

■所蔵本、DVDの紹介



戦下のレシピ
—太平洋戦争下の食を知る—
斎藤美奈子著／岩波書店／2002



きのう何食べた?
よしながふみ著／講談社／2007



食の文化フォーラム 18
食とジェンダー
竹井恵美子編／ドメス出版／2000



DVD 未来の食卓
フランス／108分／2008

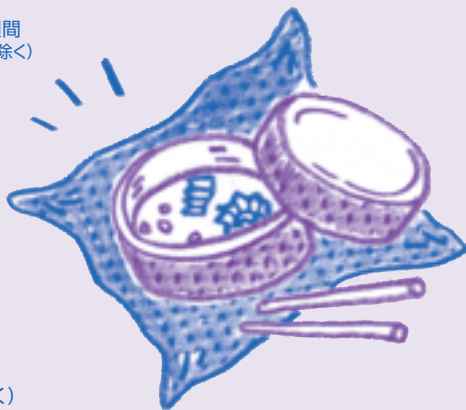
【図書・資料コーナー】

男女共同参画に関する情報を収集し、提供しています

- 貸出：月～土 10:00～17:15
- 図書・雑誌…5冊2週間／ビデオ・DVD…1本1週間
(ただし、資料整理期間、休日、祝日、12月29日～1月3日は除く)

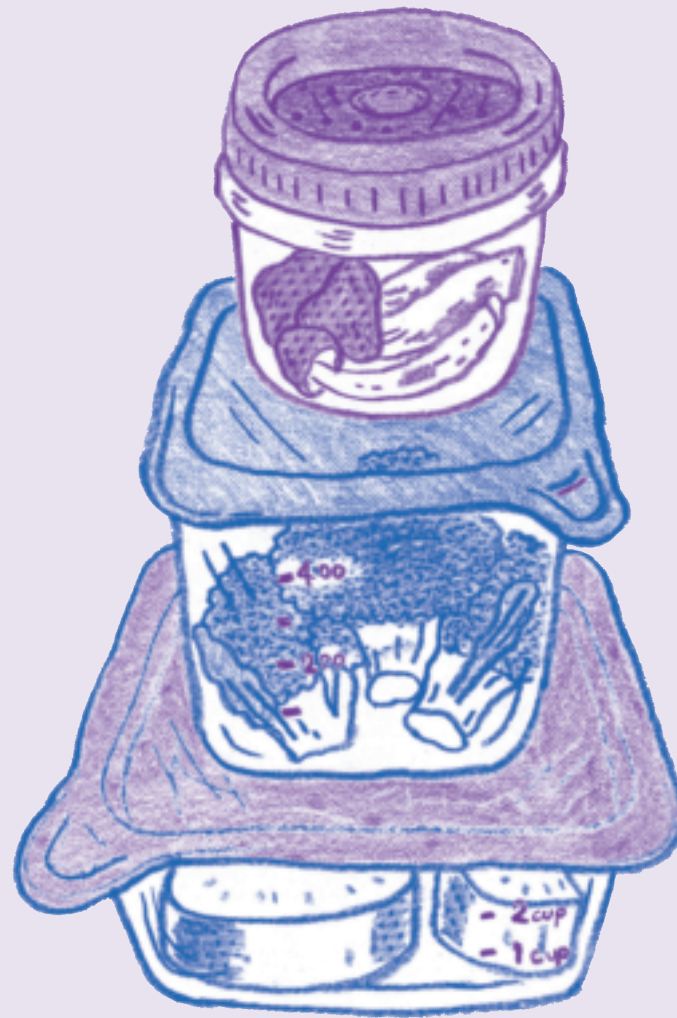
【女性のための相談室】

- 電話相談：0798-64-9499
月・木／10:00～16:00
一人40分程度
- 面接相談：要予約
火・水・土／10:00～16:30
一人1回につき50分
- 法律相談：要予約
第3金／14:00～17:00
一人30分
- ※予約 0798-64-9498 (月～土／9:00～17:15)
(ただし、休日、祝日、12月29日～1月3日は除く)



