

事業完了報告書

事業名	「ながやま 農家の食卓でエコなお食事会」事業
事業実施期間	平成28年9月15日から平成29年3月21日
事業内容	<p>1 実施事業の概要</p> <p>永山地域では、JAあさひかわ女性部永山支部の活動として地産地消の食事会及び料理教室が実施されており、地元農産物の利用拡大を図っている。</p> <p>この活動と連携し、規格外で流通に出すことはできないが十分に食べられる野菜や、野菜の皮などの普段捨ててしまう部分も活用した料理を提供することにより、食品ロスや生ごみの削減に対する啓発を行った。また、リユース食器の使用や、マイ箸・マイカップ持参の呼びかけ、2R等に関する情報提供等により、参加者に対してごみ減量化や2Rの推進について考える機会を提供し、2R等に対する地域住民の意識向上を図った。</p> <p>2 実施団体</p> <p>永山まちづくり推進協議会委員及びJAあさひかわ女性部永山支部に所属する者からなる「ながやま 農家の食卓でエコなお食事会事業実行委員会」を設置し、事業を実施した。</p> <p>3 主な活動状況</p> <p>(1) 稲刈り体験塾・エコなお食事会</p> <p>ア 日時 平成28年9月25日(日) 午前11時から午後2時まで</p> <p>イ 場所</p> <ul style="list-style-type: none">・稲刈り体験 … 秦真一氏圃場(永山町12丁目)・エコなお食事会 … JAあさひかわ2F会議室・施設見学 … 上川ライスターミナル <p>ウ 参加者 北海道教育大学旭川校教員養成課程 学生30名 同大学, JA, 市関係者 約20名</p> <p>エ 内容</p> <p>北海道教育大学旭川校の学生を対象に、JAあさひかわが実施している「稲刈り体験塾」の中で昼食を提供した。</p> <p>使用する食器を、使い捨てではなく繰り返し使用できるもの(リユース食器)とすることでごみの減量化を図った。また、環境政策課からごみ減量化に関する情報提供(資料の配布と説明)や、JAあさひかわから参加者に対し「もったいない野菜(規格外で出荷できない野菜)」の提供を行い、教職を目指す学生たちに、3Rや食品ロスについて伝えることができた。</p> <p>(2) 地産地消料理教室(秋野菜料理)</p> <p>ア 日時 平成28年10月25日(火) 午前10時から午後1時まで</p> <p>イ 場所 永山ふれあいセンター 農産加工室(永山町14丁目)</p>

事業内容	<p>ウ 参加者 20名（永山公民館にて事前申込みをした市民）</p> <p>エ 内容 地域で採れた作物を利用した料理教室ということで、本格的な豆腐の加工と、その豆腐を使用した味噌汁、副菜として里芋のそぼろ煮、デザートとして黒糖まんじゅうの調理を行った。</p> <p>(1)の事業と同様に、試食の際にはリユース食器を使用してごみの減量化を図った。また、環境政策課からごみ減量化に関する情報提供（食品ロスや3Rに関する説明と資料配付）を行った。参加者は全員主婦の方で、特に食品ロスについては関心があるようで、熱心に話を聞いてもらうことができた。</p> <p>(3) 農家の食卓</p> <p>ア 日時 平成28年11月25日（金） 午前11時30分から午後1時まで</p> <p>イ 場所 永山公民館 講堂（永山3条19丁目）</p> <p>ウ 参加者 約100名（一般参加者、来賓含む）</p> <p>エ 内容 「地元・永山で生産された野菜や米を地元の方に食べてほしい」という願いから、企画・実施されている食事会（試食会）であり、今回は「エコなお食事会」をテーマに行われた。</p> <p>提供されたメニューは全て永山地区で生産された農産物を使用したものである。規格外で出荷できない野菜を活用したり、「エコレシピ」として、通常は捨ててしまう野菜の皮なども丸ごと食べられるメニューを取り入れたりすることで、食品ロス削減に取り組んだ。また、「エコレシピ」料理には持帰り用のレシピを添えて、家庭でも実践できるようにした。</p> <p>イベントチラシでのマイ箸・マイカップの持参の呼びかけや、リユース食器の使用、料理の食べきりの呼びかけにより、ごみ減量化を図った。また、環境政策課からごみ減量化に関する資料配付を行った。さらに、JAあさひかわから参加者に対し「もったいない野菜」の提供を行い、規格外野菜の利用拡大による食品ロスの削減を訴えた。</p> <p>(4) 地産地消料理教室（エコ野菜料理）</p> <p>ア 日時 平成29年2月16日（木） 午前10時から午後12時まで</p> <p>イ 場所 永山公民館 調理実習室（永山3条19丁目）</p> <p>ウ 参加者 21名（永山公民館にて事前申込みをした市民）</p> <p>エ 内容 永山地区では大豆（黒大豆）の生産が盛んである。地域で採れた大豆を味わう献立として、蒸した大豆を活用したレシピの調理を行った。使用した野菜は、規格外のものなど通常出荷できないものを活用した。調理の際も、一部の野菜は皮やヘタも利用することで食品ロス削減に取り組んだ。また、今回も環境政策課から食品ロスに関する呼びかけと、JAあさひかわから「もったいない野菜」の提供を行った。試食の際にはリユース食器（調理実習室備え付けの食器）を使用した。試食後、残った料理はお土産にして、食べ残しによる生ごみの発生をなくした。</p>
------	---

実施結果 及び効果	<p>今年度は食事会2回，料理教室2回の計4回の事業を実施した。どの事業も主婦の参加者が多く，普段から家事を主に担っている方に直接，2Rやごみ減量化についてお知らせできる良い機会となった。</p> <p>J Aあさひかわ女性部永山支部の方たちにとっては，「自分たちが生産した農作物を大切に食べてほしい」という思いと，食品ロス削減のひとつの方法である「野菜の皮などの普段は捨ててしまうが食べられる部分を活用する」ということが，食材を余すところなく活用するという点において重なったことが，積極的な取組の動機づけとなったようである。</p> <p>農業生産者が直接思いを語りかけることで，参加者の中に食材を大切にしようという意識が醸成され，食品ロスやごみ減量化の情報提供についても，高い意識を持って聞いてもらうことができた。</p> <p>また，約100名もの参加者がある食事会において，リユース食器やマイ箸・マイカップを使用したことで，使い捨て食器を使った場合に比べて大幅なごみ減量化を図ることができた。</p>
--------------	--