

2025年2月6日

フードロスキッチン実行委員会

担当者名：熊谷

連絡先：080-7895-7854

フードロスキッチン

～楽しい、嬉しい、美味しいから食品ロスをなくそう～

【活動の目的】

私たちの身近にある「食品ロス」の問題。まだ食べられるのに捨てられてしまう食品が、世界でも日本でも驚くほど多いのが現状です。日々の暮らしの中で、少しの工夫や意識の変化が、この大きな課題の解決につながります。しかし、「食品ロスを減らす」と聞くと、難しそう、面倒くさそう、と感じる方も多いかもしれません。だからこそ、私たちは「楽しい」「嬉しい」「美味しい」というポジティブな体験を通じて、自然と食品ロス削減の輪を広げていく取り組みをスタートしました。

◆主目的

「楽しい」「嬉しい」「美味しい」というポジティブな体験を通じて、自然と食品ロスを減らす取り組みを広げること

◆目的(具体的な説明)

「余り物や規格外品を活用した新しいレシピの提案や、地域でのシェアの仕組みをつくることで、食品を「もったいない」と思う気持ちを共有しながら、楽しく持続可能なライフスタイルを広めること」「料理イベントやワークショップを開催し、参加者同士が交流しながら食品ロス削減への意識を深める場を提供すること」

【期待される効果】

① 食品ロス削減の具体的な成果

家庭や地域の余り物・規格外品の有効活用を通じて、地域全体で食品ロス削減量の目に見える成果を生む。「もったいない」意識を高め、食品ロスに対する意識の変革を促進する。

② 地域住民の意識向上と行動変容

料理イベントやワークショップを通じて、食品ロス削減の知識を日常的な行動に取り入れるきっかけを提供する。家庭内での食材管理や食べ残しの削減が進むことで、住民一人ひとりの意識と行動が変わる。

③ 地域コミュニティの活性化

食品ロス削減をテーマにしたイベントを通じて住民同士のつながりが強まり、地域内での助け合いや協力関係が促進される。また、地域内でシェアや交換の仕組みが定着し、新しいコミュニティの形が生まれる。

④ 環境負荷の軽減

食品廃棄物の削減により、焼却処理によるCO2排出量が低減され、地域レベルで持続可能なライフスタイルが広がり、循環型社会の実現に寄与する。

⑤ 多世代が参加できる学びと楽しみの場の創出

子どもから高齢者まで、誰もが気軽に参加できる活動を通じて、食品ロス削減に対する世代間の交流が深まる。食材の再発見や料理の楽しさを共有することで、日々の生活に彩りと喜びを提供する。これらの効果を通じて、地域住民が食品ロス削減の重要性を理解しながら、持続可能な未来づくりに積極的に関わるきっかけを提供します。また、地域全体の協力を促進し、生活の質の向上にも寄与することを目指します。

【活動内容】

① **SNSでの啓発情報発信**

○食品ロス削減に役立つ情報やアイデアを定期的に発信。○家庭で実践できる具体例や成功事例を共有し、意識向上を促進。

② **フードロスキッチン（年間3回開催）**

○規格外野菜や余り物を活用した楽しい野外料理体験○家庭で余りがちな食材をテーマにした簡単レシピ教室を開催○保存食や冷蔵庫の余り物を使った家族向け料理体験。

③ **10月食品ロス削減月間の啓発活動**

○トークイベント、小学生向けワークショップを実施

○SNS キャンペーン「#フードロスチャレンジ」を展開し、参加型啓発を促進。

これらの活動を通じて、楽しみながら食品ロス削減を実践できる機会を提供し、地域全体の意識向上と持続可能な社会づくりを目指します。

■お問い合わせ先

フードロスキッチン実行委員会

連絡先：080-7895-7854（熊谷理美）

Instagram アカウント「foodloss.kitchen(フードロスキッチン)」

<https://www.instagram.com/foodloss.kitchen>

