナンシャル・プランナーに聞いたことがあります（笑）。私の場合は、月から金曜日で使い切って、土日に買い出しする、ということに習慣にしています。

松本市は子ども向け紙芝居を作っています。消費者庁のサイトでダウンロードできます。また、興味深いのですが、環境省のプロジェクトで、松本市で環境教育をやった小学校とやらない学校で給食の残飯の量を比較しました。環境教育を行った学校の方が、給食の廃棄量が少なくなったという数字が出たそうです。

これは、足立区の学校給食の廃棄を減らす取り組みをされていて、給食自体をおいしくすることによって給食の残りを減らすということをしています。2009 年あたりに本にもまとめられています。

荒川区の学校給食の栄養士の方は、小学校に牛を連れてきました。牛乳が大量に残されるため、牛乳はうちの血からできているということを伝えるため、赤い水を 200 本作り「血でできてるんだよ」と説明しました。また、牛からできているベルトやランドセルなどを自宅から持ってきてもらい、牛に触れたりしたら、飲み残しがなくなったそう。牛を連れてくるということから、全生徒に触れさせるということで、かなりたくさんの人を巻き込んで実現したのです。教育というのは重要だということが分かります。

廃棄を減らすための動きとしては、生産量を調整していく、季節商品の生産量を減らすなども行っていますが、製造現場では店舗に期限までに納品できないと「欠品ペナルティ」があるため、罰金を取られるなら余るくらいがいいと廃棄が増えがちになる傾向があります。そこで、納品期限にゆとりを持たせる、消費期限が迫ったパンを安く売るなど見直した企業もあります。

外食産業では、ホテルで持ち帰り、ドギーバッグを推進しているところもありますが、参考になるのは香川県の取り組みです。高松市ではすぐに出てくるうどん屋さんがあるが、ゆでた 30 分後にはこしがなくなってしまうため捨ててしまう。それを肥料にして小麦を作って、そこからうどんを作る。「うどんまるごと循環プロジェクト」という取り組みで、農水省の「食品産業もったいない委員長賞」を獲得しています。粕江でもプロジェクトを作って応募してみるのも 1 つかと思います。締め切りが 10 月末だったと思います。

#### 「おすそ分け」の大きい版、フードバンク

フードバンクというのは、「おすそわけの大きい版」だと考えています。余っている食べ物を足りない人に分ける、この「シェア」という感覚はサルにはなく、人間特有の習性だと京都大学の総長がおっしゃっていました。個人レベルで当たり前に行っていることを組織でやっているのがフードバンクかなと思います。





最近の動きですが、群馬県太田市は全国でも珍しく行政主導のフードバンクがあり、市長が先頭に立って活動しています。7月に私も視察してきましたが、消防署の跡地にフードバンクを立ち上げまして、部屋に業務用冷蔵庫などを入れて、2階はカラオケスペースなど、市民が集えるコミュニティスペースになっています。太田市には70数か国の人々が住んでいるので、多言語に対応しています。フードバンク北関東という群馬にある団体から食品提供を受けています。

長野県では、2015年10月7日には組織「フードバンク信州」設立。名古屋のセカンドハーベストでは、岐阜県や三重県の社会福祉協議会と連携して、全国でも珍しいケースなのですが、1件あたり1,500円で請け負っています。余剰食品を段ボールに詰めて送っているのですが、送料なども込みで1,500円で請け負って実施しています。

京都府では福知山市でもフードバンクが始まりましたし、大分県大分市でもやっています。東京都世田谷区では、区として環境イベントなどの中でフードドライブを定期的に行っています。文京区でも調布市でも行政主導でやっています。

フードバンクの活動というのは、長く続けていくのがすごく難しいです。人件費、倉庫など出費が多いですね。農水省のプロジェクトで、島根県安来市というところに行ってきました。みなさん、どちらが鳥取で、どっちが島根かわかりますか？鳥取が右、東なのですが、安来は県境あたりにある街で、安来節で有名です。市としては規模が小さいので、「登録型フードバンク」を設立しました。フードバンクというのは、食品企業や寄贈する人がいて真ん中にフードバンクがいる、そして受贈者がいるのですが、食品を貯めないことにしたのです。つなぐけれど、食品のやり取りは直接やり取りしてもらうことで、倉庫を持たなくても良いので、消費期限の問題や倉庫の問題を解決できました。協力してくれるJAや缶詰会社やパン屋でロスが出たら、直接欲しい人に渡してもらうというやり方を島根県安来市では行っています。他にも岡山県でも同様に行っています。たいてい本業があつての片手間で行うことも多いので、こういうやり方も1つでは、と私は思います。沖縄県の方も最初は自宅を使用して活動していました。書面で、転売禁止を約束してもらい、それから運んで渡して

