

## 自然の恵みを次へつなげる 食べ物のリサイクル

皆さん、食品もリサイクルできるっ  
てご存じですか？

スーパーやコンビニ、飲食店など  
から排出される食品廃棄物(調理くず、  
売れ残り、食べ残りなど)を利用して、  
たい肥や飼料を作り、それらを使用し  
て生産された野菜・果物や精肉を再び  
小売店や飲食店で取り扱う食品リサイ  
クル、愛称は「めぐりふーど」。環境省  
中部地方環境事務所がその仕組みづく  
りに取り組んでいます。

現在、世界中で廃棄される食べ物の  
量は約13億ト。日本だけでも年間  
1900万トの食糧廃棄があります。な  
のに、世界の飢餓人口は9億2500万  
人(国際連合食糧農業機関発表)。この  
恐ろしい数字から目を背けてはなりま  
せん。贅沢な飽食の影で、飢餓で命を  
落としている地域があるのです。世界  
の不平等をなくし、食べ物が行き渡る

ためにも、私たちにできることは、食  
べ残さないこと、作りすぎないこと。  
それでも出てしまう調理くずや店での  
売れ残り、食べ残り。これを何とかし  
ようというのが食品リサイクルです。  
命をつなぐ自然の恵み、食べ物を最大  
限に生かし、循環させ、再び食卓の彩  
りにできたなら…。

そんな循環型社会  
のお手本となるのが  
北欧です。スウェー  
デンやフィンラン  
ド、デンマークには  
世界の環境認証「グ  
リーン・キー認証」  
のあるホテルがたく  
さんあります。地球  
環境に配慮し、持続  
可能な循環型のホテ  
ルではごみがほとん

ど出ません。レストランで出る残り物  
をたい肥や飼料にした食材は再びレス  
トランに戻り、オーガニック料理とな  
ります。石けんやシャンプーは天然成  
分で川を汚さず自然に還る物、歯ブラ  
シなどは持参。壁やカーテンは天然素  
材、アレルギーフリーの床にカーベツ  
トは使わず天然木材を使用。自然エネ  
ルギーの自家発電で節電、節水の工  
夫を。フェアトレードのコーヒーも飲  
めます。モラルあるエコホテルで過ご

す、心身ともに健全  
な心地良い時間。

これらは日本古来  
の「おもてなし精神」  
にも通じると感じま  
す。自然を生かした  
環境に地域の旬の  
食材を使ったお料理  
で、過剰な贅沢は慎  
み、配慮を持って尽  
くす。本来私たち日  
本人も持っている心



コペンハーゲンの「グリーン・キー認証」ホ  
テルで、食品リサイクルされたオーガニッ  
クな朝食

だと確信しています。謙虚に暮らし、  
自然の声に耳を傾け、物を大切に次へ  
受け継ぐ…。「めぐりふーど」も、その  
一助になるはず。今後は楽しみです。  
未来の食卓を一緒に考えましょう。

### お知らせ「環境デーなごや2011」

9月18日(日)13:00~14:00(予定)久屋  
広場特設ステージにて原田さとみ「めぐり  
ふーど」トーク/フェアトレード&エシカル  
・ファッションショー開催。会場内「生  
物多様性横丁」にて「エシカル・ベネロー  
プ」(原田さとみ企画のお店)も出店しま  
す。ぜひお越しくださいね。

プロフィール……………  
はらださとみ  
(タレント/エシカル・コーディネーター/フェア  
トレードタウンなごや推進委員会 世話人)  
フェアトレード&エシカル商品の輸入販売  
「エシカル・ベネロープ」代表。国際協力機  
構「ICA中部なごや地球ひろばオフィシャル・サ  
ポーター、親子向けの  
絵本読み聞かせ「ルプ」主宰  
など幅広く活躍中！ エシカル・ファッション&フェア  
トレードのセレクトショップ「エ  
シカル・ベネロープ」をテレビ  
塔1階にオープン。  
<http://satomiharada.com>

