

## 平成 28 年度食物残渣（食品ロス）研究グループ報告書

1. 安佐北区行政・事業者による三者懇談会  
H28年6月21日に実施  
食品ロス削減対策、三者の役割について、懇談し削減をお願いした。
2. 第46回消費生活意識調査  
食品ロス設問5問を取り、H28年10月17日に開催した消費生活問題広島コンファレンスにて発表した。
3. 可部の学び場「身近な食品ロスを考える」に参加
4. 食物残渣（食品ロス）研究グループ  
エコクッキング料理教室を開催
5. 若者が若者へ向けたエコクッキングレシピ2枚  
無駄なく、お手軽、エコクッキング最後のページにレシピを添付  
毎日の生活に役立てて食品ロス、食べ残し0（ゼロ）を実行しましょう。

### 3項に関連して講座に出席

1. テーマ：「ムダをなくして暮らしも心も軽やかに  
身近な食品ロスを考える」  
講師：NPO法人あいあいねっと管理栄養士  
増井祥子 兼子智恵 片回督枝の3名
2. 日時：平成28年11月30日（水）13:30~15:30
3. 場所：可部公民館
4. 参加者：40名
5. 内容  
(1) あなたのもったいないリスク度は？  
(2) 日本の食品ロスの紹介  
(3) 家庭で食品ロスをなくすポイント  
(4) もったいないレシピの紹介  
(5) フードバンクの活動紹介

講座終了後、懇談させていただき平成29年度交流させて頂くことにした。

#### 4 項について エコクッキング料理教室の開催

1. 日時 : 平成 29 年 2 月 19 日 (日) 9:00~15:00

2. 場所 : 可部公民館 実習室

3. 参加者 :

広島市環境局業務第 1 課

広島文教女子大学学生

若者活動サポートセンター所属の学生

広島市地域女性団体連絡協議会可部地区

消費者協会食品ロス研究グループ

#### 4. エコクッキングのレシピ

①高菜焼きおにぎり (地産、地消、広島菜漬けを使用)

②キャベツの外葉のチャンプル

③レタスの外葉の和風ミルクスープ

④きなこ寒天

#### 5. 料理についてのコメント

(1) 大学生

①キャベツの芯はもちろんのこと、すべての材料を使い切ることに驚いた。

②今まで捨てていた食材が美味しく食べられたことに感動した。

(2) 業務第 1 課

①採用された料理を試食したが、こんなに簡単につくれることと、卵の殻とパプリカの種だけの生ゴミの少なさに対して、食品ロスの削減を体験できた。

(3) 可部の女性会

①料理が楽しかった。

②安佐北区の女性会の会合で、エコクッキングと消費者協会の活動について紹介し、食品ロスの削減に取り組んでくださるとの意見を頂いた。

(4) 消費者協会

①レシピを見ただけでは解らなかったが、作った料理の味が良く、美味しさに満足した。協会以外の方達に広めていく。

②生ゴミが出なかったことを実体験できた。

## 交 流 会

### 1. 広島市

食品ロスの現況紹介

資料（１）スマイルひろしま

（２）残り物には福がある

### 2. 消費者協会

活動紹介、消費生活ひろしま 86 号を配布し、食品ロスに取り組んできた協会の事業、食品ロス研究グループの活動、エコクッキング教室開催の意義、予算をいただいた経緯などを紹介

### 3. 大学生

食品ロスという言葉は知っていたが、学部が違うので意識が薄かった。今日を機に自炊を増やし、他の人にも食べ残しせず材料を使い切ることを伝えていく。

### 4. 女性会

女性会の活動紹介

安佐北区環境部会として活動を共にしているが、消費者協会と公民館で料理をしたり、活動について交流したのは初めてのことであったが有意義だった。食品ロス削減に団体としてしっかり取り組んでいく

（まとめ）

広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会のキャッチフレーズ

食べものに、もったいないをもういちど。

「スマイル！ひろしま」

食品ロスをなくして、広島に笑顔を広げよう。

食品ロスゼロに向け、消費者の「食べ切る」食生活を実践できるよう、平成 29 年度も活動を継続します。  
ご協力よろしくお願い致します。