

食品ロスを減らそう



つなぐキッチン
(食まちアグリゲーション)
(大津市)



Insatgramはこちらから

取組内容

畑から食卓へつなぐフードロス削減の取り組み

私たちは、守山市の琵琶湖のすぐ近い場所で、少量多品目の野菜を栽培する農家です。野菜の生産販売と並行して、つくる人と食べる人をつなぐ拠点として、厨房兼店舗”つなぐキッチン”の運営を行っています。つなぐキッチンでは、自社農園や滋賀の農産物を使ったお弁当や新鮮な野菜の販売を行っています。農業は自然相手の仕事ですので、様々な状況から売り物にならない規格外野菜や余剰野菜が出てきます。これらをできるだけ減らし、また有効活用する取り組みをご紹介します。

○畑でのフードロス削減の取り組み

前年度の販売実績、お客様のニーズ、社会のトレンド等を参考に作付け計画を立てることで、作り過ぎやニーズのミスマッチを防ぎ、余剰野菜をできるだけ削減しています。



守山市琵琶湖近郊の自社農園



つなぐキッチンのお弁当

○規格外野菜の積極的利用

店舗では、対面販売の特徴を活かし、理由を説明して少々傷があったり、形が不揃いの野菜も販売します。お客様からも「お得に美味しい野菜が購入出来て嬉しい」「こんな少しの傷で商品にならないなんてもったいないね」など好評です。少しでも廃棄野菜を削減することにつながりますし、お客様に農業の現状も知っていただく機会になっています。また、規格外野菜や余剰の野菜をお弁当の材料としてたっぷり使うことで、資源を有効に活用しています。

《よっしーくんから一言！》

畑！お店！家庭！余剰野菜も規格外野菜も出来るだけ減らして有効活用！生産から一元的に見られるメリットよし！



○家庭でのフードロス削減のお手伝い

つなぐキッチン店舗での野菜販売は、できる限り個包装なしでばら売りをしています。お客様には必要な分だけ購入して頂くことで、家庭での廃棄食品を減らすお手伝いをしています。またばら売りすることで、容器包装プラごみの削減の推進にもつながっています。



店舗内での野菜の販売



つなぐキッチン(食まちアグリゲーション)

〒520-0804 滋賀県大津市本宮2-10-16
Tel:050-8881-3346 Instagram:上記 QR コードより
Facebook:https://www.facebook.com/ohmiyasai/
事業内容:・野菜の生産、新鮮野菜の販売、お弁当の販売

食まちアグリゲーションは「つくる人と食べる人をつなぎたい」との想いを軸に食、農、地域活性化をテーマに事業展開しています。2015年に起業と同時に就農し守山で多品目の野菜を生産するほか、2021年から調理加工の拠点となる”つなぐキッチン”をオープンし、お弁当や総菜、新鮮野菜の販売を行っています。



代表 渡邊維子さん