

# おいしく食べきり「食品ロス削減」への協力

自治体

食品ロス削減

としまコミュニティ大学

2007年、女子栄養大学と豊島区は「街全体をキャンパス」というコンセプトのもと、区内の6大学（2016年から7大学）とともに「連携・協働に関する包括協定」を締結しました。としまコミュニティ大学の講座では、本学教員による食や栄養に関する講演が実施されています。

「食品ロス削減」に向けた取組として、2019年には、講座やイベントへの協力、大学キャンパス内にあるレストラン「松柏軒」の豊島区食べきり協力店登録など、新たな連携が進み始めました。また、豊島区防災フェスに参加し、備蓄食品を使ったメニューの紹介も行いました。

## 【活動内容】

### ● 食品ロス削減への協力

食物を大切にする心を育む「食品ロス対策削減講座」が、西武池袋本店のキッチンスタジオで開催され、本学の教員が、オープンスペースで実際に調理をしながら、食品ロス削減につながるレシピを紹介しました。



（食品ロス削減対策講座①）  
「ムダをなくして美味しく食べよう！  
保存と使い切りテク」(豊満美峰子教授)



（食品ロス削減対策講座②）  
「食材をムダなく使い切ろう」  
(児玉ひろみ専任講師)

女子栄養大学の駒込キャンパス内にあるレストラン「松柏軒」が食品ロス削減に取り組む「食べきり協力店」※第1号に登録されました。  
〔※2019年4月から、豊島区が食品ロス削減に取り組む飲食店、宿泊施設等を「豊島区食べきり協力店」として登録する事業を開始。〕



（食べきり協力店に掲示するポスター、ステッカー）

区民の集い「食品ロス削減の輪を広げるイベント」では、香川明夫学長が「めざそう！ロスをロスする食育」と題した講演で、食育の歴史から世界の食料事情まで様々なことをお話ししました。

### ● 豊島区防災フェスに参加協力

区主催の「としま DOKI DOKI 防災フェス」に、長田斎教授とゼミの学生が参加し、区の備蓄食品のアルファ化米を使った家庭でおいしく食べられる料理を提案し、試食を提供しました。



（豊島区防災フェスで試食を提供）

### ● としまコミュニティ大学で大学の特色を生かした講座への協力

2019年度は、登録して学ぶマナビト生向け講座で「何をどれだけ食べたらいののか～四群点数法の実践～」(小澤啓子専任講師)、一般公開講座で「味噌汁の健康効果」(五明紀春名誉教授)、「家庭でできる体に優しい中国料理」(豊満美峰子教授)が開講されました。



（としまコミュニティ大学では、豊島区と区内7大学が協働で講座を開催）

## 「未来へひびきあう人まち・としま」を目指して

街は人々が集い、生活し、文化が生み出される舞台です。豊島区は、さまざまな人々と共に生き、共に責任を担う協働・共創のまちづくりを推進しています。

食品ロス削減対策では、食品ロス削減対策講座や啓発冊子の監修など『食』の専門大学である女子栄養大学と連携しながら進めております。

また、としまコミュニティ大学では、学びを通じて、人と人がつながり、いきいきとした地域づくりにつながる「学びの循環(わ)」の中で、地域(街・社会)文化の担い手づくりを目指しています。

## 女子栄養大学短期大学部 豊満美峰子教授 (調理学研究室)からのメッセージ

女子栄養大学は「食事で病気予防し健康に」をモットーに、学生教育や地域への知識の還元を行っています。美味しく食べて健康を維持するためのセミナーなどの他、食品ロス対策にも積極的に関わっています。としまコミュニティ大学で学び、さらに知識を深めたいと思ったらぜひ駒込キャンパスでのいろいろなイベントにご参加ください。お待ちしております。