食べることは生きること

—「いただきます」と「ご馳走さま」の間—



食と女性

食べることは生きること

—「いただきます」と「ご馳走さま」の間—

発行：西宮市男女共同参画センター ウェーブ
〒663-8204 西宮市高松町4-8 プレラにしのみや4F
TEL.0798-64-9495 FAX.0798-64-9496
http://www.nishi.or.jp/navi/ln_0009600000.html

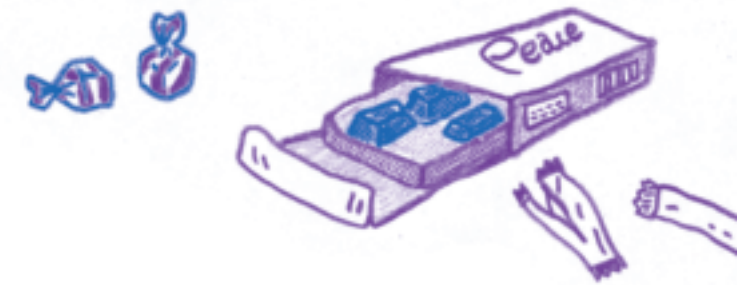
発行日：平成28(2016)年3月
イラスト：宮武小鈴

寒いときには温めてくれる。暑いときには冷たさをくれる。
ころまでも満たしてくれる食べものは、まるで“愛”のよう…。

“愛”の証として食べものを供することは、支配でもあり、
食べものを供する人と、供される人の入れ替わりはなかなか困難で、

“美しい身体”のために食べものを避けることで、より渴望し、
食べれば食べたで、罪悪感をもったり、
街にあふれる食べもの問題が山積なのに、
食べるものがなくて困っている人がいる。

「ご馳走さま」と食べものを食べものとして、
身体にもたらされる満足や喜びを表現するには、いろいろありすぎて。



〔日本の食料事情〕

- *食料自給率カロリーベース39%(2014年)。先進国中最低水準
- *日本が100人の村なら農業従事者は2人。農業従事者の6割は65歳以上
- *世界第一位の農産物の純輸入国*
- *主要農産物のトウモロコシ84%、大豆63%、小麦51%、牛肉40%、豚肉34%はアメリカから輸入
- *輸入農産物の1位トウモロコシ(主に家畜の飼料)、2位小麦、3位果物
- *畜産物1Kgに対し飼料をすべてトウモロコシにすると、牛肉には11Kg、豚肉には7Kg、鳥肉には4Kgが必要

※純輸入国：輸入額が輸出額を上回っている国

参考：

「知ってる?日本の食料事情 ～日本の食料事情・食料自給率と食料安全保障～」
(H27/農林水産省)、「JAキッズ あぐり村」HP

“男の愛”は料理から？

家事をすることに大仰な意味づけをする必要はないと思うものの

吉田利康

(特定非営利活動法人アットホームホスピス理事長)

「男の料理教室 ちょっくらつまみ食い」

男性介護者が介護をしていて大事だと思うのは「食」と「コミュニケーション」です。介護する人とされる人のコミュニケーションはもちろん、介護者間のネットワークも。介護をしていて一番の頼りは、一緒に悩んでくれる同志の存在ですが、まず困るのが「食」。その体験もあって料理教室を始めました。

筑前煮を作った日、骨付きの大きな鶏肉が美味しいと思っているのに、やたら鶏肉を細かく切つ

ている参加者がいました。「細かすぎるんじゃないですか」と言うと、「寝たきりの妻に食べさせたい」。料理教室に来る人の背景に思いが至らなかったと反省する出来事でした。

プライベートには触れないように気をつけていますが、一緒に食べることも大切にしているので、続けて来る人が少しずつ自分の状況を語り出すんです。「教わったこの煮魚を寝たきりの妻に食べさせたい」というように。

