

捨てられてしまう食品「救い出そう」 持ち寄りパーティー

あすフードロス考えるチャリティー



「サルベージ・パーティ」で調理の様子を見る
参加者ら＝サルベージ・パーティ事務局提供



パーティーのために参加
者が持ち寄った食材＝同
事務局提供

食品が食べられずに捨てられてしまう「フードロス(食品ロス)」を身近な問題として考えようと、「渋谷のおうちギャラリー&キッチンスタジオ」(渋谷区渋谷3)で20日、家庭で余った食材を持ち寄り、料理して食べる「サルベージ・パーティ」が開かれる。参加者が持参した食材をイタリア料理のシェフが調理し、その過程を楽しむとともに、できた料理をワインと一緒に味わう。【石塚淳子】

一般社団法人「Women Help Women」が、女性の経済的自立と持続可能な社会を目指して昨年11

月から寄付受け付けを開始した「あい基金」を支援するためのチャリティーイベント。持

続可能な社会の実現に「はもったいない精神」が大事だと企画した。農林水産省の2012年度の推計によると、一般家庭から出る食品廃棄物は885万トンに上り、うち312万トンが食べられるのに捨てられている。「サルベージ・パーティ」はこうしたフードロスを減らそうと2年ほど前、トータルフードプロデュースで東京農業大学非常勤講師の平

井巧さん(36)らが考案。「サルベージ・パーティ事務局」を設立してシェフの紹介などを始めた。

「サルベージ」は英語で、「難破船などが物品を持ち出す、救い出す」という意味がある。家庭で眠っている食材を救い出そうという思いで名付けたという。企業や学校などとも連携し、活動を広げている。

平井さんによると、持参される食材は、缶詰やひじき、切り干し大根などの乾物が多し。パーティーでは、集まった食材でレシピを考える過程を見て、

食材の意外な使い方を
知ってほしいという。

20日は午後6時半から。定員20人。持参する食材は賞味期限前で未開封のもの。調味料は不可。参加費5000円(会場費、シェフ派遣費、飲食代含む)。事前申し込みが必要。申し込み・問い合わせは Women Help Womenの藤井さん(090・6522・5221またはメールでcontact@womenhelpwomen.org)。参加費の一部があい基金に寄付される。

来月6日には 都がイベント

まだ食べられる食材が捨てられてしまう「フードロス」について考えるイベント「フードロス・チャレンジ・フェス」が2月6日、千代田区で開かれる。主催する都の担当者らは「身近なところで資源を有効活用できることに気づいてもらえ

たら」と話している。カンパンなどの非常食を使ったデザートや余った食材を利用した料理をシェフが実際につくって見せ、参加者が食事を楽しむ企画などが用意されている。都一般廃棄物対策課によると、都内での食品の売れ残りや食べ残

しは約27万トン(2012年度)と推計される。都は今年度、約9000万円の予算を計上して食品ロス削減などに取り組む事業をスタートさせ、イベントはその一環。

アートセンター「アーツ千代田3331」(千代田区外神田6)で午前11時半～午後5時。参加申し込みは同課(03・53388・3581)。(川畑さおり)