

2023年度のまとめ

◆考察

- ①地域食堂の運営に、魚介類は喜ばれる食材と確認できたことは大きな収穫となった。
- ②「まだ食べられる」フードロス食材について説明が不十分の為、誰でも理解できる表記が必要である。また、消費期限と賞味期限を明確にする。
- ③食材の提供は、食育・高齢者のフレイル予防対策へとつながることが実証された。
- ④取り組みに対して、商店(街)と地域食堂とも反響があり、協力が得られる活動になる。
- ⑤食材搬出者、利用者そして、実際に食する方々から多く喜びの声がよせられた。

◆課題

- ①運営の安定化、組織化、システムの構築
- ②食材の運送方法の構築

2024年度の方針

- ①フードロスの概念は立場によりそれぞれバラバラであるため、商品にA・B・Cなど品質ランクを付け、共通した統一を図る必要がある。
- ②今後、協力団体が増えると予想される事から、食品の管理体制及び運搬の方法を確立させる必要がある。
- ③活動が広がる可能性を鑑みて、より一層安定した運営を行うためには参加費の徴収などを含む運営方法を構築する必要がある。
- ④上記を実施するためには、基本的なルールや仕組みづくりについて協議する場を設置する必要がある。

主催:



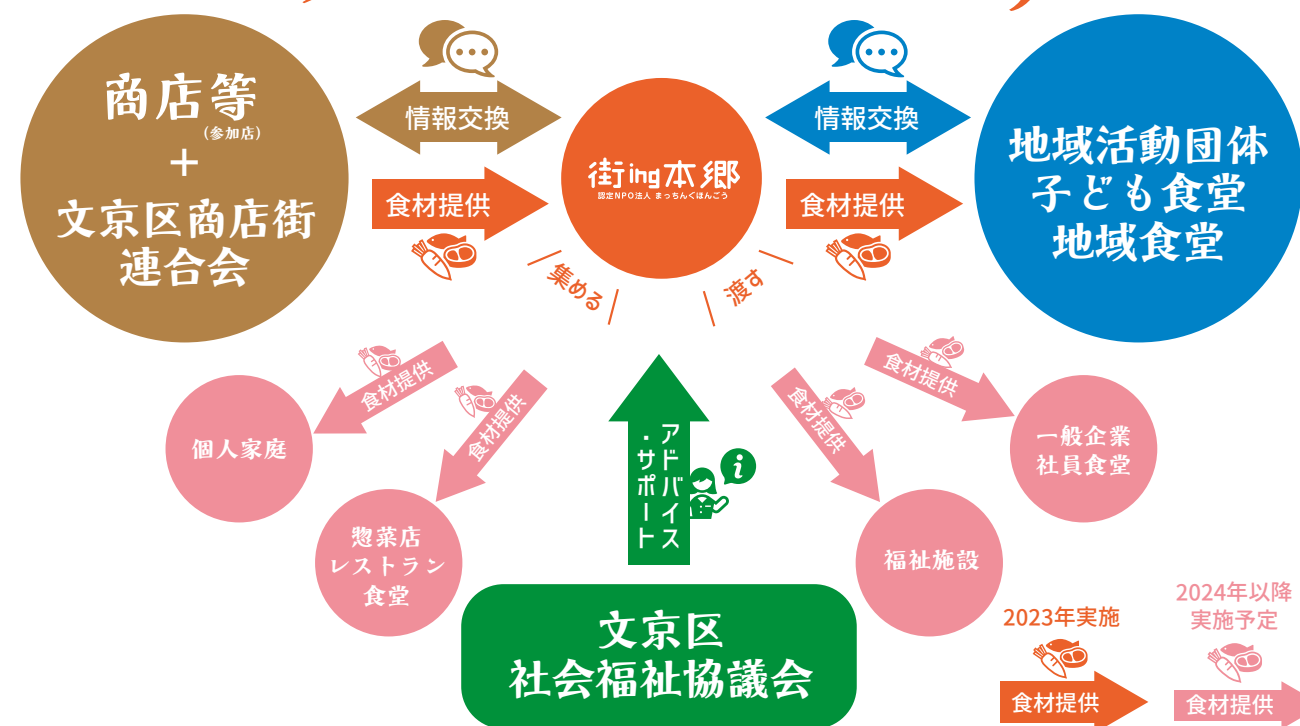
✉ mating-hongo@nifty.com
 🌐 m-hongo.com/
 📍 東京都文京区本郷4-36-5

街ing本郷は文京区本郷地区を拠点として活動するまちづくりNPOです。本郷地区における諸地域活動の支援及び各種イベント等を企画立案、実行し、地域住民の生活基盤である商店街の活性化を支援するとともに、当該地域の街づくり及び地域経済の発展に寄与する事を目的としています。

フードシェアリング サービス文京 2023

令和5年度 報告書

つなげる・ひろがる仕組み



事業内容

文京区提案公募型協働事業2023(Bチャレ) チャレンジ部門にて、まだ食べられる生鮮食料品で、フードロスとなる可能性がありこれまでは廃棄していた食材の活用方策を開発。地域食堂の運営者に無償提供することでフードロスの軽減と地域貢献を両立するモデル作りに取り組みました。

運用にあたり、生鮮食料品を扱う小売店・飲食店でのフードロスの現状についてアンケート調査を行い、地域食堂の運営者とはアンケート調査と共に面談しながら食材を提供しました。



