



撮影に行った日も「もったいない」の気持ちが入っていた。



フードバンクポストと一緒に設置しているオリジナルのチラシ。

「もったいない」を「ありがとう」に

株式会社キョーエイ ※下記データは本社

tel.088-665-9001

徳島市川内町加賀須野463-15 営 / 9:00～18:00 休 / 土・日曜

徳島県民なら知らない人はいない、と言っても過言ではない『キョーエイ』。質の高い商品が並ぶ地域密着型スーパーだ。県内に29店舗を構え、そのすべてに[キョーエイフードバンクポスト]が設置されている。このポストには、消費者が余った食品を気軽に提供することができ「家庭での食品ロス削減に繋がる」と話題だ。各店舗近くに拠点を構える団体が集まった食品を回

収し、福祉施設や生活困窮者に直接届けるとい仕組み。週に一度店に取りに来てもらうので、期限が迫っている食品でも提供可能だ。買い物客だけでなく、同社に直接納品している生産者から、販売期間は過ぎていがまだまだ新鮮な野菜が提供されることもある。『「ポストを通じて大根をもらったけど、一度に食べきれないから半分は切干大根にした』という食品の提供を受けた方の話

を聞きました」と同社の佐藤部長。届いた先でも“もったいない”の気持ちが続いている。最近では、賞味期限を年月日表記から年月表記に変更する企業の取り組みを目にしたり、「賞味期限と消費期限の違いを知ろう」「すぐ食べるならスーパーの商品を手前から取ろう」という呼びかけを耳にする。家庭だけでなく、食材を買う段階から私たちにできることを考えていきたい。



世界の食品ロスの状況や私たちが今日から始められること、企業や団体の取り組みまで食品ロスに関する情報を分かりやすくまとめた1冊。下の二次元バーコードから閲覧できるので、食品ロスの知識を蓄え行動に移してほしい。



◀「食品ロス削減ガイドブック」はこちら



サステナブルを楽しむ

有限会社エイブルフーズ

tel.088-664-8981

徳島市北沖洲2-8-35 営 / 8:30～17:30 休 / 土・日曜、祝日

地産地消にこだわり、20年近く弁当の製造・販売をしている『エイブルフーズ』。「食品ロス」という言葉が一般的ではなかったころ、約8年前から加工品製造を始めた。きっかけは、親しい農家から「形が悪い野菜を商品にできないか」と相談を受けたこと。「捨てるのはもったいない」とピクルスの製造に着手、年々売上を伸ばしていた。しかし、一昨年から野菜の形に関わらず食材が余る事態に陥っている。そう、

“コロナ禍”が原因だ。なかでも徳島を代表する柑橘・すだちが受けた打撃は大きく、同社は「なんとかしたい」という思いから、特殊な冷凍技術を用いて品質を保ったまま長期保存に成功。すぐ使えるスライスされた状態ということもあり、都市部の飲食店に重宝されている。「農家さんが大切に育てた野菜を丁寧に扱う、そしておいしいものを届ける。作る人も食べる人も、幸せがいちばん」と社長。苦境を逆手に取りサステナ

ブルを楽しんでいるようにも見える。私たち消費者が、このような事業者の商品を選んで購入する。家で料理をする時「もったいない」「なんとかしたい」と生産者のことを思い、それに沿った行動をする。それが、食品ロス削減に向けた第一歩ではないだろうか。



看板商品の[徳島ピクルス「び」]、元が訳あり野菜だったとは思えない。



ECサイトには、B級品・余剰品を活用した多彩な商品が並ぶ。



「食品ロス削減」を目指す、徳島県の取り組み『とくしま食べきるんじょ協力店』

「食べきりの呼びかけ」や「食べきれる量の提供」など、エシカル消費の実践・普及に取り組む飲食店等を協力店として募集・登録している。このステッカーを貼っているお店を選んで、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。

家庭でできる『食品ロス削減』
普段、当たり前と思っている行動を見直してみると、意外と食品ロス削減につながるものがある。今日から、いや今からできることをご紹介。

①皮ごと食べよう

ニンジン・大根、リンゴなど、皮を洗ってそのまま調理すれば「ゴミ」も出ないし時短になる。

②捨てる前に、考える

例えば、徳島の有名なお茶・阿波晩茶。一煎目・二煎目・三煎目まで楽しめるだけでなく、最後捨てる前の茶葉で汚れたフライパンを拭くから洗うと、洗剤も水も少なくて済む。捨てる前に「もう一つ何かできないかを考え、役割を持たせてみよう。」

③切り過ぎてない?

ナスのヘタ、えのきの株、急いで料理をして思わず切り過ぎた、そのまま捨てるなんてもったいない! インターネットで検索すると「えのきの株、フレンチ」というレシピが出てくるくらい、当たり前に食べるもの。切り過ぎても別の料理に変身させてみて。