使ってもらいます。

病院の管理栄養士さんが始めた広島フードバンクもあります。確か70歳になられた女性だったと思いますが、築100年の古民家があり、そこを改築して助成金で厨房を作って週に1度、レストランを運営しています。カット野菜の工場で余ったカット野菜をもらったり、グラムが足りなく商品にならなかったうどんをもらって野菜たっぷりうどん280円、小鉢100円などを出している。畳敷きの靴を脱いで上がるスタイルで、地域の人が集まってきますので、地域のコミュニティにもなっています。そして、高齢者も多く集まるため、高齢者の栄養改善にもなっています。色んな役割を担っています。ここは広島土砂災害が起こったすぐそばにあるのですが、本業ではないですが自然災害の時にもフードバンクのノウハウは重要な役割を果たしました。

### 生活者としてできること

さて次は、生活者として今日からできる10ポイントのご紹介です。

買いに行く前に重複しないように冷蔵庫などの在庫をチェックしましょう。そして、お腹が空いているときに買い物すると無駄なものを買ってしまう傾向があります。これはアメリカの実験で、マックスで64パーセント買う量が増えたということが分かりました。なので、ある程度お腹を満たして買いに行きましょう。

それから、すぐ食べるものは、奥からとるのではなく、手前にある消費期限が迫っているものを買っていきます。あとは、買いすぎない、できるだけ食材を使い切ることも心掛けるといいです。食べきれなかったら、リメイクして食べきる。賞味期限はおいしさの目安です。

また、3.11以降注目されていうことなのですが、非常袋に入れっぱなしにして消費期限を切らすのではなく、普段使うところに入れておく。そして、買い物に行けない時は備蓄品をうまく活用して使ったら、次の買い物で使った分を買って足す、という方法を「ローリングストック法」、または「サイクル保存」（内閣府の表現）と呼んでいます。

これは、しずてつスーパーでというところでやっているフードドライブですが、店設置の箱に利用者が食品を入れていくものです。魚の資源も枯渇しているので「自分が消費することで未来の人の権利を奪わない」ということを東京海洋大学の教授もおっしゃっています。

これは、最近増えてきた動きですが、日持ちしないお寺のお供え物を活用する動きがあります。2014年1月に奈良県のお寺が始めた「おてらおやつくらぶ」で、47都道府県に広がっています。ホームページがあるのですが、見るたびにお寺の名前がどんどん増えていっています。仏様の本には、お供えするものは果物や地のもの、旬のものと書かれているのですが、この取り組みを知った方はホットケーキのもとやパスタ、シリアルなど日持ちのするものを備える人が増えて来たそう。全国439以上のお寺が加入。

月10万以下で暮らしている人が日本人で6人に1人いると言われていて、できることをやっといこうと、管轄が別れがちですが、それぞれの立場で取り組んでいます。外食店でも注文しすぎない、食べきることをやっています。本もいろいろと出ています。

食べ物は命をつなぐものだが、震災を経て感じたのは、「安心感、満足感」にもつながる

ので、最後までちゃんと使っていききたいと思い、私は活動しています。

28日に「賞味期限のウソ」という本を発行します。伝えたいことは、毎日の食べ物を買う、食べる、作る場所から食品ロスは減らせるということです。

では、時間になりましたので、私の話は終わらせていただきます。長時間にわたり、ありがとうございました。

\*\*\*\*\*

## 【質疑応答】

### 質問1

昨年、講義を受けさせていただきました。学校給食の方で、朝、貧困や多忙により朝食欠食があり、食べられない子どもたちにフードバンクの余剰食糧を使って学校で朝食給食を提供するシステムがあると聞いたのですが、全国にひろがっているのでしょうか？

### 回答1

余剰食糧を使った学校給食、ということですね。日本では、一般的に昼食に給食を提供されると思うのですが、アメリカでは朝の学校給食もあるのですが、岡山県あたりで朝に牛乳を出すと聞いたことがあります。でも、全国的には広がっていないと思います。それから北海道の大学では、100円で朝食としてカレーを販売するという事も聞いたことがあります。

文部科学省に行ったことがあるのですが、平成のはじめくらいに学校給食で死亡事故が起こったんですね。その後もアレルギーで死亡事故も起きました。そのため、学校給食以外のものを学校に持ち込むのは、非常に難しいと言われました。

アメリカでは、貧困層の子が週末にリュックに余剰食品を詰めて帰る「バックパックプログラム」というのがあるので、提案したのですが、日本での実施は難しいです。学校は難しいので、例えば学童や家庭訪問などで余剰食糧を持ち込めないかと提案したのですが、福祉は厚生労働省、学校は文部科学省、フードバンクは農水省と、管轄省庁も違うし、安全性の問題もあり、導入が難しいと言われています。普通の学校給食でも、食品企業にとってもハイレベルなのです。安全性は確保しないとイケないし、でもコストは最小限に抑えないといけない、そういう意味でも、実施が難しいというのが現状です。