アンケート調査の実施例

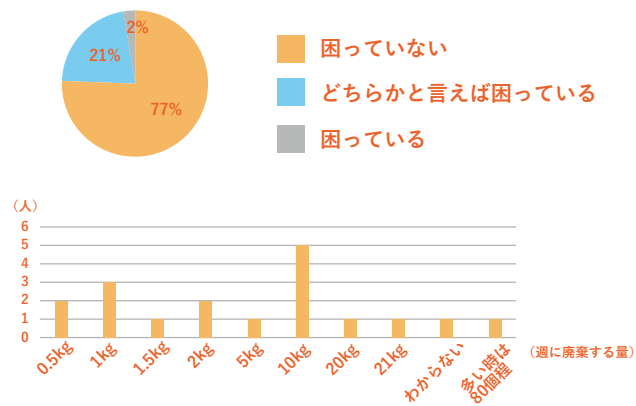
1. 小売店・飲食店向け (小売店 20%/ 飲食店 80%)

「フードロスに困っている」と回答したのは20%程度でしたが、実態として1週間が出るフードロスの量は「10kg」が多く、多いときには20kg以上にもなり、それらの一部は廃棄処分されています。これは明らかなフードロスです。

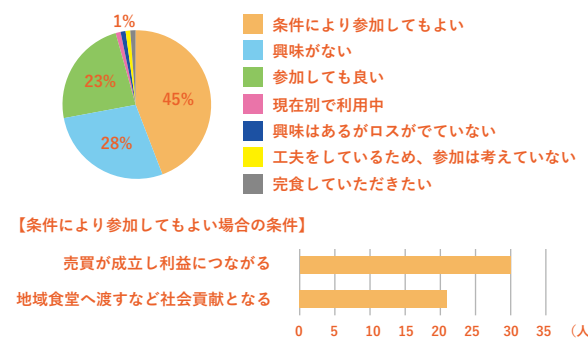
一方で、フードロスへの興味としては、「利益や社会貢献につながるなどの条件付きであれば参加を検討したい」とする声が上がっています。

各店での現状把握、日常的なフードロスへの興味、さらには実際の取り組みへの参加に向けた意識の底上げが重要になってきそうです。

Q フードロスに困っていますか？数量は週にどれくらいですか？



Q フードロスが活用できる仕組みがあったら参加しますか？条件により参加しても良い場合、その条件はなんですか？



賞味期限の短い商品なので柔軟で素早い対応が必要です

何ができるか不明だが意識を持って対応したい

参加する事で、人件費など費用がかかるなら、即答できない

内容一部抜粋

2. 地域食堂向け (定期的に (月1回以上) 地域食堂を開催)

80%が食品衛生責任者を置き、90%が冷凍庫・冷蔵庫を所持しています。

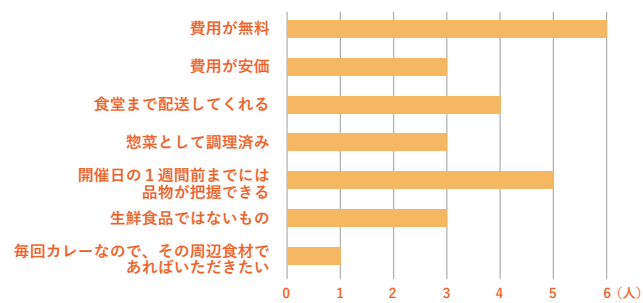
フードロス食材活用の取り組みに対しては非常に前向きな回答が多く、100%が「利用したい」「条件により利用したい」としています。その条件としてまずは費用が挙げられ、配送や調理にまつわる手間についても言及がありました。

また、実際の導入に際しては、「事前に作成する献立表に、急なフードロス食材の提供を反映できない」とする意見もあります。近隣の飲食店のお弁当・お惣菜等を経由してフードロス食材を導入するなど、各食堂によって工夫が必要かもしれません。

Q 文京区内の商店のフードロス食材を活用できる仕組みがあったら利用しますか？



Q 条件により参加しても良い場合、その条件はなんですか？



ご寄付頂き、お魚を好まない子ども達も喜んで食べていました。メニューや作り方を工夫すれば、提供できると思いました。

手作りの食事をとってもらえるよう、栄養士さんに献立作成をしてもらっているため、急な食材変更等の対応が難しい所があります。

調理をしてその場で食事をする形式ではなく、近隣の飲食店で調理していただいたお弁当を提供している。今後は食事会形式の子ども食堂等も開催したいと考えている。

内容一部抜粋

実施報告・食材利用の提供先

提供先 1 ぶんたねこいしか和 (こども食堂・高齢者食堂・お弁当の配食)

23年11月から24年2月にかけて計9回、「おもてなし食堂」事業の一環として、フードロス食材を使った料理を提供しました。

延べ186名(大人134名・子ども52名)の方にご参加いただき、スズキのムニエル、ホタテ・イカのバターソテー、鱈のコーンクリームシチュー、鱈のバターソテー、鱈と牡蠣の鍋など、魚の旨みを活かした料理にみんな大喜び。お魚屋さんから直接届けられるフードロス食材の品質の高さを体感しながら、課題への意識や、それを解決する機会の創出について、みんなで思いをめぐらせることができました。



