



## フードロスについて その「ロ」捨てられていませんか

近年、よく耳にする「フー

ードロス」という言葉。これは

まだ食べられるのに廃棄され

てしまう食品のことを指しま

す。消費期限や賞味期限が近

づいたために売れ残った弁当

やパン、家庭で使いきれず冷

蔵庫に眠ったまま腐ってし

まった野菜なども含まれます。

**\*1年間に捨てられる国内の**

**食べ物は、世界の食糧支援**

**の量より多い!**

日本の食品ロスは、年間で

522万t(2020年推計)

あり、日本人1人が1年間で

41kg分の食料を捨てている計

算になります。国連世界食糧

計画(WFP)は、年間42

0万tの食糧支援を行って

ますが、日本だけでその1・

2倍以上の食料を捨てている

ことに驚きます。

日本では、令和元年に「食

品ロス削減推進法」が施行さ

れました。企業だけでなく、

国や地方公共団体、消費者な

ど全ての人々が連携し、食品

ロスの問題に取り組むことが

うたわれています。

**\*取り組みの広がり**

・国や自治体

「食品ロス削減推進法」に

より、自治体では「30・10運

動」(宴会の最初30分と最後

10分は席について料理を楽し

もうという呼びかけ)など、

ユニークな活動が行われてい

ます。

・企業

スーパーやコンビニでは、

賞味期限が近い商品を割引販

売したり、フードバンクに寄

付する取り組みをしています。

参照:産経新聞、聖教新聞

**\*地域企業の取り組み**

今津地域にある酒造会社・

大関株式会社CSR(企業の

社会的責任)グループの課長

代理・伊藤大輔さんに聞きま

した。

「基本的に酒に賞味期限は

なく、未開封であれば冷暗所

で保存し、開封後は冷蔵庫で

の保存すると、味や風味が長

く保たれます。小売店から返

品された酒は、酒税法により

税務署に届け出てから、バイ

オエタノール工場で再利用し

ています。

酒は米、水、こうじ菌から

造られています。製造工程で

出るもみ殻は肥料に、吟醸酒

など精米歩合が60%以下の米

から出る米粉は、煎餅などの

菓子材料として再利用してい

ます。

もろみを絞った後の酒かす

もよく知られています。近

年では酒かすが残りにくい製

法の開発が進められています。

過剰生産を防ぐために、生

産部門と営業部門が密に情報

交換をするようにしています。

リサイクルの取り組みとし

て、運搬時に使用したラップ

が大量に廃棄されていたため、

これを気泡緩衝材を製作する

企業と共に開発し、再利用す

ることが可能となりました」

以上のような取り組みにつ

いて、酒造りの話とともに聞

くことができました。

(昨年11月12日取材)

**\*地域ボランティアの取組**

**み**

天理教兵南分教会(へいな

んこども食堂)代表の福本大

介さんに、活動について聞き

ました。

「平成30(2018)年に『子

どもの居場所づくり』を目指

して、親子で参加できる子ど

も食堂を始めました。当初の

参加費は子ども100円、大

人300円で、メニューはカ

レーライス。4カ月に1回開

催し、最大で60〜70人が参加

していました。

その後のコロナ禍では、毎

週金曜日に無料で弁当のテイ

クアウトも始めました。食材

費などは寄付や助成金などで

賄われ、地域のボランティア

の方が大勢お手伝いしてくれ

ていました。コロナ禍後は、

今津公民館を会場にして、会

食形式での子ども食堂も始め

ました。

会食形式、弁当のテイクア

ウトは昨年3月まで続けてい

ましたが、利用者が650世

帯まで増えたため活動を見直

すために現在は『フードパン

トリー(食材配布)』のみを

週2回実施しています。利用

者は公式LINEで事前に申

し込んでもらっています」

(活動内容は1月14日現在)