エプロンの紐を引きずったままの人、包丁をまさかりのように振り下ろして叩き切る人、食器についた洗剤を水で流さない人…。料理をしてこなかった、あるいはさせてもらっていなかった人が必要に迫られていることがわかりました。

午前4時半起きの弁当作り。いつギブアップしようかと思っていました

妻に先立たれたのは16年前。長男大学生、次男高校生。自分にできるのは「家のことは心配する

な」ということだけでした。最初に作ったのはおでん。食卓で息子たちが変な顔をしている。見た目はいいが美味しくない。調味料の使い方がわからなかったのです。ハンバーグは、いい形にひき肉をまとめてフライパンに入れたら、ばらばらになってしまった。そんなことを妻の病室で話すとみんなが笑って「おでんの素があるよ」「ハンバーグに卵入れた？ つなぎが要るよ」と教えてくれました。

あるとき台所の流しに空の弁当箱がありました。次男に聞くと、学食が嫌でコンビニの昼食にも飽きて、ご飯といかなごの釘煮を持って行っている。「お母さんがいないから」「かわいそう」と、あちこちから届いた釘煮がたくさんあったのです。

それから、毎朝4時半に起きて弁当を作りました。「食べにくい」と言われ、コツがあることもわかりました。例えば、とんかつにはソースをかけておくとパサつかないとか。本当にしんどい3年間でした。

せめて女の子がいたら？

家事一切、するとかしないとかの選択肢はありませんでした。それは必然に過ぎません。夜はできるだけ早く職場を離れ、病院へ行き、買い物をして夕食を作る。家事に没頭することで「妻は死ぬかもしれない」という恐怖から、いくぶんなりとも解放されることも知りました。

せめて女の子がいたらと言われたこともありました。それが一般的な世間の声かも知れませんが、妻に先立たれたある男性は「うちは娘2人ですが、わたしが家事全部をしています」。彼にとって、家事は女性がするべきという意識は無用でした。

いまとなつては、男が家事をすることに大仰な意味づけをする必要はないと思うものの、50歳で突然しなければならなくなった“主夫業”を、簡単に語ることはできません。



【特定非営利活動法人アットホームホスピス】

ホスピスケアやグリーフケア（死別の悲しみへの向きあい方）に一助できることを願っての啓発活動を行っている。





シングルマザーの食卓から

“女の愛”は料理なのか？

母子世帯の月平均の食費は 2万円～3万円

屋嘉比ふみ子

(PECOペイ・エクイティ・コンサルティング・オフィス代表)

一人一食100円

「どんな時代でも、仕事が忙しくても、疲れていても、母は毎日食事を作る」とがんばる母親を称える食品会社のCMを見て、どれほどたくさんの女性が自分を責めたのだろうか。

厚生労働省が実施する「全国母子世帯等調査」(2011年度)によると、ひとり親世帯は約146万世帯、うち8割以上が母子世帯だ。母子世帯の就労率は8割以上だが、正社員は約4割で、就労年収は平均181万円に過ぎない。

貧困線173万円※1以下で暮らす子どもは6人に一人だが、「ひとり親家庭」では54.6%、2人に一人が貧困なのだ。母子世帯の月平均の食費は2万円～3万円、平均世帯人員3.3人では一人一食約100円になる。「安価な炭水化物が多く、成長期に必要な動物性たんぱく質やビタミン、ミネラル等が不足している」(2013年厚労省研究班)。

当事者とそうでない人が「貧困は自己責任ではない」と共有し合える場としての子ども食堂

「10万円の収入で6万円の家賃を払い、食費を削るしかない家庭。調理にかける時間は少なく、食材も野菜と卵など2種が多い。スーパーやコンビニの惣菜を日常的に使い、栄養の配分や食の安全性に配慮できず、食事を家庭で作る習慣がない親、子どもだけで食事を作る家庭も少なくない」。「豊島子どもWAKUWAKUネットワーク」(東京都豊島区)の実態調査から見えてきたひとり親家庭の実態だ。

