

“もったいない！”フードロスをなくそう

日時	11月5日(土) 13:30~15:30	
会場	ウイングス京都 第3、4会議室	
講師	辰馬雅子さん	京料理「せんしょう」女将、当会会員
	飯沼雅浩さん	KKサン食品代表取締役
	石崎信也さん	KKしんやさい 代表
参加者	20名	

支部長の挨拶

皆様、今日は久しぶりの対面での例会を会員の皆様そしてゲストの方々のご参加も頂き開催出来ますことをとても嬉しく思います。お忙しい中をご出席いただきありがとうございます。ありがとうございました。

7月に予定していた例会がコロナ感染の拡大により本日まで延期になりました。本日の例会は私たちが直面するグローバルな課題とされているSDGSの17の目標の中から「フードロス」についての講演をお聞きます。

気候変動など地球環境が悪くなっていく現状の中、少しでも私たちにもできる事と思い、身近な家庭でのフードロスをテーマとしました。

講師は京料理「せんしょう」女将で京都支部会員でもある辰馬雅子さんと食品会社代表取締役の飯沼雅浩さんそして、しんやさい京都の石崎信也さんをお願いしました。それぞれのお立場からの「もったいないフードロスをなくそう」のテーマに沿ったお話を伺います。それではご講演をよろしく願いいたします。

最初に辰馬雅子さんのお話

プロフィール

KK 辰馬コーポレーション京料理せんしょう代表、同志社女子大学管理栄養士科卒業、大和学園調理師学校日本料理科夜間部卒業、京都市内の料理店で10年間、板前修業の後、せんしょうを引き継ぎ女将として活躍中。

フードロスとは

日々捨てられている食材、食品に関心を持っています。少しでもそれを活かす方法はないものか。食品ロスを減らす工夫を考え、この3人で各地へ出かけて活動をしています。

先進国で日本はもっとも食料自給率が低いにも関わらず、大量の食料廃棄国となっています。食べられるのに廃棄される食品、「食品ロス」(フードロス)の量は年間約646万トン。この量は世界全体の食料援助量約320万トン(2015年WFP推計)の約2倍に相当します。

2015年の国連サミットで採択されたSDGs(持続可能な開発目標)のターゲットの一つ

に「2030年までに世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させること」が盛り込まれるなど、世界的にも対策が進められています。一人一人の環境への身近な配慮が、持続可能なより良い未来を築くために大切なことだと思います。

私たちはこうしたフードロス問題に関心を持ってもらおうと活動をしています。

今日、持参した規格外の野菜を使っておいしい惣菜をつくってみます。日本食の魅力をお伝えしたいと思います。

飯沼雅浩さんのお話

プロフィール

1965年生まれ。実家が元々乾物屋ということもあり、小さいころからいつかは家業を継ぐという想いをもちながら育った。栄養士になるために京都栄養医療専門学校へ進学。卒業後はサン食品へ入社。その後、父の病気を機に2013年、代表取締役役に就任。会社は南区。いろんな苦勞も乗り越え、現在は「品質に一切の妥協をしない」という思いを大切に、「雅幸胤（がこういん）の西京焼」をはじめ、業務用魚類切身・焼物・加工食品卸を展開。社員25名。品質に一切の妥協をせず、いつでも安心・安全・おいしい食品をお客さんに届けることをモットーにしている。FMステーションに毎週水曜日DJで出演中。元野球少年、趣味はゴルフ。



写真

マイクを持つ辰馬雅子さん
スクリーンのすぐそばは
飯沼雅浩さん
その左は西崎信也さん

飯沼雅浩さんのお話（パワーポイントを使用しながら）

高校生たち（京都学園高校）とフードロスをなくそうという課題に取り組み頑張っています。また地元の小学生たちを当社の工場見学に受け入れています。見学の後は試食会もやったりしています。ある子は次の給食で嫌いだった魚を食べたとか聞きました。

フードロスのない世界の実現へ。

ワンガリー・マータイさん（2010年ノーベル平和賞受賞・環境分野）が提唱した“もっ

“もったいない”は、地球資源に対するリスペクトの念が込められている日本の美しい言葉として広く世界共通語として提唱されました。

食品ロスとは 売れ残り、食べ残し、本来食べられる部分が捨てられている。家庭で過剰除去、直接廃棄したり、食べ残したり。企業では納品切れ、破損、規格外品、製造過程でのロス、大量廃棄等々。家庭系では 55%、事業系では、生産過程、加工の時に出了た端材、規格外品など 89%も廃棄されている実態があります。

