

～「小さなお店だからできる食品ロス削減の取組」～

ジャム専門店 駱駝カフェ 代表 松浦 直樹

1 ジャム専門店 駱駝カフェとは

日本各地のジャム作家を訪ねて、作り手の思いや人柄、素材や細かな気配りなど納得したジャムを揃えているジャム専門店。

ジャム作家の方が一生懸命作ったジャムも、賞味期限が切れたらすぐに破棄され、食品ロスが発生していることに疑問を持ち、ジャムを主役にした「ジャム専門店・駱駝カフェ」をオープンし、店舗においても食品ロスの削減に向けた取組を行っている。

2 店舗における食品ロス削減の取組

ジャムを使い切っていただくために、ジャムはパンに塗るだけでなく、調味料として、料理やデザート、ドリンクに利用する提案をしている。また、ジャムを販売する際には、お客様に必ず試食をしていただき、商品に納得してもらったうえで購入をしていただくことによって、最後まで食べきっていただく工夫をしている。さらに、ジャムを食べきり、空になった瓶を持参すればプレゼントを差し上げる取組をしている。

昨年11月からは店舗において、子ども食堂の「楽だ食堂」を行っている。仕事で忙しいお父さん、お母さんがたまには「楽だなあ、ほっとするなあ」と思える居場所として、また、留守番をしながら晩ごはんを食べている子どもたちがみんなで温かいご飯を食べられる場所として開始した。「楽だ食堂」で提供する食材は、まだ、安全に美味しく食べられるのに捨ててしまう食材を企業やフードバンク、地域から寄付していただいたものを使い、食品ロスの削減の取組にもなっている。

このような取組の一つ一つは小さなことだが、この取組を多くの方が行っていくことで、食品ロスを減らすことにつながると考えている。