### 質問2

先生のレジュメの中にアメリカや韓国では税金の優遇措置や事故を起こしたときに免責される法律があると書かれていたのですが、まだ整備されていない日本では今後法律化する動きはあるのでしょうか？

### 回答2

農水省の方に聞いた話では、認定NPOに対しては、税制優遇がありますので、それが日本でアメリカに代わるものになる、ということでした。アメリカ、韓国ではフードバンクの物品そのものに対する税制優遇があるが、日本ではないです。免責制度も私の知る限りない

です。

それと、冒頭に申し上げた、フランスの大手スーパーの売れ残りに対する法律がありましたね。それも、参議院議員の竹谷とし子さん、公明党の中に食品ロス削減のプロジェクトチームがあるのですが、竹谷さんに聞いたところ、日本でやるなら議員立法しか方法がないということでした。今度イオンに食品ロスの講演をしにいくのですが、日本のもできるのでは、と、スーパー側でも気になっている問題だと思います。日本にもこうした土台ができればと思いますが、なかなかできません。



## 【第二部】

### リレートーク報告内容

#### ① 小さな一歩でも、地域で必要とされる活動へ

NPO法人フードバンク狛江 田中 妙幸

フードバンクができることは本当に小さなことで、5～6kgの食べ物をスーパーの袋に入れて、こまYELLという生活困窮者自立相談窓口を通じて、狛江の困窮者にお渡ししています。6、7割が単身世帯。支援を受けている方の中には、「フードバンクに助けてもらっていることを家族に言えない、子どもに言えない」とおっしゃる方もいます。フードバンクの活動は、日陰に咲くひまわりのようなものです。日本の格差社会を生き抜いていけるほどの食料は差上げられないです。



トータルだと1トンにもなる食品は、「ビスコ1缶」など、小さな単位で日々寄贈いただいています。それらをボランティアスタッフが一つ一つ賞味期限や商品名、製造元、何かあった時にトレーサビリティできるようにお客様相談室の電話番号などを記載しています。ここ2年ほどは、私自身の趣味の時間などは一切取れなくなりました。そこまで手間をかけていても、困窮状態を脱する切符にはならないというのが現状です。

フードバンク狛江の活動は、2本の柱で成り立っております。1つは困窮者支援です。そしてもう一つが、食品ロスにも取り組んでいくというもので、その流れで今回、井出留美さまに講演をお願いした次第です。井出さまが3年間広報で働いておられたという「セカンドハーベストジャパン」のチャールズマックジェルトンさんも、先日同席した研修でおっしゃっていました。「人間同士の助け合いなのだから、1食や2食くらい何も書類を書かなくても食べ物にありつける社会でありたいよね」と。規模も立場も違いますが、チャールズさんがおっしゃるようなフードバンクでありたいと常に思い、活動しております。

今日来られている(株)KANSEIさんは、オーストラリアのオーガニック雑穀の輸入会社さんです。設立総会の新聞を見て、お問い合わせをいただきました。税関で袋に穴が開いて売り物にならないもののみならず、正規品までたくさん寄贈していただき、先日のこまエコまつりでは、ポップコーンを販売させていただきました。南部生協さまについてですが、狛江に会員はいないけれどもフードバンク山梨の活動を知って何か協力したいと、300キロの食料を夏に寄贈いただきました。

地域で困っている人は、簡単に自分から手を上げてはくれません。実は今日も、実際に支援を受けているひとり親家庭の当事者も参加する予定でしたが、体調不良等で不参加となりました。その方がおっしゃっていたのは、2人の子の親であるその方は、自分の長期入院に当たって相談に行ったが「年齢が大きいし、子どもたちだけでなんとかやれるだろう」と



支援を受けられず、他のフードバンクに問い合わせしても「その都市とは連携していません」と言われたそう。病院でフードバンク狛江についての記事が書かれた新聞を読んで、問い合わせをくださいました。宅急便で食料を送るのですが、「宅急便が届くたびに、それを通じて子どもたちを見守られている気がする」とおっしゃっていました。そういった困窮者を支援する団体は、どんなところでもよいと思います。狛江こども食堂などの市内4つの子ども食堂、食の安全を守る会、市民フォーラムの方たちにも、連携や交流を通して、フードバンク狛江を育てていただければと思います。

## ② 生活困窮相談支援でフードバンクを活用

狛江市福祉相談窓口こまYELL 指川 和恵

先ほどからこまYELLという名前が、お話で飛び交っていますが、みなさまはこの部署をご存知でしょうか？福祉相談課にいきますと、障害がある方の窓口、高齢専門窓口、介護保険の申請窓口など、細かく分かれています。こまYELLはその中の1部署です。例えば、「家族の将来が心配だ」「仕事を失って家賃を払えない」「入院することになり、今後の生活費のめどが立たなくなった」など