いつもお魚は切り身しか見たことがないので、半身のスズキの大きさと美しさ、おいしさにびっくり。スーパーのお魚とは全然違う！

子どもがいつもは魚を食べないのに、おいしいとパクパク食べました。おかわりはありますか？と聞かれたのが一番うれしかったです。

上質。この言葉しかありません。ホタテがいただけるなんて、地域食堂のレベルではありえないことです。

今日のメニューも全部おいしい！

ここに来るのが楽しみ～

提供先 2 こまじいのうち (こども食堂・高齢者食堂)

23年11月から24年2月にかけて計6回、「こども食堂」および「シニア食堂」事業の一環として、フードロス食材を使った料理を提供しました。

延べ131名(大人106名・子ども25名)の方にご参加いただき、さんまの蒲焼、イカのマカロニサラダ、イカと大根の煮物、鱈と帆立のクリームシチューを料理しました。

今までこども食堂では魚のメニューが難しかったけど、子どもたちも喜んで食べてました。

魚の下処理もして頂いて調理しやすかったです。骨もなく食べやすくメニューとしてもとても好評でした。



提供先 3 商店街のお惣菜屋さん

24年1月26日、区内の商店にて開催された交流会へフードロス食材を活用したお弁当を配食しました。

大人5名の方にご参加いただきました。フードロスにはみなさん協力的でした。料理内容と価格を改善できたらという意見が出ていました。



フードロス食材の搬出店 1 本郷・某鮮魚店

今まで利用されずに廃棄していた食材が社会に役立つことで、負(マイナス)の出来事がプラスになりサステナブル社会の一助になれてうれしく思う。商店主として、廃棄にはしたくないとの気持ちがあり活用できる仕組みが構築されることに期待しています。



