



### 桃と酒かす使いアイス 金光学園高3年・山本伊織さん

フードロス問題を身近に考えてもらい、地域のロス食材に新しい価値を与えようと、祖父父母が栽培する白桃の規格外品、地元の酒造会社で出た酒かすを使ってアイスを作り、販売した。おいしいのを見た目の問題で食べられない桃は、アイスにすれば美味しく食べられると考え

た。酒かすは全国で年間1800tが捨てられているとされ、新たな利用方法を示したかった。フードロス問題は解決への活動を続けなければ注目されなくなる。私たち若い世代が意欲的、継続的に取り組む、地域の課題として捉えられる社会をつくりたい。



### 規格外野菜で冷凍スープ 岡山難谷高2年生



(左から)中藤陽彩さん、山根梓華さん、梅本紗和子さん、藤井心蓮さん

福山市の企業とのコラボで、笠岡、福山市の規格外野菜を使った3種類の冷凍スープの開発に取り組んでいる。10月に道の駅・笠岡ベイファームで販売する目標を立て、地元農場の見学や規格外野菜の学習を経て、パッケージや売り場のデザインを考案した。国の統計では全国で収穫される野菜の14%、約170万tが出荷できておらず、笠岡市では排出される生ごみの8.4%が手つかずの食品だ。活動を通じて食品ロス問題について考えてもらおうとともに、地域の魅力を引き出しながら販売を全国に広げたい。

### 販売、支援で不条理なくす ecoeat 岡山北店長・川崎翼さん

eco eatはNPO法人日本もったいない食品センター（大阪府）とその法人会員が運営する食品ロス削減ショップだ。賞味期限間近などの食品をメーカーや小売業者から仕入れ、安全に食べられる商品を安価で販売。生活困窮者支援にも取り組み、寄付や補助金に依存しない運営を進めている。岡山北店（岡山市）

では2023年、200%以上のロス削減を達成。今月25日には倉敷市にも店舗がオープンした。食品が余って困る事業者がある一方、満足に食事を取れない人がいる。活動を通してこの不条理をなくしたい。（日本もったいない食品センターのホームページに店舗情報があります）



### 「Z世代」のアイデア活用 山陽学園大4年・金塚優輝さん

倉敷市美観地区でカフェなどを営む「くま」でドライフルーツの端切れや販売されないジャムを使った商品を開発し、その経験から20歳前後の「Z世代」のアイデアを食材活用に生かして食品ロス削減を目指すビジネスモデルを考案した。食材を提供する事業者と購入を希望

する事業者をつなぐため、Z世代がSNS（交流サイト）を使って食材活用の提案やPRを担う仕組み。社会課題を解決する意識の高まりが期待できる。SNSの普及で表現、発信の機会が増えた時代に生きるZ世代の考えが通用するののか、挑戦したい。（動画サイト「ハローズチャネル」の「スーパーの廃棄」の動画をご覧ください）

### アルファ米 炊き方考案 ないろ学習塾副代表・右田貴子さん

アルファ米は炊いた米を急速乾燥させているため、通常の米よりも早く使うことができる食品として行政や企業が災害用に備蓄している。賞味期限が近づくとフードバンクなどを通じて大量に放出されることが多く、ないろ学習塾（岡山市）にも届く。パッケージ通りに調理してもあまりおいしくないため、炊き方を

考案して動画を公開している。油を入れてしっとり感を出しており、塾の生徒たちにも好評だ。いろんな種類があり、人気メニューになった。みんなで食べたいからおいしくいたでただけではないか。（動画は運営する「一般社団法人SGSG」のホームページで公開しています）



# 事業化で好循環

## 食品ロス削減～もったいないをおいしいへ

### 太田 光一さん



日本には子ども食堂が約9千カ所あるとされる。困窮している子どもを十分に支援できているとは言えず、必要な人に無償で食料を提供するコミュニティ・パントリー・公共食料庫の普及が欠かせない。このため2023年10月、日本のモデルとなった英で食品を提供する小売店やパントリーの状況を視察した。訪ねた小売店は毎日約400ポンドの食品を提供し、集荷ボランティアがトラックでパントリーに運搬していた。青果や乳製品、加工品などがある

おたのしみ、1948年、札幌市生まれ。東京大卒。2008年にハローズに入社し、15年から現職。食品ロス削減を目指す「ハローズモデル」を構築した。

## パントリー普及 法整備を

英国でパントリーが普及している背景には、食品に問題が生じたとしても提供者が責任を負わないという法律がある。岡山県内では約8割のスーパーが提供に携わっているが、日本でも同様の法が整備されれば大手のスーパーが提供に協力し、パントリーの普及は拡大するのではないか。

日本の年間食品ロス量（21年度）523万tに目を向けると、スーパーなどの食品小売業では約60万tに達。うち30万tは提供できる可能性があり、提供額にすると50億円分。これだけの食品が提供されれば、困窮者支援はさらに充実するだろう。



ハローズが提供する児童食堂に子ども食堂

## 販売されない餅菓子を参加者に

シンポジウムは、賞味期限やパッケージの不備が理由で販売されない餅や菓子を提供するハローズが提供し、会場で講演した参加者に配られた。ハローズでは、フードバンクや子ども食堂といった引き取り先に販売されないの廃棄される食品を毎日店舗を通じて無償で提供（こうした手法は「ハローズモデル」として全国に拡大している。シボで太田さんを写真で紹介し）安心して食べられるのを活用、有効活用している」と説明した。