の様々な相談に応じるのがこまYELLです。フードバンク狛江の利用に関しては、狛江市が窓口となっております。開始した平成27年7月から、今年3月までに利用者数27名、延べ利用回数は39回、4月以降10月までは83回の利用がありました。この数は、実人数と考えると、決して多くはない数字です。

フードバンクにおつなぎするまでの流れをご説明します。まず、窓口にいらしていただき相談を受け付けます。生活の困窮に至った原因を一緒に考えていきます。そして、どうやってそれを解決したらよいか、相談者の方と一緒にプランを立てていきます。その中で、食糧を必要としている方にフードバンクの説明、同意書を書いていただきます。相談員はその同意書を持って、月曜と木曜にフードバンクの事務所へ出かけていきます。その際に、アレルギーのこと、生活ライン（水道、ガス、電気）が使えるかを確認し、状況にあった食料をセットしていきます。利用者の方が役所にいらっしゃることもありますが、高齢の方などには相談員の方がご自宅に届けています。1回の支援で終わることもありますが、だいたいはある程度継続的に支援をさせていただいています。

この支援を必要としている方の状況としては、「失業」「借金、税金の滞納の返済に追われて、生活費を工面できない」「入院」「アパートの更新料を支払って、生活費がなくなった」「就職したが、1回目の給与が入るまでの間の生活費、年金など、定期的な収入が入るまでの生活が厳しい」「なんらかの事由で、生活保護を申請できなかった、したくないかた」で支援が発生しています。

食糧支援をした結果ですが、就職活動中の食糧支援によって、就職することができたとい

う感想をいただいています。こまYELLの相談員は、私たちはプランを立てて解決に導くのに時間がかかるが、フードバンクは食料提供によって、すぐに支援につながるのありがたいと思っています。また、多くの方が高齢者や男性で、たくさんのひとり親家庭のおうちにも繋げさせていただきたいと思っています。フードバンクのリーフレットができたとお聞きしたので、別の活動である「学習支援塾」でも、そのリーフレットでフードバンクの存在をアピールしていきたいと思っています。

### ③ 組合員の想いをフードドライブでフードバンク狛江に繋ぐ

#### フードバンク狛江リレートーク報告

東京南部生協  
常務理事 国田 研二

私たち東京南部生協は名称のとおり東京の南部、大田区、品川区を中心に都内9行政区で活動しています。組合員数は登録で12,000人、実際に利用されているのは6,000名程度、共同購入のみで店舗は、今は持っていません。



都内では一番小さいと言っても良いぐらいの生協ですが、小さいからこそかもしれませんが組合員活動は活発に行っていると思います。

昨年、9月に目黒区の組合員を中心にフードバンク山梨の米山さんをお呼びしての「食品ロスとフードバンク」という学習会を開催しました。そこに参加して米山さんのお話を聞いた組合員から東京南部生協でもこうした活動したい、生協として取り組んでほしいとの声が多く寄せられました、また生協理事会でも中期計画の中で子どもの貧困問題やフードバンクの活動への参加を検討していました。そこで、こうした活動をするなら比較的地理的に近いフードバンク狛江という団体が立ちあがりやすよとのお話を頂きましたので、さっそく連絡をさせていただき、今年の4月に代表の田中さんはじめ役員の方へお話を伺いに行ったのが最初でした。

そして、私たち東京南部生協で取り組めるのは何かと考え、組合員へ呼びかけてのフードドライブに取り組むこととしました。

夏ギフトが終わった後の8月末から9月初旬にかけて、フードドライブを組合員に呼びかけました。私たち生協は毎週組合員の所に商品を届け、次回の注文書を受け取ります。その際にフードドライブに出して頂ける商品を回収してくるというやり方です。最初どのくらい協力していただけるか全くの未知数でしたし、賞味期限が切れているものが出てくるのではないかと、不安な面もありましたが、9月2日の最終日までに集まった食品は想像をはるかに超えるものでしたし、ほとんどの食品は賞味期限が十分に残っていて、組合員のこころが集まったなという感じを受けました。

東京南部生協のこうした取り組みは始まったばかりです、フードドライブに出された食品にこうした活動を是非継続してください、協力しますなどの言葉が添えられているものもありました。フードドライブの活動は直接、顔と顔を合わせてつながるものではありませんが、見えない地域の方々と繋がる活動だなと思っています。

いま、東京南部生協では地域の居場所づくりに生協としても取り組み始めています。直接居場所のでつながれる活動として、歌カフェという楽しく歌って、繋がろうという企画をここ2回開催しましたが大変好評でした。

子どもの居場所、お年寄りの居場所、地域の方々とつながる活動と今後も背伸びはせず、出来るところからやっていきたいと考えています。その一つとして、東京南部生協のフードバンク狛江さんへのフードドライブでの協力を今後も続けていきたいと考えています。

