

# 捨てるなんて いない!!!

## 食品ロスを 減らす取組

環境意識の高まりから食品廃棄物のリサイクル率が伸びているが、事業者から排出される食品廃棄物の発生量は、ほぼ横ばいの1100万トンで減っていない。一番もつたいたいのは、まだ十分に食べられる食品が、容器の破損、食べ残しなどの原因で廃棄される「食品ロス」だといえる。企業・一般家庭を合わせた年間500～900万トンにのぼると推計される食品ロス（農林水産省）。廃棄される予定だった食品を、再度消費者に届く流通に回したり、食べ残しを減らす様々な連携を取材した。



## セカンドハーベスト・ジャパン

# 日本初の「フードバンク」

### 食品関連企業から食品の寄贈を受け、福祉施設や団体へ届ける

今年、10周年を迎えたセカンドハーベスト・ジャパン（NPO法人）（東京・台東区）は、日本初のフードバンク。フードバンクとは、食品関連企業から食品の寄贈を受け、福祉施設、団体へ無償で届ける活動をいう。社会生活の中で貧困などが原因で十分な食事が取れない、「フードセキュリティ」を欠く人は全国に75万人。企業にとっては食品を本来の目的どおり食べてもらうことができ、食べ物が足りない人や施設には食べ物が届くメリットがある。今年7月からは、関西でも冷蔵・冷凍施設の提供を受け、ネットワーク作りを開始している。

「食べられる食品を捨てることをもつたい」と思っている人が頭から撤去された定番のカット商品や、印刷ミス、容器の破損などの規格外品がある。さらに、科学的に定めた賞味・消費期限と「セカンドハーベスト」は別に、「3分の1ルール」と呼ばれる商習慣もある。製造日から

賞味期限までの期間を無償で譲り受け、全国3分割し、3分の1時に75万人いると推定している。貧困などの原因で3度の食事を満足に取ることができない人々に渡すことで食べ物を構築しようとしている。賞味期限はまだ残物のセーフティーネットを構築しようとしている。

「企業側も提供範囲が限定されているため、市場経済への影響は少ない」と見ています。秋



株式会社 代表取締役社長 根本修氏

「弁当」プレゼント

鶏料理や鰻で有名な、65年の歴史をもつ浅草の老舗、鮎忠グループの活動を知り、「同じ台東区に事務所があるので、我々もできる

フードバンクにご飯提供 鮎忠

「弁当」プレゼント

鶏料理や鰻で有名な、65年の歴史をもつ浅草の老舗、鮎忠グループの活動を知り、「同じ台東区に事務所があるので、我々もできる

## 仕込みすぎた食材で

## 「弁当」プレゼント

### フードバンクにご飯提供 鮎忠

氏は5年前、テレビ放送をすることを「たまった」として、500社以上の企業と交渉した。結果、100社以上の企業が賛同し、毎月約100万食の食品を届けている。



配達車両を囲むセカンドハーベスト・ジャパンのスタッフ

## 関西でもネットワーク構築

は重量にして560万t、金額にして3億3000万円相当。廃棄コストを食料1キロ100円ベースに種別を考慮した係数を掛けて算出したところ、企業の廃棄コスト5600万円を削減できた計算になる。

現在セカンドハーベストが最も心がけているのは、食品企業や食品を受け取る側の安全保証。さらに今後は、B級品・アウトレック品を半分の価格で販売して、食品企業を安心させることができるようにする。フードバンクが流

## 3億円余の食料を寄付

「規格外品を、通常食品企業がメーカーのロゴ名の上に、フードバンクの住所や電話番号を書いたシールを貼るといった方法が考えられている。



もったいないからお弁当プレゼント

## 産廃処理コストも削減

現在足立区・竹塚のセントラルキッチン

では保冷ケースに入れて温度管理を厳密に行うとともに、作ったその日の昼に引き取りに来てもらい、受け取る施設側の責任で24時間以内に食べてもらう。根本社長は、自社の

# 「食べ物を もった

築地日本海

## 客に声かけ「持ち帰り」実現

世界でもトップクラスに残飯が多い日本。年間1人あたりE.U.の3〜4倍というデータもある。一方で、お客側も飲食店に、分量の多い・少ないといったメニュー設定や持ち帰りの許可などを求めている。(グラフ)千葉県では昨年12月から2カ月間、県内の飲食店280店が参加して「ちば食べきりエコスタイル」を実施した。その中で、飲食店にとってハードルが高い「持ち帰り」の推進で、大幅に削減していたのが、(株)イズ・プランニング(東京・品川区)が展開する寿司割烹、築地日本海・千葉駅前店だ。客とのコミュニケーションが成功の秘訣となっている。



工場の前で300円弁当を販売

取り組みについて、「食べられる食品であれば、自社で処理しきれない分は、外部と連携してうまく活用できるように人に渡せばよい。ブランドを守ることで、喫食可能な食品の有効活用は別次元と考えている」と語る。

社内から声が上がり、1年前からは、より社会貢献に力を入れ

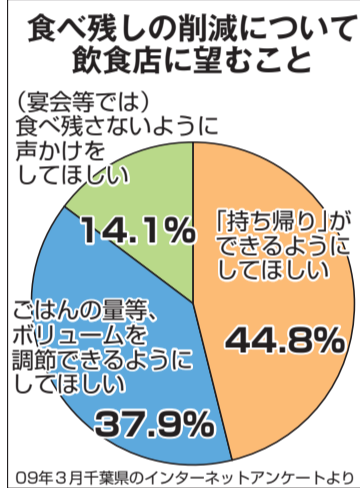
取り組みについて、「食べられる食品であれば、自社で処理しきれない分は、外部と連携してうまく活用できるように人に渡せばよい。ブランドを守ることで、喫食可能な食品の有効活用は別次元と考えている」と語る。