豊島子どもWAKUWAKUネットワークは、「地域の子どもの地域で見守り地域で育てる」をコンセプトに2012年から活動している。経済的困難や親が不在のために十分な食事を取れない子どもたちを支援する「要町あさやけ子ども食堂」※2を運営し、約30人に大人一食300円、子どもは無料で栄養バランスの良い手作りの夕食を提供している。ネットワークで続けてきた「プレーパーク」という広場での交流は、親がネグレクトや自閉症などの場合でも子どもが自主的に参加できる。子どもとの関係を通じて親が心を開き、「子ども食堂」につながるケースもある。利用者の半数は母子家庭、母親の年齢は40歳前後が多い。

食事作りを楽しむには物理的、経済的、精神的余裕のどれかが必要

シングルマザーは、仕事、家事、育児の全てをほとんど一人で担う。ワークライフバランスとは程遠く、経済力や知力など個人の生きる力が問われる。しかし労働現場は低賃金の非正規雇用しかなく、ダブルワークやトリプルワークで働く必要がある。“母の愛”は食事作りでは図れない。

シングルマザーが安心して子育てや食事作りをするためには、公正な雇用環境の整備と社会的な支援システムが必要である。

※1 貧困線:最低限度の生活を保てないとされる統計上の境界。親一人子一人の場合、173万円以下で暮らす18歳未満の「子どもの貧困率」は16.3%(2012年)

※2 子ども食堂:関東に30カ所、沖縄、滋賀、北海道など全国に広がっている

【PECO(ペイ・エクイティ・コンサルティング・オフィス)】
2008年設立。ILO100号条約「同一価値の労働についての男女労働者に対する同一報酬に関する条約」(日本は1967年に批准)に則った公正な職務評価による均等待遇の実現を目的にコンサルティング業務等の事業を展開。



なぜ、女性は「食」の病気になるのか 社会全体を覆う「痩せ礼讃」

極端な食事制限や過食など、「食」にまつわる行動に問題が出る「摂食障害」。男性にも増えていますが、患者の90%以上は女性です。精神疾患の中では亡くなる率が一番高い、命にかかわる病気です。

生野照子

社会医療法人なにわ生野病院 心療内科部長／大阪メンタルヘルス総合センター センター長／神戸女学院大学名誉教授
摂食障害の治療とくに力を入れ、セルフヘルプ活動を支援している。ロンドンの大学病院で研修した体験を生かして本格的なチーム治療を開始。患者や家族がもつ本来の力を強める治療を提唱している。

社会文化的な影響が大きい病態

デパートでは、魅力的な食べ物売っている地下の食品売り場からエスカレーターを上がると、若い女性用のとても細い洋服が売られています。エスカレーターを上がる間に、無理なダイエットをしなければならない現実が普通にあるのです。ダイエットせざるを得ないおかしな状況が。

摂食障害に関する日本の取り組みは、世界的にみると非常に遅れています。100人の患者さんのうち、7人から10人くらいは亡くなるという、精神疾患の中では死亡率が一番高い病気です。命を失う病気という認識が日本には足らず、摂食障害専門の病院は一カ所もありません。日本全体として

の調査もされていない状態なので、実証された数字ではないですが、三大発症国のひとつといわれているのに対策が非常に遅れているのが、大きな問題です。

アメリカの2013年の調査では、発症者の95%が12～25歳、若い人に多いという結果です。日本でも青年期に多いのですが、発症年齢は広がって小学生から中年と、広い年代に発症する病気になりました。「だれでもがなりうる通常の病気」と認識しなければいけない時代になっています。

昔は、「思春期やせ症」といわれ、若い女性が痩せてガリガリになる病気と考えられていましたが、現在は過食症が増えてきました。この病気

はカルチャー・バウンド・シンドロームといって、社会文化的な影響を大きく受ける疾患であり、時代によって診断基準も変わっています。

この病気になる人が増えて、いろんなタイプが出てきました。食べない、食べても吐くなどして病的に痩せている「神経性やせ症」。食べ吐き、下剤乱用はあるけれど体重はそんなに減らず、見た目にはわからない「神経性過食症」。食べるけれど、吐いたり下剤乱用をせず肥満しやすい「過食性障害」。摂食障害は主にこの3つに分類されています。いずれにしても「食」を介して現れるトラブルです。