#### ④ 輸入雑穀の食品ロスをフードバンク狛江の支援に活用

株式会社 KANSEI

池田 昌陽

㈱KANSEIは、飯田橋駅から徒歩から200メートルほどの距離で、東京理科大学のすぐ隣にあります。住所はわかりやすく、新宿区神楽坂1丁目一番地です。音楽事業部門と、体育部、そしてオーガニック食品に注力する食品輸入部門です。

音楽部門は、神楽坂にコンサートホールがあり、良い環境の下で、若手の音楽家が音楽演奏活動をし易いようにサービスを提供しています。その名称は、グリークラブを連想するTHEGLEEといます。

体育の方のサービスは、オーストラリアへのラグビー留学や、日本の大学への海外からのラグビー留学が主なものです。

オーストラリアでの提携先はクイーンズランド州立大学で、日本の場合は関西にある天理大学です。

そして食品事業は、次のような内容です。およそ8年ほど前2008年からオーストラリアからのオーガニック食品の輸入を開始しました。オーガニックの生産者は、キアラピュアフーズというオーガニック専門の穀物加工会社です。英語では、KIALLAですが、オーストラリアでは、カイヤラと発音しますが、なぜか日本ではKIをカイと発音することになりがちで、キアラとしています。（キにアクセントをつけますが、カイヤラはアにアクセントがきます）この点はあまり気にしないので、オーストラリア気質でしょうか。

現在2か月から2か月半毎に、ブリスベン港から横浜港までコンテナ船で輸入をしています。船積されてくる商品は、小麦粉、ライ麦粉、スペルト粉、ひより豆粉、とうもろこし粉、押しオート麦、きび、ソルガムなどのほか、ひまわりの種、ミックス粉などです。業務用と小売用とがあります。





オーストラリア製品は品質が良く、問題となることはありません。特にオーガニック製品は、無農薬、ケミカル処理なし、添加物無し、遺伝子組み換えなしですので、安心そのものです。農薬を使用しない肥沃な農地で生産されるオーガニック製品は、その味と滋養も自然そのもので、損なわれていません。

輸入通関をパスするには、植物検疫、厚生省への生産工程や成分の説明、関東農政局へ納付書の申請、そして税関検査と、いろいろなプロセスを無事に通過しなければなりません。その際、検査のために開封されてしまうことを輸入会社は拒否することができません。農薬などの検査で、今まで問題になったことは皆無ですが、穴を開けられた小売用サイズのパッケージは販売の対象から外れてしまいます。

余談ですが、検査に麻薬犬が登場することが時々あります。その検査費用として 12,000 円程度チャージされますが、担当犬の日当でしょうか。1日に何件か検査するでしょうから犬の稼ぎはご立派。小麦粉は真っ白だから、検査したくなるのでしょうか、できれば我々への検査は遠慮して欲しいですね。

ということで、フードバンク粕江さんに寄贈したり、何かの役には立っています。税関検査の開封を奨励するわけではありませんので、賞味期限が近くなりそうな商品でお役に立ちそうなものも寄贈し、フードバンク粕江さんの活動のお役に立てることを思っております。

ウェブオンラインショップでは、[www.organic-marche.jp](http://www.organic-marche.jp) で購入することができます。

## ⑤ 地域で連携して、本当に支援を必要とする子どもと繋がりを

粕江子ども食堂

豊沢幸四郎

子ども食堂の代表である市川は、つい最近出産したばかりですので、私が代わりにお話しいたします。

子ども食堂については、改めてお話ししなくてもよいくらいに日本では認知度が上がってきました。昨年末にメディアで取り上げられてから、全国各地でこの活動が広がってきました。

「粕江子ども食堂」は、子どもが主役の食堂で、食事を通して子どもの居場所を作る、ということを軸に活動しています。その一方で、なかなか表立って言えないのですが、6人に1人の子どもが貧困状態にあると言われていています。実際に、おなか一杯ご飯を食べられない、空腹で眠れない、3食しっかりとっていない、とっていてもカップラーメンで済ませている、子どもが増えています。経済的には貧困でなくてもそういった状態で食事をしている子どもが増えています。我々としては、そういった子が楽しく食事ができる場を提供していきたいです。



また、食事を通して居場所を作るだけでなく、食の大切さも伝えていきたいと考えています。なんでも食べられれば良いのではなく、何が「安全で安心」な食べ物なのかを常に考えながら食事を提供しています。金銭的な貧困だけでなく「時間」や「人とのつながり」も乏しい状態に陥っている人も多いので、こまめ食堂としては、そういったフォローもしていきたいと思います。社会が「家族」の役割を担い、地域で子どもたちを育てていきたいと考えています。