2023年度

フードロスの地域活用についてのアンケート

調査報告書

特定非営利活動法人 街i n g本郷

2024年1月12日

調 査 概 要

【アンケート実施目的と概要】

文京区の地域食堂の運用状況を把握するため、文京区社会福祉協議会のご協力のもとアンケート調査を実施した。

【アンケート実施期間】

2023年12月20日～2024年1月10日

【アンケート実施内容】

対象者：文京区内にて地域食堂を実施している団体等

これまでに実施したことがある団体等

27ヶ所

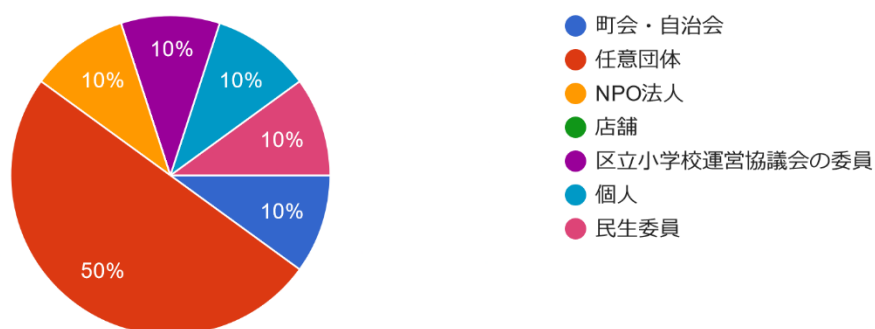
配布方法：郵送

回収方法：Google フォームへの回答

回答数：10 か所（1月10日時点）

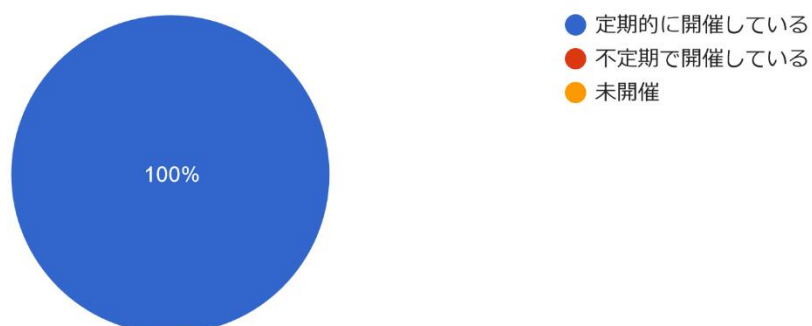
1. 運営している・する予定の地域食堂の運営主体を教えてください。

10件の回答



2-1. 地域食堂の開催ペースを教えてください

10件の回答



2-2. 開催をしている場合、開催頻度を教えてください

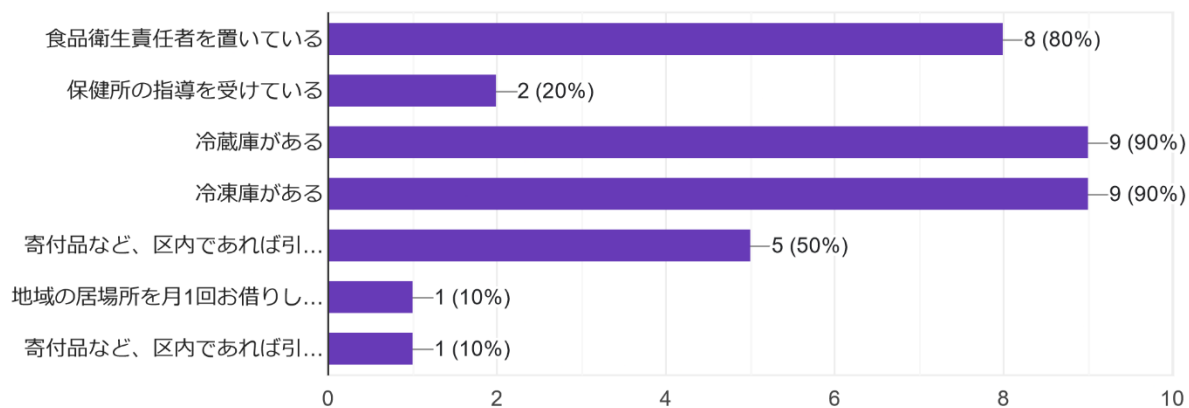
1回／週 1件

2回／月 3件

1回／月 6件

3. 地域食堂の食品衛生、及び設備や状況について教えてください

10件の回答



4-1. あなたの地域食堂の食材は、どのように調達していますか

商店等での購入がほとんどの団体	9件
全て寄付の団体	1件
寄付が少量の団体	7件
スタッフの持ち寄りを少量の団体	5件

5-1.1 回の開催でかかっている食費はどのくらいですか

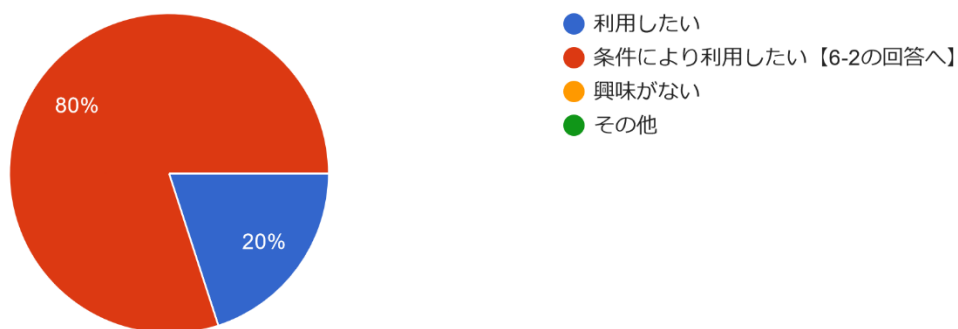
0円	1件
～10,000円	3件
～15,000円	4件
～20,000円	1件
40,000円	1件

5-2.1 回の開催で何食準備していますか

～20食	3件
～50食	3件
60食	2件
100食	1件
250食	1件

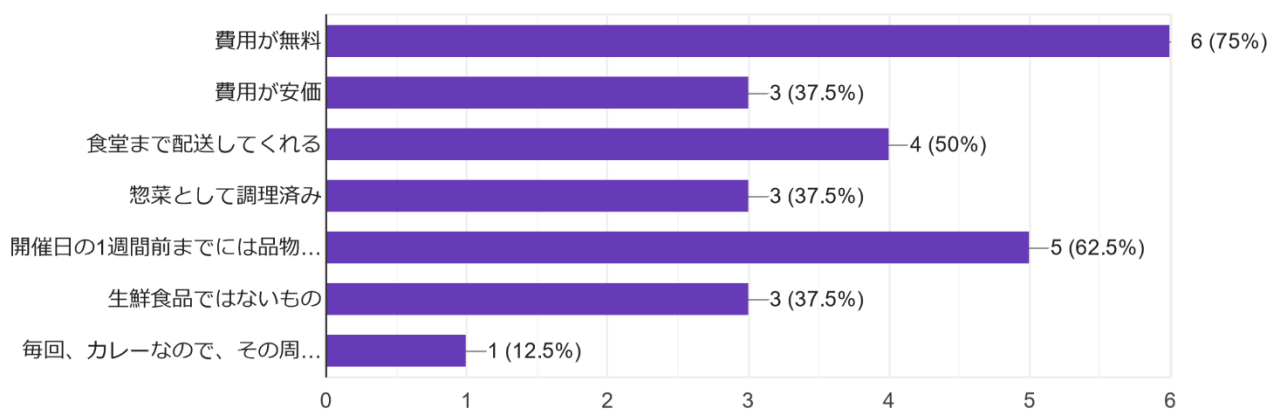
6-1. 文京区内の商店のフードロス食材を活用できる仕組みがあったら利用しますか

10件の回答



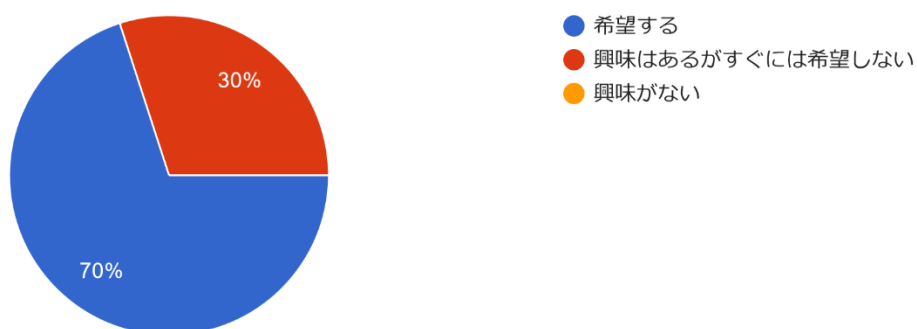
6-2. 6-1で「条件により参加したい」と回答した方はどのような条件かご回答ください