治療ダイエットと美容ダイエットが混同されている

摂食障害の背景には、「見かけが肝心という風潮」「ダイエットは幸せと成功をもたらすという思い込み」があり、体型が人格的なイメージと結びついて考えられている風潮があります。痩せている人はスマートに人生を乗り切っている、太っている人は怠けている、マネージメントができない人などのイメージです。

現代において、ダイエット産業が異常に増えています。「痩せるための〇〇療法」とか。女性週刊誌をチェックすると、1冊に30～40箇所「痩せなければいけない」というメッセージを含んだ記事がありました。そのようにメディアが煽ることで若い人の「痩せ願望」が強まります。

また、食べ物が豊富な時代になり、肥満になる人が増えているので、肥満の治療ダイエットは大切です。しかし、美容ダイエットと混同されて、「痩せているほどいい」と、痩せる必要のないままで痩せなければならないという思い込みが社会に蔓延しています。

「食べる」ことは生存の基礎です。赤ちゃんのときから、からだに必要なものは選び取る能力があるといわれています。からだは、たとえば、どんなに好きなものでも毎日食べられない、いろんなものが食べたくるようにコントロールします。これらは、からだもっている自然の力です。

痩せないとかっこ悪いという現代の風潮が、カロリー計算や減量法を優先するとか、頭で考えて食べるようになり、自然のメカニズムや本来の食欲のあり方を乱しています。

女子のほうが体型に関するプレッシャーは大きい

社会的な動きは子どもたちにも影響を与えています。幼いうちから、バービー人形のように細い人形で遊ぶことも、痩せないといけないというメッセージを幼児期から刷り込むことに関係するといわれています。子どもが見るアニメのヒロインも痩せています。幼稚園でも太っていたらからかわれます。

日常の食卓でも「それ以上食べたら太るぞ」「そんなに太っていたら結婚できない」というような

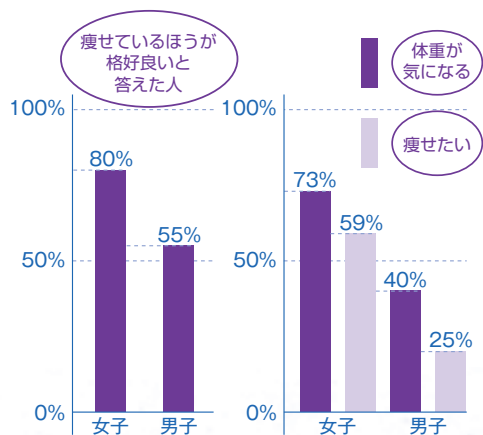




家族の会話を聞いて育つわけです。「痩せないといけない」「太ってはいけない」とデリケートな子どもは思ってしまう。親は、子どもに悪いと思わず軽々しく言うてしまうのです。そういうところに深い根があります。

小学生に調査をした結果「痩せたほうが格好良い」と答えた女子80%、男子55%。「体重が気になる」女子73%、男子40%。「痩せたい」女子59%、男子25%。小学生の女子が体型や体重にこだわっているのですから、将来の健康に関して不安です。肥満の害は教えられていますが、痩せすぎの害は教育されていません。「痩せすぎの害」の教育もしなければなりません。

▼子ども(小学生)の痩せ願望



意志の弱さや気持ちの問題、ましてや単なるダイエットではない

日本での取り組みが遅れている原因としては、「単なるダイエット病」「美容病」としか認識されていないことも一因です。「わがまま」「ちゃんとしようと思ったらできるんじゃないか」と、意志の弱さや、治そうと思えば治せる気持ちの問題、自分のコントロールができない問題と捉えるのは誤解です。