食堂運営の実情ですが、子どもからはお金を受け取っていません。それは、無料にすることによって誰でも利用しやすいようにするという狙いがあります。ただ逆に、困っている人が自ら「私困っています」と手をなかなかあげてくれないという現実もあり、100円ほど受け取って有料にすることも考えました。しかし、最終的には子どもだけで来てもらいたいと無料に決定しました。無料にすることによって、子どもたちが支援を受けていると感じ、大人たちの活動を見ることによって、その子どもたちが大人になった時に支援側に回ってくれたら、という願いもあります。

フードバンクとの関係ですが、子ども食堂の実施日にはお米等の食材を提供していただいています。食料の提供を受けるだけが連携ではなく、子ども食堂でフードドライブを行ったり、情報交換をしていければと考えております。

今年の1月から活動を開始したのですが、最初は月に1度の開催でしたが、今では月に2回場所を変えて開催できるようになりました。子どもたちの行動範囲は限られているので、狛江市の中にたくさん子ども食堂ができるのが理想で、たくさんの団体のネットワークを作っていきたいのと、毎日子どもが通える常設の子ども食堂を作りたいと考えています。常設でなければ、団らんは作り出せず、「お祭り」になってしまいます。皆様には、空き家情報や、協力していただければいい畑、土地があれば、お知らせいただけるとありがたいです。

また、時間を提供していただける方にもご協力いただきたいです。現在ボランティアスタッフが足りていませんので、できる時で構いませんので力をお貸しください。現状は、本当に貧困状態で困っている子どもが参加してくれているとは言えない状態です。それを見た見学者が、ボランティアスタッフとして協力いただけなくなるということもあります。しかし、困っているかどうかは見た目ではわかりませんし、長く続けることでそういった子に届く活動だと考えます。今後もフードバンクさんとも連携して頑張っていきたいと思いますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

## 閉会のあいさつ

粕江市福祉保健部福祉相談課長  
小川 正美

児童福祉から始まり、10年近く福祉に携わっています。生活困窮者自立支援法という法律が平成27年からできています。生活保護は、日本の福祉の最後のセーフティネットであり、生活保護を受給することができるということを改めてみなさんに説明しているのですが、その状態になる手前に、人的支援によって生活保護受給者の方が増えないようにする「第二のセーフティネット」の役割をするのが、この生活困窮者自立支援法です。



フードバンク粕江のみなさまにも協力していただいているのが、この法律の中の「一時生活支援」という部分で食糧提供をさせていただいているということです。そのところをご理解いただければと思います。

リレートークの登壇者のみなさまがおっしゃるように、困っている人はなかなか手を自らあげてくれません。窓口に相談に来る方も、なかなか手を挙げてくれませんし、困っている人が相談に来ないのです。そこは、焦らず着実にやっていくと、ようやく「こういう場所は、困窮者も子どもたちも安心できる場なのだ」と気づいてもらえます。そこまでにはとても時間がかかるということもご理解いただきたいです。何度も言いますが、困っている人は簡単に役所に手を挙げて助けを求めてくれません。そのことを、みなさまにも理解していただきたいと思います。

フードロスについてですが、「もったいない」という意識が薄れがちな世の中ですが、個人レベルでできることは、家にあるものも、もったいないからきっちり食べきるということをやっただけだと思います。また、役所としましては、福祉・環境・教育などさまざまな部署が連携していくことが大事だと思いますので、そういった動きをフードロス削減問題を含め、進めていきたいと思っています。



NPO 法人フードバンク狛江講演会アンケート結果 （総数 40 名）

- 問 1. あなたの年齢
- |              |              |
|--------------|--------------|
| 1. 20 歳未満 …0 | 5. 50 歳代 …11 |
| 2. 20 歳代 …2  | 6. 60 歳代 …12 |
| 3. 30 歳代 …3  | 7. 70 歳代 …7  |
| 4. 40 歳代 …3  | 8. 80 歳代 …2  |
- 問 2. あなたの性別 男性 …12 女性…12 不明 … 1
- 問 3. あなたのお住まい 1. 狛江市内…23 2. 狛江市外…17
- 問 4. あなたは誰と来ましたか？
- |           |         |            |        |
|-----------|---------|------------|--------|
| 1. ひとり…35 | 2. 家族…2 | 3. 友人・知人…3 | 4. 他…0 |
|-----------|---------|------------|--------|
- 問 5. 本日の講演会を何で知りましたか？（複数回答）
- |                           |
|---------------------------|
| 1. 広報「こまえ」を見て …3          |
| 2. 市内に掲示板を見て …0           |
| 3. 市内公共施設内のポスター・チラシを見て …2 |
| 4. 市のホームページを見て …0         |
| 5. スーパー等のポスター・チラシを見て …1   |
| 6. フードバンク狛江からの郵便物を見て …13  |
| 7. 家族・知人から聞いて …9          |
| 8. その他 …12                |
| 9. 不明 …1                  |
- 問 6. 今日の公演はいかがでしたか？
- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. 大変満足 …30 | 4. やや不満 …1 |
| 2. やや満足 …8  | 5. 大変不満 …0 |
| 3. 普通 …0    | 6. 不明 …2   |
- 問 7 の 2 問 6 で 4・5 と答えた方のみご回答ください（複数回答）
- |                       |
|-----------------------|
| 1. 期待した内容とはずいぶん違った …0 |
| 2. すでに知っていることが多かった …0 |
| 3. 内容が難しく、理解しにくかった …1 |
| 4. 講師の話がききとりにくかった …0  |
| 5. 講演の時間が短すぎた …0      |
| 6. 講演の時間が長すぎた …0      |
| 7. その他 …0             |