8件の回答



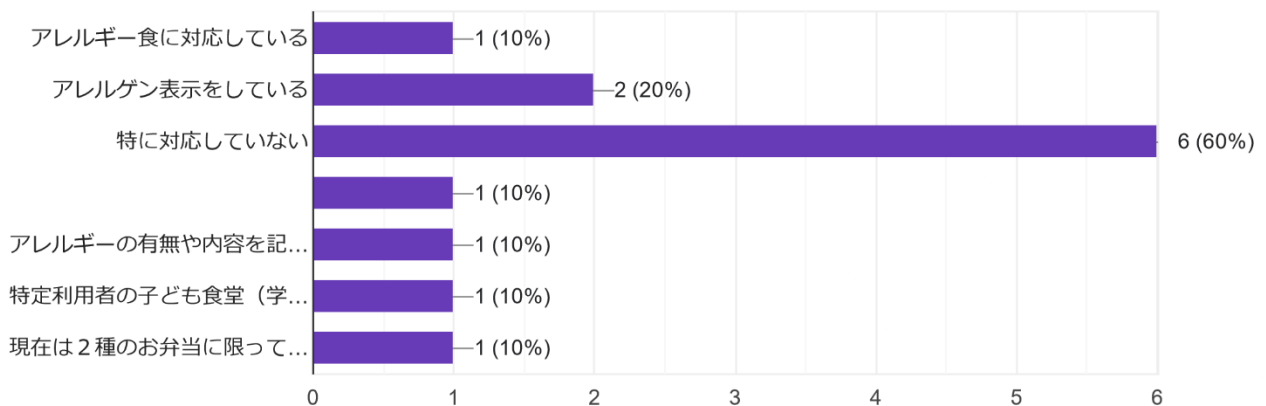
7. 認定NPO法人街ing本郷のフードロスを活用した新たな取り組みの説明を受ける希望しますか

10件の回答



8. 食物アレルギー、及び緊急時の対応について

10件の回答



9. その他、自由意見欄 6 件の回答

- ・看護師が常駐。緊急時の搬送先がある。
- ・既にご寄付頂き、助かっています。品質も良く、好評でした。
- ・ご寄付頂き、お魚を好まない子ども達も喜んで食べていました。メニューや作り方を工夫すれば、提供できると思いました。
- ・手作りの食事をとってもらえるよう、栄養士さんに献立作成をしてもらっているため、急な食材変更等の対応が難しい所があります。
- ・調理をしてその場で食事をする形式ではなく、近隣の飲食店で調理していただいたお弁当を提供している。今後は食事会形式の子ども食堂等も開催したいと考えている。
- ・毎月のメニューを前月の開催時期に決定して準備しているので、ロス食材の内容がわかればいいですが、野菜等は賞味期限や出るタイミングもあるので難しいと思います。

2023 年度

フードシェアリングアンケート

調査報告書

文京区商店街連合会

2023 年 12 月 20 日

本調査事業概要

【アンケート実施目的と概要】

食料品等のフードロスの実態を把握するため、排出事業者である飲食店及び、食料品店にアンケートを実施した。

【アンケート実施期間】

2023年11月20日～12月10日

【アンケート実施内容】

対象店：文京区商店街連合会加盟飲食店及び、食料品店 556 店

配布方法：ヤマトメール便により個店へ配布

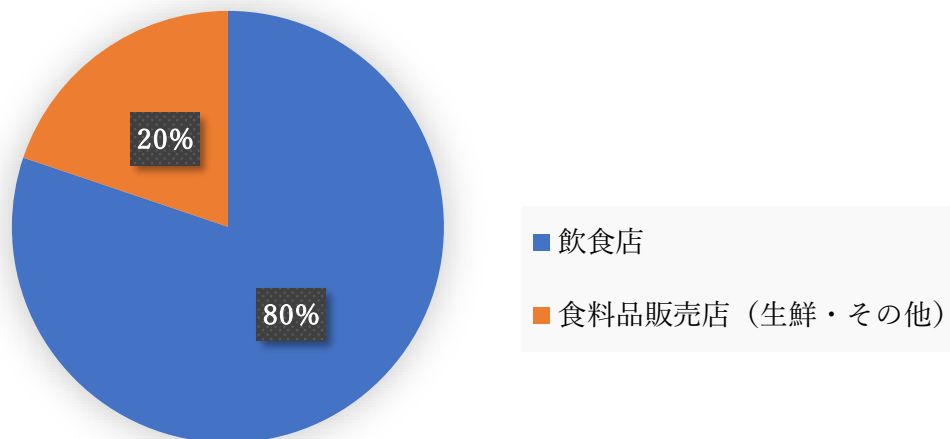
回収方法：FAX 及び、窓口、Google フォームへの回答

【アンケート実施委託内容】

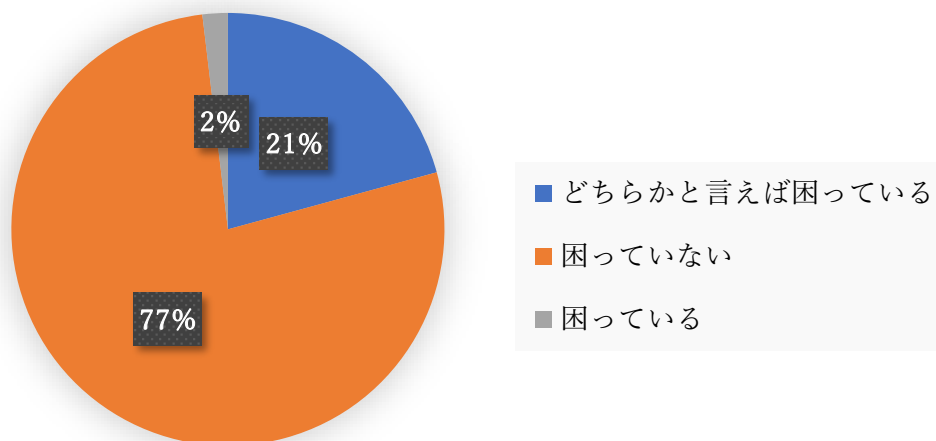
- ・アンケート内容修正
- ・アンケート回答フォーム作成
- ・アンケート配布・回収
- ・アンケート集計
- ・報告書作成・提出

