

—上映会の様子—

今回は、映画上映後、参加者同士の話し合いの場を設けました。「食」というテーマに関して、皆さん自身の経験を振り返りながら、さまざまな話をしました。

感想共有の際、「ヨーロッパに行ったとき、野菜がパック詰めで売られていないのが印象的だった」という意見がでました。その意見には共感の声が上がり、「パック詰めにする段階で形や大きさが整ったものしか選ばれていないのではないか」という話し合いにつながりました。日本のスーパーでは野菜のパック詰めは当たり前前の光景だと思います。そんな当たり前を疑う良い機会となり、自分達の生活を見つめなおすことができました。

また、「ねぎぼうず、普段は捨てちゃうけど実はてんぷらにしたらおいしい!」「昆虫を食べるのはまだ勇気があるな」そんな会話も弾む、有意義な時間でした。



This month's movie 『0円キッチン』



参照: <https://unitedpeople.jp/wastecooking/>

—“世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている”—

現在、世界の多くの国々において食品ロスが問題になっています。食品ロスと聞くと、食べ残しや家庭の賞味期限切れの食材といったようなサプライチェーンの消費の段階に近いものを想像しがちなのではないのでしょうか。しかし、実際には生産・販売といった段階においても多くの食品ロスが発生しています。生産の段階において、規格外のサイズに当てはまらない食材はスーパーへ出荷されることが多く廃棄されることも多いです。また、販売の段階においては、需要予測のズレによる売れ残りの廃棄などによって多くの食品ロスが生じています。

映画の中で印象的だったのは「ごみ箱から宝」という言葉でした。まさにこの言葉通り、まだ食べられるにも関わらず多くの食材が廃棄されてしまっているのが現状なのです。

—今こそ「食」を見直すべきとき—

食品ロス問題の現状に焦点が当てられた一方で、食生活への考え方についても触れられました。「賞味期限が切れてしまったから廃棄する」のではなく消費期限を判断基準にするということや、自分の目で食材を見極められるようになる、食材をより長持ちさせられる保存方法を知る、など各個人でできることはたくさんあります。

また、調理される中で野菜の皮など、捨てられてしまっていたはずの食材も、調理方法の工夫次第でおいしい料理にすることができます。またオランダを中心として昆虫食も広まっています。昆虫はタンパク質が多く含まれ、栽培する過程において牛や豚と比べて低コスト、環境への低い負荷で飼育することができるので、食糧問題解決の食料として注目されています。このように捨てられてしまった部分の食材や昆虫食という選択肢など、今まで食べてこなかったものを食べてみるなど、食生活の見直しを行うこともまた食品ロス問題の解決につながるのではないのでしょうか。

野菜くずを堆肥に! コンポストって何??

コンポストとは、捨てれば「ゴミ」になってしまう、生ごみ(野菜の皮、ヘタ)、落ち葉、下水汚泥を、発酵・分解することで、土の栄養にすることです。

~コンポストがもたらすメリット~

- ◎自宅・家庭
 - ・家庭菜園や園芸に活用
 - 安心・安全な野菜作り
 - ・土に触れる生活は心身の健康をもたらすリラックス効果も

- ◎地球環境
 - ・土中の微生物の働きで、自治体が焼却処分するための手間や燃料、費用が減る。
 - ・二酸化炭素排出量の削減



【画像出典】
https://agri.mynavi.jp/2020_03_12_111377/

食品ロス削減の取り組み in京都

京都市食品ロスゼロプロジェクト

京都市では食品ロスを削減するための取り組みの一つとして、飲食店や食品小売店において「食べ残しゼロ推進店舗」の認定制度が取り入れられています。実際に和菓子店、パン屋さん、スーパーをはじめ、多くのお店で取り組みが行われています!

外食や買い物の際にぜひこのような取り組みが行われているお店を利用することも食品ロス削減への貢献となります!

京都市
食べ残し
ゼロ推進店舗

京都市
食べ残し
ゼロ推進店舗

↑飲食店及び宿泊施設ver ↑食品小売店ver

【画像出典】<http://sukkiri-kyoto.com/>

◆次回のご案内

日時: 7月30日 17時半~20時

場所: Question 4階 Community Steps

京都市中京区河原町通御池下 下丸屋町390-2

上映する映画:

『プラスチックの海』

先月の上映会でいったアンケートから次回上映を行う映画を決定しました!!

本格的な夏に突入し、海に関わる機会が増えると思うので、この映画をきっかけに海が直面している問題について一緒に考えてみませんか?

昆虫が食料危機を救う!? 世界で注目される昆虫食

地球上の人口増加によって将来的に食料危機が危惧されているが、昆虫食が家畜の代替として注目されています。「虫を食べるなんて!」と思われるかもしれませんが、実は豊富な栄養素が含まれ肉の代替食材となると考えられています。

実際に無印良品で販売されている「コオロギせんべい」実際に食べた人からはエビせんべいみたいという声も!!



【画像出典】

<https://www.muji.com/jp/ja/stor/e/cmdty/detail/4550344162897>

地産地消

地産地消とは:
地域で生産されたものを地域で消費すること。

野菜の旬や、郷土食や行事食といった地域独自の伝統的な食文化を知ることにもつながり、「食育」の一つとしても注目されています!!

直売所での販売、量販店における地産地消売場での販売、地域農産物を利用した加工品の販売、学校給食での地域農産物の利用など、さまざまな場所で「地産地消」は進められています!

例えば、「京野菜」もその一つ。京都で古くから受け継がれてきた多種多様な野菜。栄養価にも優れており、京の食文化を支えています!



【画像出典】<https://unitedpeople.jp/plasticocean/>