- 参加者年齢 半数以上が 50 歳代・60 歳代の高齢者が多く、20 歳代・30 歳代は 12%と若い層が少ない。
- 男女比率 女性が多い予想だったが、半々の参加。
- 居住地域 半数以上は狛江市内だが、市外から参加も 42%と比較的多い。
- 何で知ったか 団体からの郵便物で、が 33%と最も多く、次いで家族・知人からが 23%、広報その他の情報で知った方が 44%。所謂「内輪」ではない方の参加も多い。
- 満足度 95%が、大変満足・やや満足と回答。

平成 28 年 10 月 17 日から 21 日

## 狛江市市民提案型市民協働事業

### 市庁舎で市民からの食品寄贈受付け（フードドライブ）事業報告

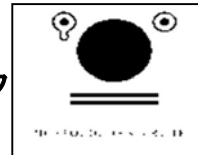


#### ■ 市民参加の食品寄贈 寄贈量・人数など実施状況

日・曜日	食品寄贈/人数	クイズ・アンケート	相談、問い合わせ
10/ 17 (月)	30.3kg/ 12人	9人	2人
10/ 18 (火)	43.7kg/ 13人	8人	3人
10/ 19 (水)	24.2kg/ 10人	10人	4人
10/ 20 (木)	30.3kg/ 11人	8人	2人
10/ 21 (金)	40.6kg/ 15人	12人	3人
合計	169.1kg/ 61人	47人	14人

## ■ クイズ・アンケート結果

1. このロゴは農水省のノーフードプロジェクトのロゴマーク  
このロゴの名前は？



\*のーろす… 8 \*ろすのん…36 \*よろしくのん… 1 \*不明… 2

2. 食品ロスは企業から出ますが勿論家庭からも、さて家庭からの食品ロスは  
全体のロスのどれくらいの割合でしょうか？

食品全体のロス全体の…

\*約2分の1…12 \*約3分の1…18 \*約4分の1…15 \*不明… 2

3. 家庭からの食品ロス、あなたが何か気を付けていることはありますか？

\* 食材を買い過ぎない…12 \* 料理を作りすぎない… 2 \* 鮮度落ちは火を通す…  
3

\* 気にしない… 2 \* 皮をむかない… 7 \* 食べ残さない… 8

\* 賞味期限を守る… 5 \* 堆肥にする… 2 \* 人にあげる… 1

\* 冷凍する… 1

4. 食品を買う時など、賞味期限を気にしていますか？

食品を買う時、買ってからは？

\* 期限の長い食品を棚の後ろから取る…12 \* 賞味限を守って食べる…18

\* 期限切れは確かめて食べる…32

\* 期限切れは食べないで捨てることが多い… 4 \* 不明… 2

5. 粕江市の環境部の提唱している4Rはご存知ですか

\* リフォーム… 2 \* リアクション… 4 \* リフューズ…38 \* 不明… 3

Refuse (リフューズ)  
必要ないものは断ろう！

Reduce (リデュース)  
ごみになるものを減らそう！

Reuse (リユース)  
繰り返し使おう！

Recycle (リサイクル)  
再利用しよう！

6. 買い過ぎたり食べないものを頂いたりしたときにフードバンクに寄贈

- \* フードバンク狛江に寄贈してもいい…37
- \* 近所や知り合いに差し上げる… 8
- \* フードバンク狛江に寄贈してもいい+近所や知り合いに差し上げる… 6
- \* 不明… 2

- 
- クイズ・アンケートは、ほとんど食品寄贈に訪れた方に書いてもらったこともあり、比較的食品ロス問題に対する意識が高かったと思われる。
  - 質問2では、家庭から出る食品ロスは食品関連企業からの食品ロスとほぼ同くらいの量であることに驚かれる方が多かった。
  - そこで、食品ロスにならないよう気を付けていることの質問では、「買い過ぎない」と記入された方が最も多く、「食べ残さない」「皮をむかない」が次いで多かった。
  - 食品の賞味期限は「美味しく食べられる期限」で食べられなくなる期限ではない。買うとき、食べるときに賞味期限を意識する方がほとんどで、期限切れは捨てることが多いと回答された方は4名だった。五感での見極めも大切といわれている。
  - ごみ削減で環境部「4R」運動については質問選択肢で解った方が多く、実は意味についてあまり浸透していないと思われる。
  - 参加された方は、また食品の寄贈をしたいと回答される方がほとんどだった。