**\*子ども食堂バクバク**

令和6年11月から、今津真

砂町在住の細谷百々代さんを

中心に8人のスタッフでスタ

ート。月に1度、第4土曜日

にコープ西宮南「コープのつ

どい場」で開催されています。



子ども食堂開催中

「子ども(中学生まで)は

無料、大人は300円で昼食

を提供。毎回平均、公式LINE

で予約した子ども20人、

大人15人が参加しています。

フードロス削減の観点から、

開催日の近日に限り、西宮地

方卸売市場や学校給食の余剰

品を使用し、食材の多くはコ

ープで購入。会場はコープか

らの無料提供で、運営費も市

の助成金を利用しています。

今後、スタッフが一人とな

って、皆さんの笑顔の集い

場として続けていきたいと思

います」と細谷さんは話され

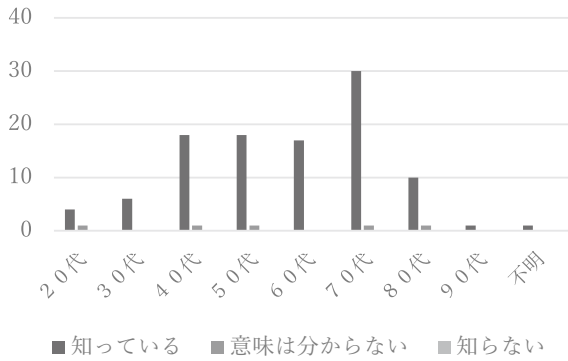
ました。



# フードロスについてアンケートしました



①フードロスという言葉を知っていますか



大きな問題になっている食べられる食品を捨ててしまうフードロスについて、110人に年代ごとにアンケートをしました

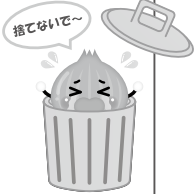
意識や生活習慣、行動の違いを知ることができました。

その他の意見

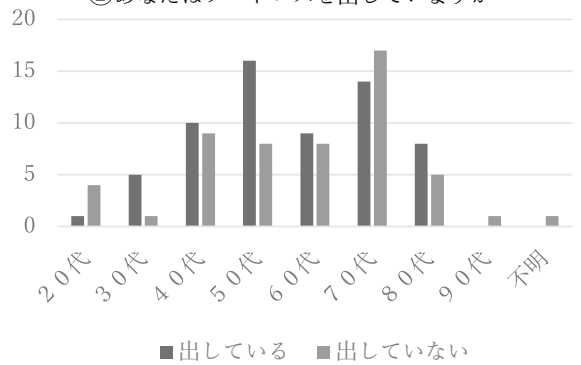
- ・ローリングストックで使い切る
- ・コンポストにも挑戦
- ・野菜などは使い切り
- ・マヨネーズなど容器に残さず食べる
- ・フードロスを出しているのは野菜が傷んだため



