

備蓄品 おいしく処分

まだ食べられる食品が廃棄される「食品ロス」。農林水産省によると、年間約621万トと推計される。こうした食品ロスを減らそうと、賞味期限が近づいた防災用の備蓄食品を廃棄せずに活用する試みが行われている。

今日1日、足立区立梅島小学校(児童631人)の給食で提供されたのは、水で調理できる「アルファ米」のおかげを使った「キャロットスープ」。

おかゆのとろみを生かして開発されたメニューで、児童たちからは「まろやかでおいしい。おかわりしたい」と笑みがこぼれた。

ホッ人 東京 18 ぶれいあ

2016年春に設立された一般社団法人「食品ロス・リボンセンター」などが企画。同センターの山田英夫さん(64)によると、乾パンやクラッカー、アルファ米などは5年ほどで賞味期限が切れ、そのほとんどが処分されているのが実情だという。

約52ト、17年度はこれまでに約130トの防災備蓄食品を出荷した。足立区の社会福祉法人「友興会」でも、先月下旬にクラッカーやアルファ米など段ボール約380箱の提供を受けた。今後、施設の食事でも出し、近隣住民へ配ったりする予定だという。

「一般食品は種類や賞味期限がバラバラで回収のタイミングが難しいが、防災用の備蓄食品は種類が限られ、期限も長いので、回収・配布がしやすい。まずは備蓄食品で、循環の仕組みを確立したい」と、山田さんは話している。

(写真と文 片岡航希)

釜に投げられるアルファ米のおかゆ。これまで捨てられていた食品が、おいしい給食に生まれ変わった(足立区)



自治体や企業から提供され、倉庫に保管される大量の防災備蓄食品。ここから、食品活用先の施設などに配送される(武蔵村山市)



「おいしいね」。備蓄用のおかゆを使って作られたキャロットスープを口にした児童から、笑みがこぼれる(足立区)