

佐世保発!

1キ入り卵黄マヨネーズ、1箱50人分のシチューのルー、袋詰め冷凍ミニ鯛焼き……。業務用の食材が並ぶ倉庫で賞味期限が迫ったり、販売先のメニュー変更で使われる食品ロスが仕入れ値換算で年間500万円に上ります。「もったいな

い」を「ありがたい」に替えようと、食品卸の県内大手「協和商工」（佐世保市白岳町）が食材を無償提供する一般社団法人「フードバンク協和」を設立しました。

フードバンクとは、企業の過剰在庫や家庭に眠る食品を寄付してもらい、食事に困っている人に届ける社会福祉活動です。フードバンク協和は長崎市の長崎フードバンクシステムズ（特定非営利活動法人「昴」）に続き県内2番目の発足。

全国で約70団体が活動する中、農林水産省も「食品卸がフードバンクに取り組むのは初めて。食品の衛生管理が特に重要なので、協和は心強い」と注目しています。

「本業を生かした社会貢献。捨てずに、食べ物本来の命を全うさせる使命感と誇りを持ってやっていきたい」。フードバンク協和の理事長を務める加城敬三専務(59)は23日の記者会見で力を込めました。4月から専用ホ

食品卸がフードバンク



50人分のシチューの箱を手にフードバンクに取り組む決意を語る加城敬三専務—23日撮影

提供先は、一人親家庭などの子供に温かい食事を提供する「子ども食堂」や児童養護施設などの運営団体に限ります。食材は50〜100品目に及び、加城専務は「バイキングのような子ども食堂もできるのでは」と笑みを見せました。

同業者はみな食品ロスに悩んでいるとか。加城一成社長(63)は「ソフトはあげます」と参加を促す考えです。全国の食品ロスは年間500万〜800万と推計される一方で、子ども食堂の課題は「いかに継続するか」。食材提供の仕組みが広がることを願います。

佐世保支局長・峰下喜之