有効回答数：107 店

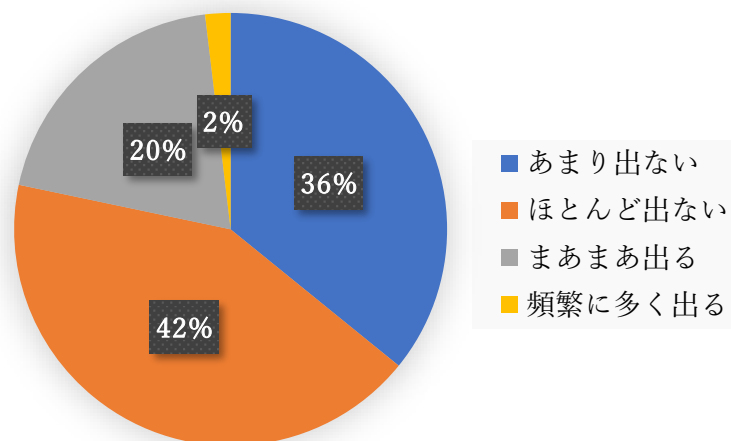
1.あなたの店舗の業態を教えてください。



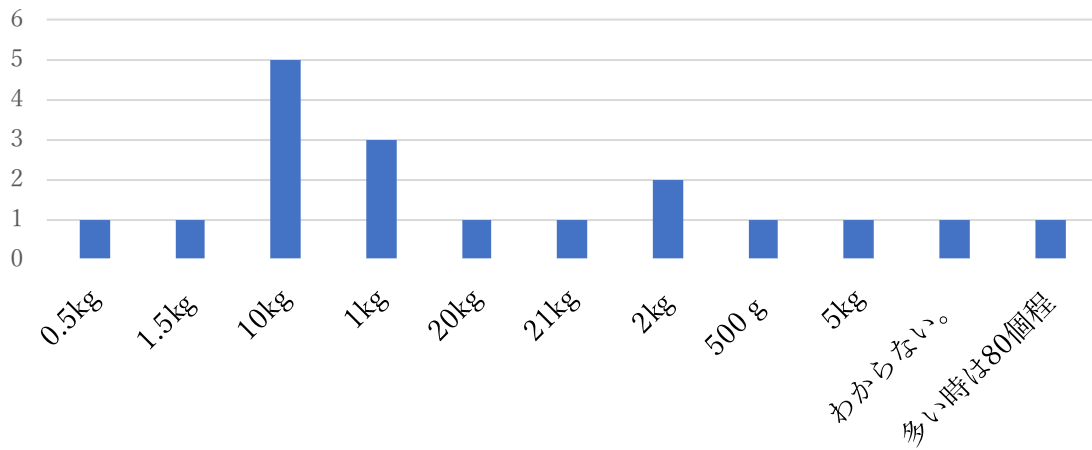
2.フードロスについて



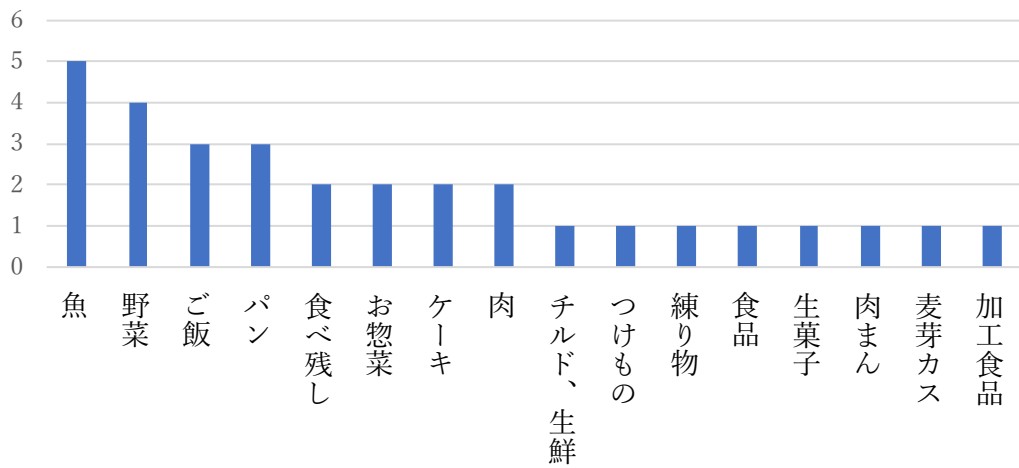
3.フードロスの発生頻度と数量はどれくらいか？



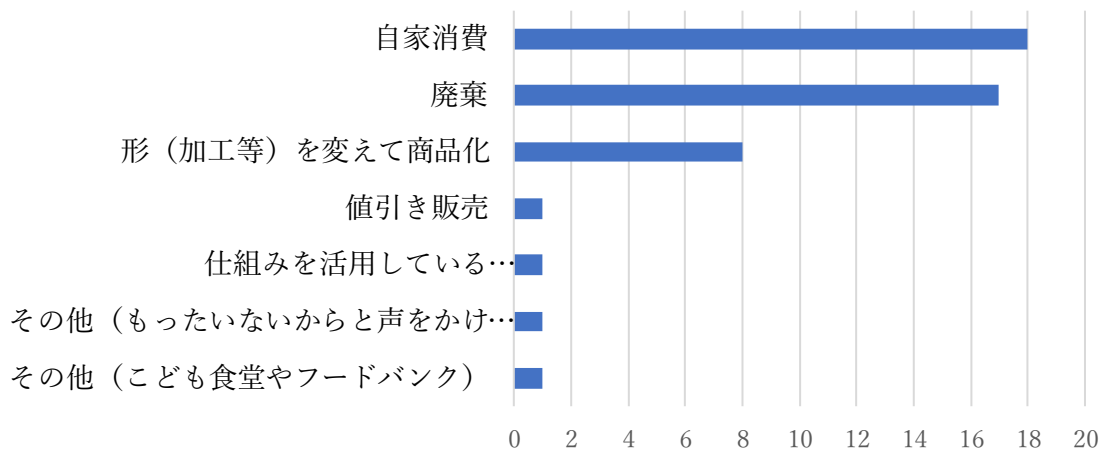
3-2.数量は週にどれくらいですか？



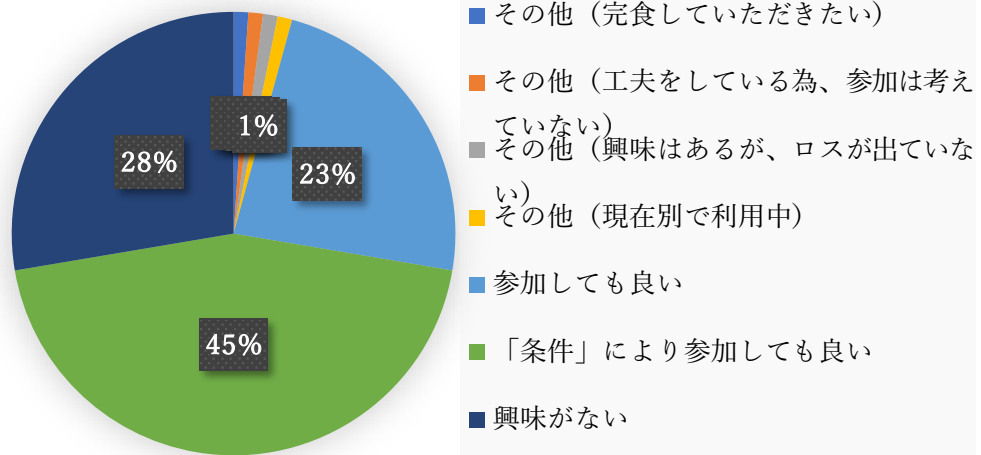
3-3.主にどのような品目ですか？



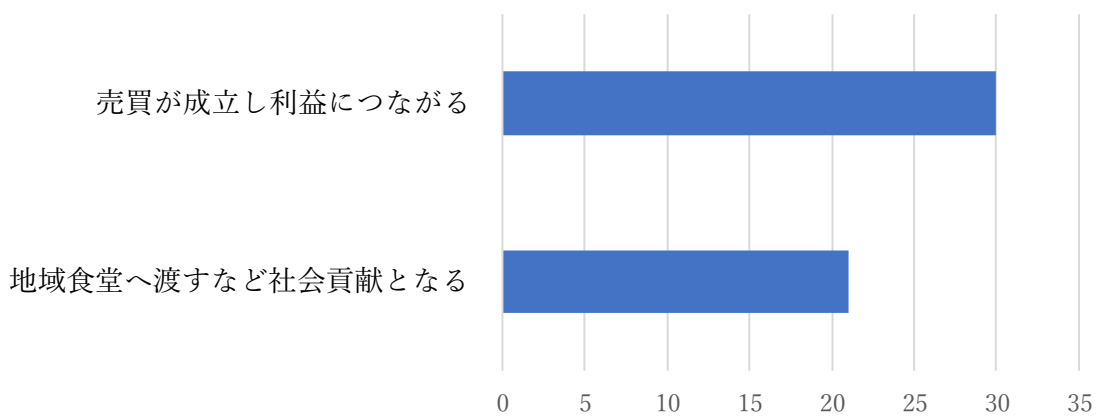
4.どのような対策をしていますか？



5.フードロスが活用できる仕組みがあったら参加しますか？



5-2. 「『条件』により参加しても良い」と答えた方にお聞きします。
「条件」とは何ですか？



【自由記入欄】

文京区が実施している「家庭用コンポストの助成金」は素晴らしいと思います。企業向けの同じような取り組みがあったら参加を考えるかもしれません

参加する事で、人件費など費用がかかるなら、即答できない

