

# 商社がフードバンク

## 食品ロス減へ、調理法も提案



同社はレストランやホテル、病院、学校など向けに肉や野菜を含む冷凍食材、カレーやシチュー、調味料など約1万2000種類の商品を扱っている。食べられるのに捨てられる「食品ロス」は年間約500万円分に上るといい、フードバンクの活動を知り、自ら設立したいとした。

生活困窮世帯や児童養護施設などに無料で未利用食料を届ける「フードバンク」が各地で広がる中、佐世保市の業務用食材卸商社「協和商工」が一般社団法人を設立し、4月から活動を始める。まだ食べられるのに、取引上の理由で捨てざるを得なくなった商品を提供し、調理法も提案する。フードバンクは市民団体などが中心となって運営するケースが多く、食品を扱う企業が自ら取り組むのは珍しいという。

(津江秀晃)

### 4月、HPで受け付け

対象は、児童養護施設や子どもたちに食事を提供する「子ども食堂」の運営団体などを想定。登録制とし、専用のホームページを見て必要な食材の種類や数量を入力したうえで、食材を引き取りに来てもらう。食品管理のノウハウを生かして食品成分表、賞味期限、保管温度帯を掲載するほか、

販売促進用につけたメニュー例も載せる。

「フードバンク協和」を設立し、4月から利用団体の登録を始める。佐世保市の本社に加え、九州各地の支店や営業所でも順次取り組む方針だ。運営資金は同社や取引業者の寄付、一般向

の募金で賄いたいとしている。

同社専務でフードバンク協和理事長の加城敬三さんは「ノウハウを公開し、同業者の参加を促したい。このやり方が全国に広がり、食品ロスの削減に貢献できればうれしい」と話している。

フードバンクは米国発祥で、国内では2000年頃から広まった。全国フードバンク推進協議会(東京)によると、全国で約70団体が活動しているとみられ、市民団体や社会福祉協議会、社会福祉法人などが主体になるケースが多いという。

### 全国70団体、活動様々

団体によって理念や活動方法は様々。長崎市の「長崎フードバンクシステムズ」は困窮した個人に直接届け、福岡県大野城市の「ふくおか筑紫フードバンク」は地元の子どもの食堂の支援に特化している。

取扱量が国内最大の「セカンドハーベスト・ジャパン」(東京)の政策担当、田中入馬さんは「どの団体も食材や資金、人材の確保などに苦労している。様々なタイプの活動を通じて新しいアイデアが生まれるのは歓迎すべきことだ」と話す。