



地球にやさしい食の選択



各務原市の食品ロス削減イベントに出店する東海学院大の学生たち＝各務原市総合運動場、イオンモール各務原店



おいしく食品ロス削減

産官学で
動画制作

各務原市環境政策課は地元から取り組んでもらえる「食の宝庫」をテーマに、食品ロス削減の動画を制作している。昨年から東海学院大環境学部の協力を得て、家庭で余った食品をどう活用するかをテーマにした「簡単・おいしく・健康的」として、3つの動画を制作し、冷感パックを使ったキッチンリストや「おひたし」「冷感パック」を使った「ナスのおひたし」など、簡単に作れるレシピ動画を制作し、各務原市役所や各務原市環境政策課の各課に配布している。また、各務原市環境政策課の各課に配布している。また、各務原市環境政策課の各課に配布している。

余った食材で簡単レシピ

キッチンカーでも自慢の菓子を販売
各務原市那加町の東海学院大環境学部は食品ロスの削減を目的として、今年4月に協賛が得られた県内野菜・果物を活用する「規格外野菜カフェ」を市内でオープンした。一般人も利用できる暖茶コーナーや、ニール・同僚の学生が調理や提供、経営を担う。昨今、食料の価格が高騰している中、地域で採れた規格外の野菜を活用したワンストップで食べられるカフェを運営している。

東海学院大生 キャンパスに「カフェ」



規格外野菜を販売した5月、6月は県産の野菜・果物を活用し、7月からは1人全食料品店と連携し、加賀市東川村トマトをオムレツやサラダなどに使ったデザートやスイーツを提供している。10月からは、県産の規格外野菜を使った「規格外野菜カフェ」を運営している。10月からは、県産の規格外野菜を使った「規格外野菜カフェ」を運営している。

「SDGsなメニュー」考案

規格外野菜を約4割が、規格外で出荷できなかった。規格外野菜を活用したメニューを作るために、学生と教員が協力し、キッチンカーで販売を始め、この夏はマルシェなどでも提供した。カフェの総料理長を務める環境学部の4年生の河合健明さんは「メニューのバリエーションを増やして、活用できる食材を有効的に活用している」と話す。同僚の4年生の河合さんは「地元の食材を活用し、環境に配慮したメニューを考案している」と話す。

* 県の食品ロス削減と環境配慮対策 *

県は食品ロス削減を呼びかける「ぎふ食べきり運動」を展開している。冊子やインスタグラムでは、残り物の食べ切りレシピを紹介したり、ユーチューブでは親子クッキング動画を配信。昨年度から家庭で使いきれない食品などを寄付するフードドライブ事業を推進しており、実施マニュアルの配布や希望する実施主体への物品の貸し出しを行っている。また、持続可能な自然環境の構築のために、使い捨てプラスチックの使用合理化や環境に配慮した再生可能原料への代替などに取り組む事業所を「岐阜県プラスチック・スマート事業所『ぎふプラスマ』」として登録する制度を創設した。さらに県全体で海洋ごみ対策に取り組む、ごみの散乱状況や問題意識を地域で共有するため、ごみ拾いSNS「ヒリカ」を活用した清掃活動ウェアページ「クリーンアップぎふ〜海まで届け清流!〜」を運用している。



規格外野菜 スイーツに变身

県は食品ロスの削減策として、食品をおいしく食べる「食育」活動の一環で、食品ロス削減に取り組む県内事業所や市町村「協賛店・協力市町村」とし、連携した食育を行っている。そこで、食品ロス削減のために活用するフードドライブの施設やイベントの開催、レシピ動画の制作、規格外野菜などを活用したスイーツの提供、県内各店・企業や協賛市町村へ紹介する。



「もったいない」を「ありがとう」に

フードドライブとは、家庭で使いきれない食品を集め、フードバンクやフードドライブに寄付する活動。最近では公共施設やスーパーなどでも実施されている。フードドライブは、家庭で使いきれない食品を集め、フードバンクやフードドライブに寄付する活動。最近では公共施設やスーパーなどでも実施されている。

生活困窮者支援、手軽に寄付を

フードドライブとは、家庭で使いきれない食品を集め、フードバンクやフードドライブに寄付する活動。最近では公共施設やスーパーなどでも実施されている。フードドライブは、家庭で使いきれない食品を集め、フードバンクやフードドライブに寄付する活動。最近では公共施設やスーパーなどでも実施されている。