## 平成 28 年度狛江市市民提案型市民協働事業を終えて… その成果と課題

NPO 法人フードバンク狛江

### ■ 広報について

ポスターを市公営掲示板、地域センター、公民館等公共施設及び町内会掲示板にポスター1,200枚を掲出し、チラシは市内公共施設や町内会各戸回覧板及び個別宣伝活動、郵送等で3,500枚を完全配布し、10月17日からのフードドライブでさらに100枚追加して配りきれた。

狛江市の「広報こまえ」、狛江市ホームページ及びフードバンク狛江のホームページ、フェイスブックに掲載して参加を呼びかけた。メディア対策としては対応が遅れたが、新聞各社に告知依頼をし東京新聞一社に掲載された。また地元企業や商店への広報活動は不十分だったが、連携する各団体への参加要請を積極的に行った。

### ■ 講演会&リレートーク参加者状況と感想

食品ロス問題に対する市民の関心は薄いのではないかという懸念もあったが、積極的な広報活動の成果もあり、当日は関係スタッフを除き83名の参加を得ることができた。

アンケート結果を見ると50歳代以上の高齢者の参加が多く、食品消費が多いと思われる20歳、30歳代が少なく、この問題に対する若い世代への働きかけが必要と感じる。また、参加者は狛江市内だけではなく、周辺の調布・世田谷からの参加者も多く周辺地域への活動の広がりの可能性が感じられる。

参加者の感想は、「大変良かった」「講師の話は解りやすかった」「時間の設定も良かった」など95%の方が「大変満足」「やや満足」と回答され、この講演会&リレートークは成功裡に終えることができたと言える。

### ■ 狛江市庁舎での市民からの食品寄贈受け付け（フードドライブ）実施状況と成果

初めての市庁舎でのフードドライブ実施にもかかわらず、五日間で61名が170kg近い食品を寄贈していただき大きな成果を上げることができた。また相談・問い合わせでは「年金が振り込まれるまで一週間、食べるものがない」と話されたお年寄りに、福祉相談窓口こまYELLを紹介し食品の提供ができたことなど食糧支援の相談も数件あったが、「市庁舎のフードドライブはとても分かりやすく持って来易い」「毎月でなくても何月の何日といった取り組みもあつたら持ってきやすい」「食育の日とかとぶつけてもいいのでは」など市庁舎での食品寄贈の受け付けを期待する市民の意見も聞かれた。現在、市民活動支援センター「こまえくぼ」とフードバンク狛江の倉庫連絡事務所の二か所で普段も食品寄贈も受け付けているが、今後は狛江市と連携して再度市庁舎などでのフードドライブの実施も含め市民がいつでも気軽に食品を寄贈できる環境づくりと食品ロス削減の広報活動を展開する必要があると感じた。また、フードバンク狛江の活動や生活困窮者祖団支援窓口「こまYELL」の活動の様子を工夫を凝らしたパネル展示で市庁舎を訪れた市民に知らせることができた。

### ■ 10月16日の講演会開催と17日~21日の市庁舎フードドライブを通じて

食品ロス問題を市民に提起し、またその活用としてフードドライブによる市民の支え



合いで生活困窮者支援や福祉団体への食品提供を行うフードバンク狛江の活動を知ってもらえることができた。また生活困窮者自立支援法に基づく行政の施策に対して広く市民に理解を得る機会となった。このことで孤立する生活困窮者へのアウトリーチの幅を広げ支援の一層の充実が期待される。

しかし一方で、行政内部の福祉の部署との協働事業として提起した「食品ロスとその活用」は、「フードバンク活動で支え合う地域づくり」というテーマから、福祉の側面からだけではなく市民生活部の納税課からの問い合わせもあり、一方で食品ロス削減の問題を入り口として4Rの取り組みをしている環境部清掃課はもちろん環境部全体や市行政としても間口を広く関係部署とも共に取り組んでいける課題であったと感じた。

本事業の成果を、今後は地域の支え合いで「市民同士が助け合う共助の関係を築くことにつながる」（提案書「期待できる成果」）出発点として、これまでフードバンク狛江が連携した福祉保健部、地域活性課や安心安全課をはじめ児童青少年部や教育部など関係部署が枠を超えて市行政の課題としてフードバンクと共に取り組んで行かれることを期待したい。



<編集・発行> 平成29年1月発行

狛江市

NPO法人フードバンク狛江

狛江市福祉保健部福祉相談課生活支援係

TEL 03-3430-1111 (内線 2217)

FAX 03-3480-1133

E-mail seshikkr@city.komae.lg.jp