“もったいない”は世界中で使われています。高校生は食べ物を粗末にするとバツが当たるといふ言葉を知らない世代です。これらに立ち向かうにはどうしようもない無力さを感じることもあります。活動は続けていきたいと思ひます。

食の世界に新たな変化が起きている

それは中国です。世界人口の 5 分の一を占め、大きな経済成長に伴い大きな変化が起きている。中国では従来の淡水魚から海水魚へと嗜好が変化し、日本が他国に買ひ負けをしている。日本では魚はぜいたく品になろうとしています。近い将来、昆虫食も出てきます。

皆さん、フードロスを無くす努力すれば日本も変わっていきます。

石崎信也さんのお話

プロフィール

1977年11月まれ。北区。紫野出身。高3の時、アルバイトをした警備会社に就職、16年間勤務。この間、様々な資格取得に挑戦した。2011年結婚を機に、妻の実家が専業農家を継ぎたいと思っていたが義父に猛反対された経験がある。京都府府立農業学校を終了後、久御山の農業法人に入社、アルバイトを4年3か月したのち独立。2017年創業、2022年4月に株式会社しんやさいを設立した(南区)。小さい頃から野球少年だった。

石崎信也さんのお話

農業をやってわかることは常にお天気が気になることと虫にもだんだん慣れてくることだとまず話されて本題に。

2017年、農業始める

伏見区向島・淀、久世郡久御山町の巨椋池干拓地周辺の土地は2.7ヘクタール、甲子園グラウンドの二つ分に相当する農地で野菜栽培を始めた。約20カ所点在する。九条ネギをメインに聖護院大根、金時人参、長茄子などを栽培し、京大や行政で開発した新京野菜のみずき菜などの生産にも取り組んでいる。身近な京野菜をもっと食べてほしいですね。

2022年4月 会社組織の法人化に

障がい者の雇用条件の充実のため本年4月に株式会社しんやさいとした。障がい者の立場に立って農福連携にも取り組み、障がい者を積極的に受け入れ、障がい者一人を正社員として雇用した。さらに9月から障がい者一人をトライアル雇用、また多くの障がい者を実

習生として受け入れている。農水省認定の農福連携技術者（ジョブコーチ）の資格を得て指導に当たっている。

2018年の頃は障がい者は週1回程度の就労だったが、その後、週4、5日働けるようになった。障がい者も農業分野で就労することで自信につながり夢を持って社会参加していることはうれしい。担い手不足の農業の世界に貢献できればと思っている。

因みに、農業人口は専業で136万1千人、この5年間で39万人減っている。平均年齢は67.8歳で高齢化している。（令和2年調査）

出荷できない野菜

形などが整わないと味は変わらないのに規格外品となる。これらの野菜をこども食堂や施設に持って行ったり、直売所で販売したり、また「もみじおろし」などパックの製品作りもしている。

本日、出荷できない規格外の野菜（ふわとろ茄子、万願寺唐辛子、金時人参）をたくさん持参したので各自持ち帰ってください。

ここで参加者は本当にたくさんの野菜をいただく。いずれも新鮮でおいしそう。

辰馬雅子さんからこれら野菜を使ったお料理の作り方紹介があった。

島田副支部長から感謝の言葉と閉会の辞

講師3人の方はお話も上手で和やかな口調で「フードロスをなくそう」と訴えられた。身近なテーマであり食生活について改めて見直す良い機会になりました。

国連の提唱するSDGSはちょうど今年度は折り返しの年である。日本の取り組みは先進国の中では遅い方といわれている。あと8年間で達成できるように努力したいものです。今日はいいお話とたくさんのお土産をありがとうございました。

以上

頂いた野菜は・・・翌日からLINE上でおいしさ自慢のやりとり

金時人参（かんざしのように細いこどもの人参）・・・生で野菜ステックにしておいしくいただいています。ポイルにしました。

ふわとろ茄子・・・ニシンとお揚げのたいたんを作りました。お味は最高でした。天ぷらにしました。おいしかったです。味噌汁にしました。すごくおいしかったです。等々。

以上、番外報告です。