痩せ願望や体質などがベースにあり、食行動が乱れて低栄養になることなどが発症のきっかけになります。そこにストレスの大きさ、トラウマ、生きづらさなどが重なると病気が悪化するので、治療では心理的な深い部分への対応がメインになってきます。体重調整というところだけで考えてはいけません。

昔は発症の原因みたいに言われていた「母娘関係」は、大きく影響しているケースも、あまり影響していないケースもあります。全員に家庭の問題があるとは限りません。「女性性の拒否」も性的な被害を受けたり、性的に嫌な思いをした経験がある人は、女性として成熟していくことに嫌悪感や恐怖をもつ場合もありますが、原因は他の病気と同じでケースバイケースです。いろいろな要因がどの程度に関与しているかを検討して治療します。

最近の学術的な報告にも出ていますが、家族が治療に協力することが有効であると改めて強調されています。家族が原因と考えるのではなく、治療

の力になると考えていただきたいのです。家族が病気と認識し、病気と闘う姿勢があると、とても治療がやりやすい。しかし、病気を治しなさいと言いつつ、家中が痩せ礼讃をしている場合もあります。子どもが治療に通っているのに、お母さんやお姉さんがせっせとダイエットをしているケースも少なくありません。社会にも家族にも染み込んでいる「痩せ礼賛風潮」を考え直さなければいけません。

女性と男性は10対1、女性に多い病気ではあるけれど男性にも少なくはない

情報としてはあまり出ていませんが、男性の摂食障害も増えていると指摘されています。男子は体重を減らそうというのではなく、引き締まったからだになりたいという傾向がみられます。毎日の運動ノルマをこなさないと食べられない「運動依存」も結構多いです。

アスリートには男女とも多く、体重調整を必要とする競技を仕事や趣味にしている人はリスクもっています。からだを鍛えるのは良いことだと思われるので、病気の自覚が持ちにくいのです。女子は低栄養になると無月経になるからわかりやすいのですが、男子は早期対応が遅れやすくなります。過食嘔吐、下剤乱用が多く、習慣化してから病気だと自覚ができて治療に行くことをためらう場合が多く、治療が遅れがちになります。女子の病態とは少しちがいますが、栄養不良を招いてい

る点では同じです。食べ吐きなどの摂食行動異常が伴うと、どんどん自信もなくなり、精神的ひずみが強くなることもあります。

治療をすれば治る病気

管理栄養士や医師、心理士などで専門家チームを組み、家族会、自助グループ、リカバリーメイトなどと協力しながら多角的に治療をすすめるのが大事です。日本ではまだ少ないですが、海外ではチーム治療は普通のことです。回復された方が、現在の病気で悩んでいる方の話し相手になる「リカバリーメイト」は、とても効果的ですし、自助グループは状態の悪いときや精神的にしんどいときには無理な時期もありますが、非常に力になります。お互いの大事な体験を分け合い支えたり支えられたり、当事者の力による相互援助です。

専門的な病院を作るよという運動に長年取り組んできました。それと共に、当事者の側に立った摂食障害協会も発足しました。そこに行けば相談できる場所として法人化にむかって動いているところです。また、一昨年から厚労省が動き出し、中核的な病院を摂食障害の専門病院と指定することが始まりました。

本人はもちろん周りの人も「病気である」ことを理解し、治療機関とつながっていただきたい。たくさんの方が治っていますから、希望をもって、回復を信じて治療を受けてください。

※摂食障害：
厚生労働省の患者調査(2013年)では、医療機関で摂食障害と診断された人は約2万2千人。病気の特徴として認識がない人、受診しない人が多いことから患者は相当数いるとの予測がある。



料理熱心な母の原点は 家族への愛情だったのか？

井上はねこ

フリー編集者。コミュニケーションとメディアリテラシー研究室主宰。
著書に「女性にやさしいインターネットの本」(CQ出版社)ほか。

「主婦」雑誌が生まれてブームになったのは大正時代(1920年～)のこと。ただ当時、夫の収入だけで生活できたのはごく一部の人々に過ぎず、「愛を込めて家事育児に専念する」主婦像は憧れの対象にとどまっていた。