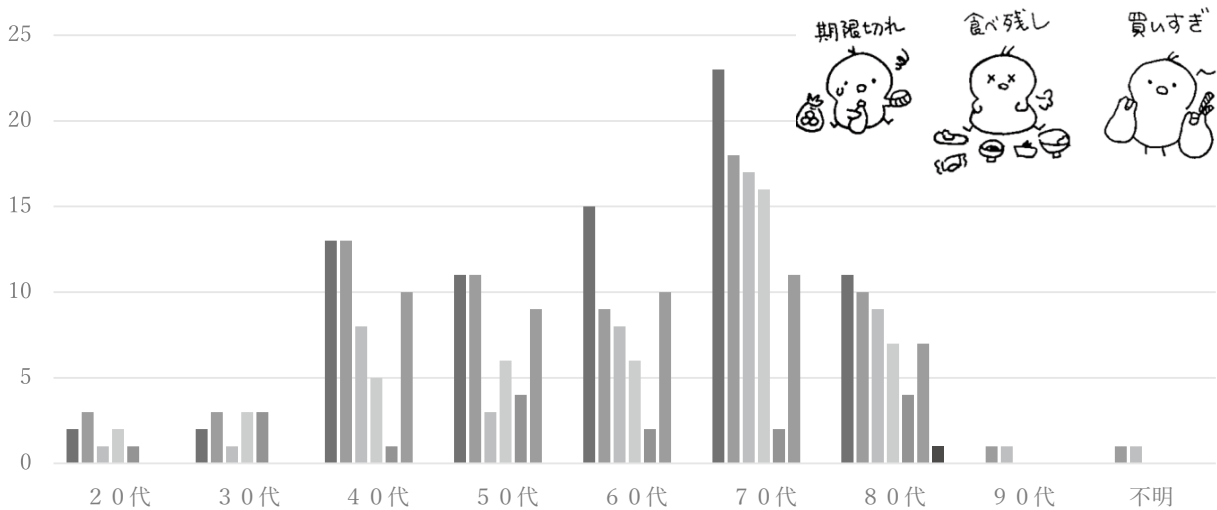
③出していると思うと答えた人



②あなたはフードロスを出していますか



④あなたはフードロス削減のために取り組んでいることはありますか



グラフの左から順に

- 食品を買いすぎない
- 食品を残さず食べる
- 冷蔵庫や食品庫を確認する
- 料理を作りすぎない
- 食べきれないものはフードドライブを利用
- 買い物するとき手前どり、割引シールの購入
- その他



**フードバンク:** 印字ミスや賞味期限を理由として流通に出せない食品を、必要としている人に届ける活動をしている団体のこと

**フードドライブ:** 家庭で余っている常温保存可能な食品をフードバンクに寄付し、必要な人に届ける

**フードパントリー:** NPO や地域団体などが企業から寄付してもらい、無料で配布

今津・津門・春風3地区合同  
宮っ子フォーラムを開催

1月31日に、津門市民館に津門、春風、今津の3地域が集まり、津門地域主催で宮っ子フォーラムが開催されました。

「昨今問題となっている地域コミュニティの担い手不足の解消に向け、どのように取り組んでいるのか?」「事業費をどのように活用しているのか?」「今後に向けての課題や情報及び問題点は?」を中心に話し合いが行われました。



皆さん積極的に発言

地域によって住民の平均年齢が違い、それぞれに特色もあるため、共通した対応策を見いだすまでには至りませんでした。皆さん活発に協議、

情報交換しました。各地域に合った形にすり合わせて、引き続き、地域の横のつながりの向上に向けて取り組んでいくことを確認しました。

地域情報誌『宮っ子』については、「時代の流れで、現行の紙媒体の情報誌の役割はもう終わった。廃止する時期が来ているのでは?」「西宮市の財源も厳しいので本格的に廃止を検討すべき」というような意見が出ました。

今回は、市・地域コミュニティ推進課の塚本英樹課長が出席。参加者の意見を聞いて「現場の意見をできる限り反映できるように努力していきます。より強固な、各地域の交流の絆をつくることに協力してほしい」と話しました。次回は、春風地域の主催で開催する予定です。

新春懇親会 華やかに

今津連合福祉会主催の新春懇親会が、2月7日にホテルヒューイット甲子園で開催されました。衆議院議員、県・市議会議員をはじめ、来賓14人と地域の各団体役員110人余りが参集し、花柳泰姿菜



料理を食べながら交流

さんの祝舞から始まりました。第1部は、浅尾文昭今津連合福祉会会長のあいさつの後、地域福祉活動者の表彰がありました。第2部の懇親会では、おいしい料理を食べながら交流の輪が広がりました。

大関蔵開き 大にぎわい

大関蔵開きが、3月7日に開催されました。会場前の臨港線の歩道には早朝から長い行列ができました。



会場内満員

テーブルも超満員に。新酒の香りが漂う生酒販売コーナーは人だかりで、おでんやおつまみ、ピザなどを食べ、酒を飲みながら盛り上がっていました。

11時からのステージでは、酒造会社で働く人たちで活動している「酒なベイブース」が歌と演奏を披露。トークで盛り上げ、来場者は手拍子を取りながら聞きほれ、拍手喝采。大盛況でした。



講座のお知らせ

今津公民館 (22-3529)

5月19日(火) 9:45 ~ 11:30

「フラワーアレンジメント」

～初夏の小さなガーデン～

定員：10人

材料費：1,500円(生花、器付き)

場所：今津公民館3階講堂

申し込み：オンライン

6月24日(水) 14:00 ~ 15:30

「下肢静脈瘤について」

～自宅でできるフットケア～

定員：50人程度(先着順)

参加費：無料

場所：今津公民館3階講堂

南甲子園公民館 (49-4741)

5月29日(金) 14:00 ~ 15:30

「ウォーキングを効果的に」

受付：当日先着順

対象：一般

定員：50人

\*詳細については、各公民館にお問い合わせください

