



フードロス問題への取り組み（大田市場見学）

野菜の廃棄状況を学ぶために、二〇一八年九月二六日に大田市場の見学へ行ってきました。

廃棄されているものの中には、まだ食べられる状態のものもたくさんあり、フードロスの現状を目の当たりにしました。

廃棄されてしまう理由は、

- ・返品によるもの
- ・袋詰めされた野菜の一部に痛みがある
- ・ピッキング作業の中で

はじかれてしまうものなどがあります。このような現場を見ると「もったいない」という気持ち



がわき上がりますが、普段お店で購入する際は、少しでも痛んでいたりとすると避けてしまっていることが多いです。このように事実は多くの人々が感じているのではないのでしょうか？ ChefooDo ではこのような現状を伝え、フードロスを意識するきっかけ作りとして毎月イベントを開催しています。



「ジャイアントごみ処理」によってレタスが種ごと粉砕され捨てられます。

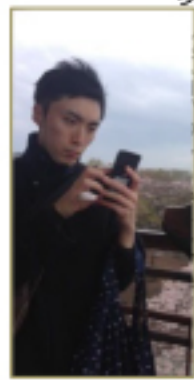
ChefooDo 運営スタッフよりご挨拶

事業統括マネージャー



黒澤 法導 (クロサワ ノリミチ)

皆さんに「呑み」を仕事にしているように思われがちですが、若いスタッフに刺激をもらいながら「食」で笑顔と幸せを増やす事業に取り組



営業統括

五月女 直人 (サオトメ ナオト)

子どもの頃父が飲食店を開いていた影響で、「料理人」は私の永遠の憧れです。メンバーの匠の技に触れながら、食育推進・地域応援活動に関わられて幸せです。

管理栄養士



築地キッチンスタジオ館長

中西 由紀 (ナカニシ ユキ)

料理することも食べることも大好きです。食を通じてひとりでも多くの方に「幸せ」をお届けすることを目標に活動して参ります。夢は鮨を



運営サポート

矢島 舞 (ヤジマ マイ)

出身は長野県茅野市で実家はセロリ農家のため、昔から野菜が大好きです。趣味は体を動かすことと、スポーツ観戦です。今後はいろいろなことに挑戦し、食について勉強していきたいと思

一緒にフードロスイベントやりませんか？

協賛企業様募集中！！



毎月、築地キッチンスタジオで開催している『フードロスイベント』はChefooDo スタッフが中心となって行っています。ChefooDo スタッフ一同で真心を込めておもてなしさせていただけますが、私たちだけではできません。私も限られてきてしまいます。そこで、一緒に開催してくださる方、企業、自治体、団体等を募集いたします。



第一段として十一月十六日は、魚沼産のお米を使用した『新米食べ比べ』をテーマにして開催致します。新米の美味しい季節だからこそ食べられるごはんを味わい、未利用野菜で作ったごはんのお供と一緒に楽しんでいただくイベントです。

- ・ 紹介したい食材、商品がある方
- ・ 一緒にフードロスに取り組みたい方

協賛のご協力お待ちしておりますので、お気軽にお問い合わせください。

第11回 東京都食育フェア 出店します！！

二〇一八年十一月十日・十一日に代々木公園で開催される『第十一回 東京都食育フェア』に「Chefoodo」として出店することが決まりました！テントブースでの出店に加え、十日一五時からの特設ステージでのプログラムにも参加いたします。入場料は無料ですので、お時間ある方はぜひお立ち寄りください。

フードロスの学校に参加してきました！

十月六日（土）東京農業大学世田谷キャンパスにて開講された『フードロスの学校』に参加しました。

『フードロスの学校』は「サルベージ・パーティ」を中心に、フードロスに関するコンテンツを企画してきた「フードサルベージ」と、東京農業大学の事業をはじめ、地域づくりを支援してきた「だんどり」が、フードロスをテーマにした学校です。「生態」「建築」「歴史」「アート」といった、一見フードロスとかけ離れたテーマを取り上げて、フードロスを考えていくという、面白い切り口からフードロスについて考えることができるところです。

フードロスは「Chefoodo」の活動テーマのひとつでもあるので、

新たな視点からフードロスについて考えるためにも参加してきました。

第一回目の講義は「フードロス×木造建築」というテーマで、「ヨーロッパのまちづくりと木造建築」について法政大



ヨーロッパのある地域ではパンを木造建築に活用している。写真：東京農業大学

学デザイン工学部教授網野氏より講義を受けました。一見、フードロスとは関係のないテーマのようですが、新たな視点から食べ物が手に入るまでの流れについて考えるきっかけとなりました。

フードロスというテ

ーマは一度の講義を受けただけで、答えが出るものではありません。しかし、「悪」のイメージが強いフードロスというテーマも様々な視点から考えることによって、「善悪」を決めるだけでなく食べ物や食事と向き合うきっかけになるのではないかと感じました。

Chefoodo で毎月取り組んでいるフードロスイベントにも、今回感じたエッセンスを取り入れ広い視点からみなさんとフードロスについて考える時間を作れるよう取り組んでいきたいと思えます。このように改めて学んでみると「食」という分野が奥深く、そしてとても面白いものであると感じます。今後とも「食の楽しさ」や「食べられることの幸せ」など食の素晴らしさを発信していきたいよう取り組んで参ります。

築地キッチンスタジオ information



九月二十八日(金)築地キッチンスタジオにて毎月恒例のフードロスイベントを開催致しました。廃棄されてしまう未利用野菜を使用したお料理を参加者のみなさんと囲みながら、フードロスについて語り合う、気軽なお食事会です。

九月のテーマは『韓国料理』野菜をたくさん使用したピリ辛料理で、お酒も進み大変盛り上がる会となりました。初参加の方が多く回でしたが、食への興味・関心が高い方が集まったので、話がはずみとても楽しい雰囲気となりました。地道な活動ではありますが、今後も毎月定期開催してまいりますので、初めての方もお気軽にご参加ください。



築地キッチンスタジオ



築地キッチンスタジオはレンタルでのご利用も承っております。

九月はたくさんのお客様にご利用いただきました。その中でChefoodoも取り組んでいる『フードロス』をテーマにしたイベントが開催されました。主催は認定NPO 法人国連 WFP 協会様で世界食料デーキャンペーンのブレイアウトとして『国連 WFP x サルベージ・パーティー』でご利用いただきました。『サルベージ・パーティー』とは、参加者が家庭にある食品ロスになりそうな食材を持ち寄り、シェフが素敵

な一皿に変身させておいしくいただくパーティーです。Chefoodoの活動と通じるものもありChefoodoからも食材のひとつとして未利用野菜を提供させて頂きました。あまった食材の集まりがともも美味しい一皿に変身して、感動するパーティーでした。

このようなパーティーだけでなく、撮影やお料理教室としてもご利用いただけますので、スペースをお探しの方は kitchen@chefoodo.jp までお気軽にお問合せください。

野菜のムダをなくそう企画

秋の餃子パーティー

築地キッチンスタジオでは、月に一度『フードロス』テーマにしたイベントを開催しております。

十月は大人気の餃子パーティーです。四百〜五百個の餃子をご用意(手作り)しておりますので、参加者のみなさんに焼ながらお召し上がりいただきます。かた苦しい会ではありませんので、気軽に食事を楽しんでください。

日時：十月二十六日 19時〜21時
お申込みは kitchen@chefoodo.jp

詳細は <https://www.chefoodo.jp/d/kitchen> へ。

このようなパーティーだけでなく、撮影やお料理教室としてもご利用いただけますので、スペースをお探しの方は kitchen@chefoodo.jp までお気軽にお問合せください。