衛生的であることと、面倒がないこと

今の所必要無いが必要になったらその時考える。

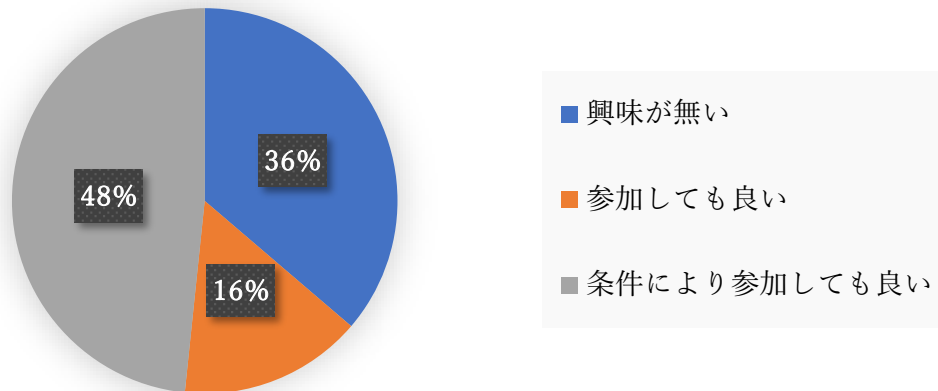
賞味期限の短い商品なので柔軟で素早い対応が必要です

鮮度が落ちて使えないため、飼料くらいにしかならないのでは？

他社様からの食材購入など

何が出来るか不明だが意識を持って対応したい

6.フードロスをあなたの店舗で活用する仕組みがあれば参加したいですか？



【その他】

食品廃棄がほとんどない
フードロスをほとんどしないので必要としていない
衛生管理が懸念。必ずしも正しく扱っていた証明がない。ロスや利益も大切だが、保健所の指導や見解がないと対応できないと考えます。当該食材による食中毒発生の場合、賠償や営業停止罰則停止による営業補償等、ロス管理よりも複雑な問題を発生する可能性ありと考えます。危機管理視点からは公共施設としてのセントラルキッチンにてレトルト殺菌処理等により安全確保したものでないと万が一の巨大な問題になる可能性は否定できないと考えます。
衛生的かつ面倒ではないこと
衛生面で不安があるので参加したくない
活用するのが難しい。
興味がない訳ではないのですが参加したいとは思えません。（衛生面などで）
興味はあるが参加できる力量が無いと思われるので参加できない。
現状では考えておりません。
