

# 今と未来をつなぐ暮らし

## 食品ロス削減講座



事前申込済

10/8 土

### 事例紹介&料理教室

10:30~11:30 (10:00~受付)

「困ったときはお互いさま」

コミュニティフリッジとは



しんたく たから  
**新宅 宝さん**

(一社)北長瀬エリアマネジメント  
専務理事

キモチとデジタルが融合した  
食品ロス削減の新たなカタチ  
「みんなの公共冷蔵庫」について、  
一緒に学んでみませんか。



14:00~15:30 (13:30~受付)

皮も根っこも

丸ごと使う料理教室

みやけ やえこ  
**三宅 八重子さん**

マクロビオティック師範科修了  
野菜ソムリエプロ・フリーアナウンサー

「食品ロスを減らそう」オリジナルレシピ実演や  
健康のための野菜のパワーを活かす切り方、  
リボンベジタブルのための野菜を生かす切り方を  
参加者の方にも実践していただきます！



会場 (公財)岡山県環境保全事業団  
環境学習センター「アスエコ」

会場定員 ▶ 各 回：15名

事前申込済

10/15 土

### 講演会

10:30~11:40 (10:00~受付)

南極シェフのかあちゃんから学ぶ

～食品ロスへの取り組みと環境問題～



わたぬき じゅんこ  
**渡貫 淳子さん**

南極シェフ・「悪魔のおにぎり」考案者

南極地域観測隊の調理隊員として活躍した貴重な  
体験とともに、環境や食材を大切に「捨てない」  
調理法など、極限の地でその土地の恩恵を感じ、  
環境問題を意識した実体験の紹介や「心を満たす」  
料理の話などを語ります。

会場 ハッシュタグ岡山(ランチ岡山北長瀬内)

会場定員 ▶ 50名 **ライブ配信あり**

参加申し込み方法 <<受付はWEBのみ>> <https://event-home.com/loss>

HPはこちら



特設ホームページの「申し込みフォーム」  
からお申し込みください。

※申し込み多数の場合は抽選となります。  
※申し込み締切等はホームページをご確認ください。

【お問い合わせ先】

「今と未来をつなぐ暮らし」受付事務局  
(受託業者：株式会社オフィスダン内)

☎086-201-2001 (平日 10:00~17:00)  
E-mail [loss@edan.jp](mailto:loss@edan.jp)

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、内容の変更または開催が中止になる場合があります。詳しくはホームページ参照。

主催：岡山県備前県民局  
TEL 086-233-9806 環境課

※産業廃棄物処理税活用事業

この事業は、廃棄物の抑制やリサイクルの推進を目的に産業廃棄物の処理量に応じて事業者から納税いただいた産業廃棄物処理税を財源として実施しています。

10/8

### 新宅 宝さん / (一社)北長瀬エリアマネジメント 専務理事

1988年倉敷市生まれ。大阪で就職したのち、2016年に岡山へ戻る。制作会社を運営しながら、2017年に(一社)北長瀬エリアマネジメントの理事として就任。2020年11月から日本で初となる、365日24時間の食糧支援ができる「北長瀬コミュニティフリッジ」を開設。食品ロスの課題解決と、生活に困っている人々を支援。その他肩書: YOTTA(株)代表取締役・REC OKAYAMA 代表



### 三宅 八重子さん / マクロビオティック師範科修了・野菜ソムリエプロ・フリーアナウンサー

RSK山陽放送の夕方ワイド番組で料理コーナー「野菜ソムリエやえこの幸せレシピ」を10年にわたり担当。現在も同局「情報ワイドあれスタ」にディレクターとして携わる。また、講演会、料理教室、カウンセリング等を通じ、体と心の健康の大切さを伝えている。



10/15

### 渡貫 淳子さん / 南極シェフ・「悪魔のおにぎり」考案者

1973年青森県八戸市生まれ。調理師。母親として初の調理隊員として第57次南極地域観測隊に参加し、日本を出発してから帰国まで1年4か月、越冬隊の食事のすべてを取り仕切る。帰国後は、各誌でのレシピ紹介や講演会など活動の場を広げる。2018年6月放映の「世界一受けたい授業」(日本テレビ)で紹介された「悪魔のおにぎり」が大反響を呼び、南極での料理が話題となった。著書: 『南極ではたらく かあちゃん、調理隊員になる』(平凡社)



食品ロスとは

## まだ食べられるのに捨てられている食品のことです

### 日本の1年間の食品ロス量

約**522万**トン

毎日大型(10トン)トラック



約**1,430**台分を廃棄!!

これは日本人1人当たりが毎日お茶碗1杯分(約113g)の食品を捨てていることと同じです!



### 食品ロスの約半分は家庭から



家庭から約**247万**トン

食品メーカー、小売店、レストラン等から

約**275万**トン

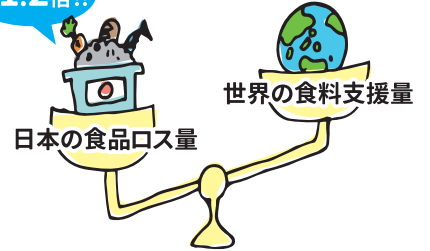
食品ロスとなっているもの約**522万**トン

出典: 環境省「我が国の食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計値(令和2年度)の公表について」  
農林水産省「食品ロス量(令和2年度推計値)の公表について」  
消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和3年8月26日版)」

### 世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた1年間の世界の食料支援量

約**420万**トン

約**1.2倍!!**



日本の食品ロス量

世界の食料支援量

出典: 国連WFP「数字で見る国連WFP 2019」

## “食品ロス”を減らすポイントは?

ポイント1

買すぎない

ポイント2

使いきる

ポイント3

食べきる

### パネル展示「環境問題について考えよう」

日時 ▶ 令和4年**10月3日**(月)~**10月14日**(金)  
10:00~18:00 [ただし13:00~14:00は閉館]  
※日祝を除く。最終日は16:00まで。

会場 ▶ (公財)岡山県環境保全事業団 環境学習センター「アスエコ」(岡山市北区下石井2-2-10)

内容 / 食品ロスや「もったいない」のことが分かるパネルなどの展示やグッズが当たるクイズラリーがあるよ!



### 【新型コロナウイルス感染予防対策について】

#### お客様へのお願い

#### スタッフの取組



※可能な限り公共交通機関をご利用ください。