専業主婦が増えたのは、戦後復興が軌道に乗り出して以降である。昭和23年に結婚した母は、その1人だ。私たちの住む社宅に働く主婦はおらず、会社は福利厚生の一環として料理教室を開いた。料理好きの母は欠かさず出席し、そのたびに新しい料理を作ってくれた。

では、料理熱心な母の原点は家族への愛情だろうか？ 否である。

中学生になって間もなく私が弁当への不満をもらしたところ、翌日からの弁当作りを拒否されてしまった。「女に学問はいらん」と父親に言われ、女子師範に行けなかったことを再三グチっていた母にとって、料理はかけがえのない「自己表現」だった。それを否定・批判されることは、弁当作りを拒むほど腹の立つことだったのだ。

中・高6年間の弁当作りが功を奏して、私の料理は手際よくおいしい(自画自賛)。栄養に関する知識も基本的な技術もこの時期に身に付けた。結婚後も働き続けたが、料理は私の担当だった。1975年に「私作る人、僕食べる人」というインスタントラーメンのCMが「性別役割分業を固定化する」として抗議され、放映が中止されたときには、活動に賛同する身近な女性から、「男に甘い」「性別役割分業に加担している」と、糾弾されたものだった。

彼女たちに料理歴を尋ねると、「ちゃんと作ったことはない」との答え。「これからは女性も社会に出る時代。勉強をがんばって」と母親に励まされ、料理を免除されていた。

では、進学や就職や結婚を機に独立したとき、彼女たちはどうしたか。何も困らなかった。カレーを代表とする合わせ調味料、インスタント／冷凍／レト

ルト食品…が次々に売り出され、ファミレスやファストフードが普及して外食が一般化し、きちんとした調理技術が不要になっていたからだ。

食の外部化は止まるところを知らず、今、デパ地下やスーパーには多種多様な惣菜が並び、たいていのものはコンビニでも揃う。宅配サービスも多い。質や内容を問わなければ、誰もがその経済力に見合った食を確保できる。食品産業の隆盛が、料理を巡る「性別役割分業意識」を無化したともいえる。

だがそもそも、「家族の健康に気を配り、愛を込めた料理を手作りする理想の妻／母」が普通に存在したことがあったのだろうか。いつの時代もそれは、幻想・イメージに過ぎなかったのではないか。少なくとも私は、そのような「主婦」に、テレビや雑誌といったメディア以外でお目にかかったことがない。

料理の苦手な女たちが、メディア発の「あるべき妻・母」像に縛られて自分を認められなかったとすれば、そのような「幻想」の呪縛から解放されるのは、喜ばしいことだ。一方、この社会の食生活が「食育基本法」*を必要とするほど崩れているのも事実である。ガラス張りの料理教室に通う知人の若い女性は、「料理は楽しむもの。おばさんがうるさく指導する教室はいや」と言い切る。ネットにはらんする料理情報もまた「趣味」や「自己表現」として発信されており、生きていく上で欠かせない栄養・素材の知識や調理技術とは切り離されている。本当に必要な情報と実践の場は、家にも学校にもメディアにもない。

子どもを産めなかった身軽さもあり、私は日ごと、好みの手作り料理を肴にワインやハイボールを飲みつつ、悩ましい時代になったなあ、いざさか無責任につぶやく。

*食育基本法：2005年施行。
食育に関する基本理念、施策の基本事項について定めた法律。



商品価値はなくても食べものとして 問題のない食品を捨てていいのか、 というのがフードバンクの原点です

浅葉めぐみ

「認定NPO法人フードバンク関西」 理事長

まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」は年間500万トンから800万トン

ノーベル平和賞のワンガリ・マータイさんが「もったいない」という素敵な言葉が日本にはあると世界中に広めた2007年、認定NPO法人を取得したこともあり、企業から食品提供の申し出がくるようになりました。東日本大震災を経て、社会全体に支え合わなければという機運もあります。

