

食品ロスを減らす 新潟市内での取り組み

作って
みよう!

にいがた エコレシピコンテスト 入賞者決定

食品ロスの削減に向けて、今年度初めてエコレシピコンテストを開催しました。

応募作品は1人3作品までとし、個人のほかグループでの応募も受け付けました。

7月20日(月)から8月21日(金)まで募集し、学生部門では35作品、一般部門では14作品のご応募をいただきました。

書類審査の1次審査と実食審査の2次審査を実施し、特に素晴らしいアイデアレシピについて、各部門上位3作品を決定しましたので発表します。

入賞作品のレシピは、cookpad「新潟市のキッチン」よりご覧ください。



問い合わせ | 食と花の推進課 ☎025-226-1792

学生部門入賞作品

グランプリ



くず野菜と野菜の皮で和風かきあげ!! ~抹茶風味~
高岡 千秋さん(国際調理製菓専門学校2年)
野菜は皮ごと使っているので無駄がありません。また、緑茶の出がらしを使うことでお茶の香りも楽しむことができます。

2位



みんなで楽しく作るカラフル餃子
Vegetablesさん(北越高校1年)
にんじんは皮つきのまま使用し、ブロッコリーの茎、大根の葉を具材に使用しました。食感がよく、たくさんの種類の野菜を食べることができます。

3位



食感を楽しむ! 大根の皮タルタルのチキン南蛮風
高畑 喜一さん(新潟県立大学1年)
タルタルソースの玉ねぎやピクルスの代わりに大根の皮を使用しました。大根の皮は厚めにむくことで食感を楽しむことができます。

一般部門入賞作品

グランプリ



端っこ野菜を食べるラー油
瀬倉 楓さん
玉ねぎやにんじんなど冷蔵庫にある半端な野菜を食べるラー油にしました。ごはんにかけて食べるとごはんがよく進みます。

2位



今日はシューマイ
瀬倉 楓さん
残ったそうめんをシューマイの皮に半端な野菜を食べるラー油にしました。お皿に肉ダネをのせて、その上に刻んだそうめんをのせて蒸すだけで簡単にシューマイができます。

3位



具だくさん!新潟ごはんもち
OHTE3-1さん
炊きすぎたごはんを五平餅風にアレンジしました。ごはんの中には、皮つきの野菜を使ったきんぴら大根と、種とわもを使ったピーマンおかがかかっています。

学ぼう!

くらしの一日教室

「それ、もったいない!」 家庭でできる食品ロス削減

消費生活に関するテーマの講座を行うくらしの一日教室。今回は、家庭でできる食品ロス削減をテーマに行います。市職員と新潟市消費者協会の会員を講師として、食品ロス削減の大切さや買い過ぎ防止のための冷蔵庫管理法など具体的な実践方法、新潟市の取り組みなどが学べます。



日時 10月26日(月) 午後1時30分~3時
会場 東区プラザ2階 講座室2
(東区下木戸1 東区役所)
定員 先着20人
申込み 10月7日(水) 午前9時から電話で受付開始

にいがた
未来ポイント
対象事業

申し込み・問い合わせ | 消費生活センター ☎025-228-8102

参加
しよう!

フードドライブ キャンペーン開催

10月1日(木)から10月31日(土)まで、フードドライブキャンペーンが開催されます。余っている食品などがありましたら、ぜひ寄贈をお願いします。



フードドライブとは?

「食べ物を集める運動」です。家庭や企業などにある食品を、学校や職場、さまざまな団体が拠点となって集め、生活に困っている方や福祉団体等に無償寄付する運動です。

どんなものを寄贈できますか?

常温保存が可能で賞味期限が1カ月程度ある未開封の食品、マスク
受付例▶▶▶ お米/缶詰/調味料/レトルト食品/飲料/インスタント食品/乾麺/ギフト食品/災害備蓄食品等

問い合わせ | フードバンクにいがた 事務局 ☎025-384-4466

フードドライブ実施場所 ※開設日時は、各施設の開設・開館日時に準じます。
※下記以外の開催会場は、問い合わせ先へお問い合わせください。

区名	施設名	区名	施設名
北区	北区社会福祉協議会	中央区	ナマラエンターテイメント
	北区役所【10/1~10/9】	江南区	江南区社会福祉協議会
東区	東区社会福祉協議会(東区役所内)	江南区	江南区役所【10/1~10/9】
	寄りなせ「あいあい」		えんではよごごし
	新潟市資源再生センター「エコプラザ」	秋葉区	秋葉区社会福祉協議会
中央区	中央区社会福祉協議会		秋葉区役所
	よろっ to ローサ(西堀ローサ地下)	南区	白根健康福祉センター
	市役所本庁1階【10/1~10/9】		西区社会福祉協議会
	JA新潟市直売所 キラキラマーケット【第3土曜日】	西区	ゆうやけこどもげやき食堂
	就労準備支援事業所 晴れる屋		ささえあいコミュニティ生協新潟【月・木曜日】
	新潟・市民映画館 シネ・ウィンド【第2土曜日】	西蒲区	西蒲区社会福祉協議会
	フードバンクにいがた		西蒲区役所

缶詰1個、
ラーメン1袋からでも
受付します。
ぜひ寄贈を
お願いします!



サイチヨの クイズコーナー

サイチヨが考えたクイズだよ。挑戦してね!

にいがたの家庭から出る
食品ロスは、年間約何トン?
※平成30年度推計値

- 20トン
- 200トン
- 2,000トン
- 2万トン

正解は表紙の枠の下を見てね

check!

全国で広がるロスパン販売

「ロスパン」を知っていますか?

売れ残ったけれどもまだ食べられるパンをロスパンといいます。そのロスパンを冷凍して定価よりも安く販売することで、お得に食品ロスへ貢献する取り組みが全国で広がっています。ロスパンの販売により廃棄されるパンが減るこの取り組みは、食品ロス削減にもつながっています。

新潟市内にも、ロスパンを販売しているお店がいくつかあります。今回は「富士屋 古町本店」専務取締役 若杉 純行さんにお話を伺いました。



「ロスパン」の
キーワードで、ぜひ
検索してみてください。



富士屋 古町本店の取り組み

これまで天候や曜日により売れ残ってしまったパンを廃棄してしまうことがありました。しかし、私たちが朝早くから一生懸命作ったパンを自ら廃棄することにジレンマがありました。

近年、食品ロスの問題がメディアに取り上げられることが多くなり、「ロスパン販売」を考えるようになりました。

令和2年6月より自社ウェブサイトでの販売を開始したところ、お客様からご好評をいただき、廃棄するパンはほぼなくなりました。

当店では、冷凍でも、お客様においしく召し上がっていただけるよう工夫しています。食パンはくっつかないように、一つひとつ間に仕切りをいれ、パンも陳列してから3日以内のものを出荷しています。また、それぞれのパンに合わせてたりやく方法(おいしい食べ方)も同封しています。

箱をあけたときにお客様から喜んでもらえるように、これからも取り組んでいきたいと考えています。



ロスパン詰め合わせ
売れ残りが出た場合のみ販売しているため、発送までに時間がかかることも。



箱の中には、15~17個のパンが入っている。売れ残りの状況によるため、内容はその時によって変わる。

※商品の詳細は直接お店にお問い合わせください。