



食品ロスと『しまつのこころ得』

家庭から出される生ごみの中には、手付かずの食品がたくさん含まれています。家庭での食品ロスを削減できれば、食べ物の廃棄量を減らすという環境面だけでなく、家計面にとってもメリットがあります。今の消費のあり方を見直してみませんか？

日時 2017年9月28日(木)

1部 ▶ 10時30分～12時00分 2部 ▶ 13時15分～15時15分

3部 ▶ 15時30分～17時

場所 **ハートピア京都 大会議室**

京都市営地下鉄「丸太町」駅、直結



【定員】 各部とも先着200名

◆1部：エコクッキング講演会 10時30分～
大切ないのち、食材を使い切る術を学ぼう
 力石さち氏（料理研究家）



◆2部：食品ロスを家庭から考えるフォーラム 13時15分～
 基調報告 浅利美鈴氏（京都大学地球環境学学准教授）



●事例取り組み発表

- 福井県安全環境部循環社会推進課より
「福井県の取り組み及び全国おいしい食べきり運動ネットワークの紹介」
- 京都市ごみ減量推進課より「京都市の取り組み報告」
- NPO法人セカンドハーベスト京都より「フードバンクの取り組み」
- (公財)京都市環境保全活動推進協会より「京エコロジーセンターの取り組み」
- コンシューマーズ京都「食品ロス市民アンケートから消費者向けの課題」

◆3部：映画上映 「0円キッチン」15時30分～
 ウラ面に内容紹介。上映カンパをお願いします。



◆当日は終日会場でフードライブの社会実験を実施

連携先：NPO法人セカンドハーベスト京都

フードライブとは？

各家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動です。

日本にはなじみの薄い言葉ですが、海外では1960年代から盛んに行われていると言われています。

当日お持ちいただきたい食品はウラ面参照



- 後援：農水省近畿農政局、京都府、京都市、京都府生活協同組合連合会
- 主催：NPO法人コンシューマーズ京都（京都消団連）

〒604-0847 京都市中京区烏丸通二条下ル ヒロセビル4F

TEL：075-251-1001 FAX：075-251-1003 E-mail：syodanren@mc2.seikyoku.ne.jp

申込不要
 部分参加可
無料

「0円キッチン」の紹介



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。

その重さは世界で毎年13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう!」と考えた食材救出人のダーヴィド。

植物油で走れるように自ら改造した車に、ゴミ箱でつくった特製キッチンを取り付け、ヨーロッパ5カ国の旅へ出発。各地で食材の無駄をなくすべく、ユニークでおいしく楽しい取り組みをしている人々に出会いながら、食の現在と未来を照らし出していくエンターテイメント・ロードムービー。

監督：ダーヴィド・グロス、ケオルク・ミッシュ

配給：ユナイテッドピープル

2015年／オーストリア／81分

【映画レビュー】

島本美由紀（料理研究家）

必要な食材が何でも簡単に手に入る時代では、多くの人が、本当に必要かどうかをよく考えずに買いこんでしまう。

食材を食べずに捨てるということは、実はお金を捨てていることと一緒。

そして同時に大切な資源とエネルギーを無駄に浪費してしまうということでもあります。

最後までおいしく食べようと思う心がけと、買う前に本当に必要かよく考える習慣が大切。

そんな当たり前のことを、押しつけではなく自然に気づかせてくれる映画だと思います。

フードライブ社会実験で集める食品：「常温保存可能な食品」

- ①賞味期限が明記されており、それが1カ月以上あるもの。
- ②未開封のもの。
- ③包装や外装が破損していないもの。包装や外装をほかのものに移し替えていないもの。
- ④野菜や肉・魚などの生鮮食品以外のもの。(例えば) カップ麺、缶詰、レトルト食品、パスタ・うどん・そうめん・そばなどの乾麺、インスタント食品、調味料など

アルコール飲料、自家製の食品は受け付けることができません。