社内から声が上がり、1年前からは、より社会貢献に力を入れ

の味を知ってもらうため、7月から仕込み過ぎの材料を使ったお弁当の「もったいない」から無料プレゼントを開始した。1組限定で1日10個までお弁当を無料でプレゼントする(東京23区)。種類は選べないが、売り物と全く同じだ。

産業廃棄物を引き取ってもらうのにかかってきた費用は月に3〜5万円。フードバンクの利用やお弁当作りによって半額程度に削減できたという。

根本氏はフードバンクの取り組みについて料理店組合で話をしたこともある。料理店店主にはなかなか受け入れてもらえない現実もあった。が、今後どうした考え方を浸透させたいと考えている。



英二氏は証言する。「宴会が終わるころ、「宜しければお寿司をお持ち帰りください」とお客に呼びかけ、県が製作したドギーバッグやパックを配る。

声かけの仕方にも工夫がある。料理の進行上食べてもらいたいときは、「次の料理が出ます」と呼びかける。お客が話に夢中で料理に全く手がつけられていないときは、お寿司を出す前に「お寿司はいかがいたしますか?」と尋ね、予め板前が詰めてお土産として渡すことも。幹事に「お寿司がは前もって「お寿司が食べ切れなかったら早めに言ってください。ドギーバッグをお持ちします」と話をしておく。

持ち帰りの対象は、寿司以外にも1品料理、揚げ物、焼き物など。蟹や貝類や刺身などは、悪くなりやすいものはお断りしている。



築地日本海千葉駅前店

「おいしいふくい食べきり運動」を皮切りに長野県、千葉県など自治体による食べ残し削減運動が広まっている。千葉県は「ちば食べきりエコスタイル」に参加したのは、県内の飲食店280店。店舗数が多かったのはすき家、ココス、リンガーハットなど。

千葉県では、繰り返し「おいしいふくい食べきり運動」を皮切りに長野県、千葉県など自治体による食べ残し削減運動が広まっている。千葉県は「ちば食べきりエコスタイル」に参加したのは、県内の飲食店280店。店舗数が多かったのはすき家、ココス、リンガーハットなど。

「おいしいふくい食べきり運動」を皮切りに長野県、千葉県など自治体による食べ残し削減運動が広まっている。千葉県は「ちば食べきりエコスタイル」に参加したのは、県内の飲食店280店。店舗数が多かったのはすき家、ココス、リンガーハットなど。

千葉県では、繰り返し「おいしいふくい食べきり運動」を皮切りに長野県、千葉県など自治体による食べ残し削減運動が広まっている。千葉県は「ちば食べきりエコスタイル」に参加したのは、県内の飲食店280店。店舗数が多かったのはすき家、ココス、リンガーハットなど。

## 宴会中心に、ゴミ袋1個分削減

活動に参加した店舗も、風評被害が怖い。

宴会中心に、ゴミ袋1個分削減

活動に参加した店舗も、風評被害が怖い。

宴会中心に、ゴミ袋1個分削減

活動に参加した店舗も、風評被害が怖い。

(本村慎子)

### 「ECORESTRANパビリオン」ECOスペシャルセミナー

主催:トレードショーオーガナイザーズ株式会社 共催:新建新聞社

会期:2010年8月17日(火)・18日(水)・19日(木) 会場:東京ビッグサイト西1・2ホール 2階セミナールーム

- 展示会入場料:5000円 (事前登録により無料) 展示会公式HP [www.foodexpo.jp/](http://www.foodexpo.jp/)
- セミナー受講料(1セッション) ~7/30早期割引価格 1000円 7/31以降 2000円

#### 8/17 厨房電化ですすめる省エネ・省コスト

~居酒屋のエコな厨房づくり~

講師: 樋口康彦 (株)つば八 建設営繕部 部長

外食業界で最も早く厨房の電化や共同開発に取り組み、全体の8割を電化した(株)つば八。電化した店舗では、売上に占める光熱費の割合が1%低減、3%台の店も増えてきました。終業時の片付けも半分に短縮できるので人件費も削減されます。省エネと同時に、外食の心臓部である厨房はメーカー任せせず、自社でこだわりをもって設計してきました。電化の価格面、電化のメリットとデメリットを事例を元にお話します。

#### 8/18 「もったいない」で実現するエネルギー削減

~環境大臣賞受賞の取り組み事例~

講師: 賀裏勝彦 サトレストランシステムズ(株) 安全・環境対策室 室長

2009年3月、環境への取り組みやリサイクルに対して、外食産業で初の環境大臣賞を受賞した和食「さと」など200店以上を直営しているサトレストランシステムズ(株)。環境対策に必要な以上のエネルギーをつぎ込む事に疑問を持ち、「もったいない」意識で環境対策にかかるコスト削減に取り組む考え方や、そしてエネルギーデータの管理方法から改善へのノウハウを公開します。

#### 8/19 店舗の環境規制への対応(コンプライアンス)には先手必勝

~成長を続ける企業の要因がここに~

講師: 奥野耕平 (株)王将フードサービス環境問題対策室長

外食業界で最も早く照明のLED化を実現するなど、環境対策で先手を打ってきた(株)王将フードサービス。すでにLPガス給湯機のエコキュートへの転換も進め、エネルギー使用量の削減に積極的に努めています。原材料費や光熱費の管理までの裁量を持つ店長が推進している省エネの活動事例、また、その結果もたらされる企業の成長についても詳しくご説明します。

同時開催 第3回 居酒屋産業展 第2回 飲食店開業支援展 第1回 アミューズメント・サービスEXPO

セミナー内容等についてお問い合わせ 新建まちづくり 編集部 TEL:03-5312-7740