今は不参加だが先は解らない。
実際のイメージが出来ないです

7.ご意見欄

受注販売のため当方でロスが出ない。

完全体制下であれば良い。

フードロスが極力ないよう努力している。困ってはいない。

小規模な八百屋なので、ロスを出さないということが必須技術になってます。なので仕入れの時点から、ロスになりそうな品質のもの・量は仕入れないことにしています。ただ、たまに売れるかどうかチャレンジをすることもあるので、そういうときに何かフードロス活用などあるかもしれません。

個人で小さいお店ですので、ロスに関しては問題ありません。

毎月第3日曜日にこども食堂を2年程行っておりその際に利用価値があるものでしたらぜひお待ちしております。

お客様向けに、フードロスを呼びかけるポスター、あったらいいと思います。

地域のイベント(フードロス以外にも)参加の声をかけてほしい。地域のつながりを増やしたい。また、助成金など。

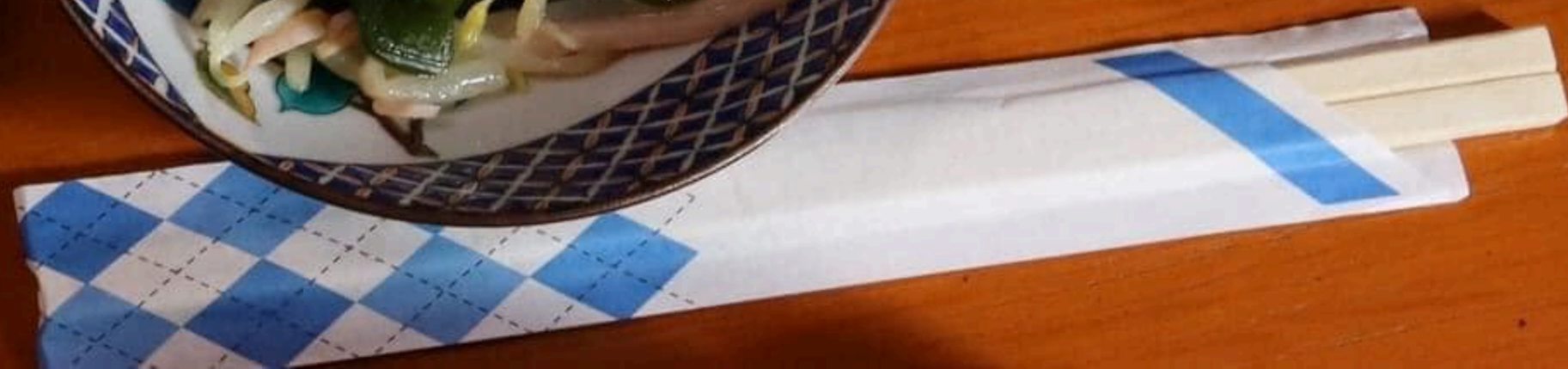
取り組みが分かれば、知らせて頂きたい。

他店のフードロス利用というのは理解出来ませんでした









お知らせ
本日の献立、ワリ〜ム〜の食好
から 製と作立は
「梅干し 茶餅、さくら餅、フナギ」
提供していただきます



1使わせて頂きます





