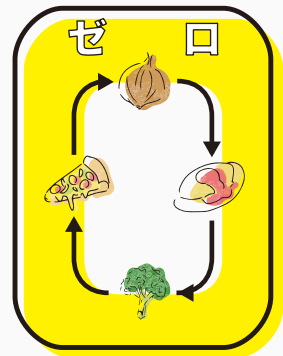


めざせ食品ロス



牛乳パックを弁当箱としてリメイク「お客さまのご理解があってこそ取り組みです」と元木さん。

幸せを感じられる料理として

食品の循環に組み込む

『タスカル』の「食品ロスで晩ごはん」は、その名のとおり本来なら廃棄されるかもしれない食材などを組み合わせ、家庭向け夕食メニューとして活用する取り組み。利用者自身が食品ロス削減に貢献できるだけでなく、夕食を作る時間や手間も省けると人気だ。

食材は元木さんが市場や農家と交渉して仕入れているほか、利用者側から持ち込まれることもある。販売は仕入れ状況によるので不定期。実施日はメニュー内容や価格とともにHP・SNS・公式LINEなどで約2日前から告知している。



左／冷凍できる食材は真空冷凍してバランス良く活用！

右／予約数を見てから調理。だからこのキッチンから「作りすぎ」は生まれない。

食材の無駄を減らしながら

家事の負担軽減にも貢献

取り組んでいるのは！

代行晩ごはん タスカル

会社情報

2019年、家庭向けに栄養バランスを考えた晩ごはんを作りテイクアウト販売する事業から開始。需要が伸び悩んでいた頃に新型コロナウイルスの影響による食品ロス増加を目の当たりにし、規格外の野菜などを使った事業に転換。

食品ロス削減のキーパーソン

小さな子どもと出かけたときまわりの方の配慮などに気疲れし、負担に感じる時期がありました。家でゆっくり食事ができることが大切だと感じ、この事業をはじめました。食品ロスも、家事の負担も減らしながら少しの余裕をもってもらえるように。そんなお役に立てればと思います。



代表
元木春香さん

代行晩ごはん タスカル

tel.090-9552-5256
板野郡藍住町住吉字神蔵176
営／16:30～18:00(商品受け取り時間※事前に要望すれば19:00まで対応可)
休／不定休 P／あり

家庭・買い物で取り組むことができる食品ロス削減

【買い物】

①冷蔵庫の中をチェックしよう

過剰なストックや買いすぎの防止につながる。

②使う分だけ購入しよう

人数に見合った量・期限を考えてみよう。

③利用予定を考えて購入しよう

すぐ食べるものは、賞味期限が近いものでもOK。

【保存】

①最適な保存場所を学ぼう

長持ちするように、温度や風通しなどに配慮を。

②まとめて下処理をして、調理時も楽々

下処理後のストックは、長持ち&使いやすくて一石二鳥！

③ローリングストックを習慣にしよう

期限の長い食品を奥、短い食品を手前に置き食べ忘れを防止。

【調理】

①残っている食材から使おう

「いつか食べる」食品は、食品ロス予備軍！

②食べきれる量を作ろう

食べきれなかった料理は、別の日にアレンジしよう。

③購入した食品は、上手に食べきろう

冷蔵庫や収納庫を整理する日を決めておくと◎

食品ロスって
なんのこと？

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本で出る食品ロスは年間570万トンとも言われていて、1人あたりの食品ロス量は年間45kgと、かなり「もったいない」ことになってしまっている。そうした状況のなか、食品ロスの削減に向け地域や企業の活動が活発になっている。その取り組みについて知り、みんなで一致団結して取り組もう。



シフォンケーキというアイデアの原点は、上勝町の小学生が考えたもの。

食品ロス削減を目指す高校生たちの本気が

最高のシフォンケーキを作る

上勝町で生産される柑橘類「ゆこう」。その果汁を搾った後に残る皮を利用し、同科が独自に開発したマーマレードで風味づけしたのが、この「ゆこうシフォンケーキ」だ。基本となるシフォンケーキの作り方はパティシエに指示を仰ぎ、そこに加えるマーマレードの

量は試作を重ねて生徒たちが決定。現在は近隣のスーパー『キョーエイ タクト店』で販売しており、その爽やかな風味にホールで税込み294円という安さも手伝って、売れ残ったことがないという好評ぶり。



左／生地を均一に焼き上げられるよう、レシピをマニュアル化！

右／昨年度は校内で栽培した規格外の野菜や梨を使い、カレーを開発。

食品ロス削減のキーパーソン

併設する『そよかぜ販売所』でレジを担当している時、「美味しかった」と声をかけられると、モチベーションが高まります。本来捨てられてしまう部分も残すことなく活用できる、そんな商品開発を続けていきたいと思っています。



アグリビジネス科 2年
正木美優さん 藤岡達矩さん

徳島県立城西高等学校

tel.088-631-5138
徳島市鮎喰町2-1

食品ロス削減に向けた徳島県の取り組み

「とくしま食べきるんじょ協力店」

徳島県では食品ロス削減に向け、「食べきりの呼びかけ」「食べきれる量の提供」などの実践を通じ、「エシカル消費」の普及に取り組む飲食店を募集している。このステッカーを貼っているお店で、食べ残さないようにすることで外食時の食品ロス削減に繋がる。

登録協力店で実施していること

- 注文受付時の適量注文の呼びかけ
- 完食を促す呼びかけ
- 希望に応じた「ごはん」の量の提供
- 小盛りメニュー、ハーフサイズメニュー等の設定
- ポスターの掲示、チラシの配布 など



『食品ロス削減ガイドブック』の閲覧はコチラ！