日本の食品ロスの量は、お米の年間収穫量850万トンに匹敵します。国連の難民支援の食料が350万トンですから、いかに猛烈な量かがわかります。人の食用の食資源年間9000万トンのうち廃棄が35%、約3000万トン。その4分の1がまだ食べられるのに捨てられています。食資源の約6割は輸入、カロリーベースでは39%しか自給していない国なのに。

高い慣習「3分の1ルール」が流通ロス100万トンの原因

メーカーは、雑菌が増えたり油が酸化する手前の食品の「品質保持期間」を検査する義務があります。品質保持期間に安全係数0.8~1をかけて「賞味期限」を出します。1なら「安全に食べられる期間」ですが、日本の会社はほとんどが0.8をかけ「美味しく、安全に食べられる期間」とし、「これを過ぎてでも食べられます」とあいまいな表現にしています。

賞味期限までを3等分にして、最初の3分の1が「納品期限」、製造業と卸は納品期限を過ぎたら小

売業者に納品できず、賞味期限3分の2を残す商品が不良在庫になります。大手スーパーや百貨店は次の3分の1までを「販売期限」と設定し、賞味期限3分の2が過ぎると棚から下ろし、廃棄します。この3分の1ルールが食品流通関連企業における食品ロスを発生させています。

3分の1は、世界でダントツに短い納品期限です。アメリカ、カナダは2分の1、イギリスは4分の3。大量生産、大量消費のアメリカですら、賞味期限と販売期限は一致しています。

住民が地域の支え合いに参加する「フードドライブ」

実は家庭からの廃棄食品は多くて、その中の食品ロスは200万トンから400万トン。家庭で廃棄される食品ごみの分析調査によると調理くず60%、食べ残り17%、手付かずの食品22%、手つかずの食品のうち賞味期限内が4分の1もあることがわかりました。消費者の意識の問題です。

最近、家庭で食べきれない未開封の食品を集め活用する「フードドライブ」に取り組んでいます。各家庭からは缶詰1つの持ち寄りでも、集まればそれなりの量になり、地域の支援が必要な団体や個人にフードバンクが持っていきます。

食品ロスの問題は、地球規模の格差の問題でもある

先進国といわれる富める国では飽食、食品の大量生産、大量廃棄。開発途上国では国民に十分な

食料が行き渡らず栄養が足りない。地球全体では8億4千万人が栄養不足で、5歳までに亡くなる子どもが年間500万人いるという報告があります。また、食品の大量生産、大量廃棄を続けることは、地球規模の環境破壊にもなります。

EUは2014年を「食品ロス削減キャンペーン年」にして、数値目標を掲げた取り組みを始めました。フランスでは中型、大型スーパーは食品廃棄ができず、慈善団体への寄付が義務化され、積極的に食品ロスの削減に取り組んでいます。

フードバンクは、美味しく食べられるのに廃棄されるたくさんのお食べ物を企業や個人から預かり、支援が必要な人に届けることを通じて、命の糧である食べ物を大切に、お互い支え合う社会作りに貢献するため、活動を広げていきたいと考えています。

【認定NPO法人フードバンク関西】

2003年活動開始。2004年特定非営利活動法人取得、2007年認定特定非営利活動法人取得。現在65人のボランティアにより運営。

企業などから包装破損、納品期限切れなどにより寄贈された食品を、約100の福祉施設や団体に月3回無償で分配。また「食のセーフティネット」として行政の福祉関連窓口を通して困窮者に食料を無償提供している。年間取扱量は約180トン。1カ月当たりの受益者は延べ6千人を超える。そのほか、DV被害者支援などのNPOと協働し、貧困な状況にある母子家庭を多面的にサポートする「子ども元気ネットワークひょうご」の活動を開始。

▼食品廃棄物 約3000万トン

