

余った食品を有効活用.....。

日々計画的に買い物をしても、特売品を多めに買ったり、うっかり同じ商品を買ってしまったりすることも。仙台市では、そんな“モッタナイ”食品を有効活用できる場があります。

災害時に備えて買い置きした食品の賞味期限が迫っています。どうすればよいのでしょうか…



松尾芭蕉さん



「フードドライブ」で「フードバンク」などに余った食品を寄付できます

「フードドライブ」と「フードバンク」…?
言葉は似ていますがどう違うのでしょうか?



2つの違いは



フードドライブ

家庭などで余った
食品を持ち寄り
フードバンク団体などに
寄付する活動

フードバンク

市民や企業から
未使用食品の寄付を受け
福祉団体や施設等に無償で
寄贈する活動・団体

仙台市はフードドライブの取り組みを実施しています

仙台市
フードドライブ

家庭や職場に眠っている“モッタナイ”食料品をぜひご提供してください



仙台市では家庭などで食べきれない食品を回収し、必要としている団体等へ寄付する「フードドライブ」の取り組みを実施しています。2019年度は、市の施設や市内スーパーに設置した回収拠点に10月と2月の2カ月間で1764Kgの食品が集まりました。2020年度は10月から3月まで継続して回収拠点を設置し、寄せられた食品はフードバンク団体を通じて、子ども食堂などに寄贈されました。

対象となる食品は、常温保存可能で賞味期限が1カ月以上あるお米や缶詰、インスタント麺、乾麺、レトルト食品など(生鮮品不可)。最新の取り組みについては「ワケルネット」をご覧ください。

[ワケルネット](#) [検索](#)

ごみを減らすためのもう一押し.....。



茂庭綱元様

捨てるものはだいぶ減ったが、
それでも捨てないといけない生ごみなどは
どうするのじゃ?



まずは水をきりましょう!

生ごみを捨てる前にひと絞りして水をきるだけで
家庭ごみの量を減らせます

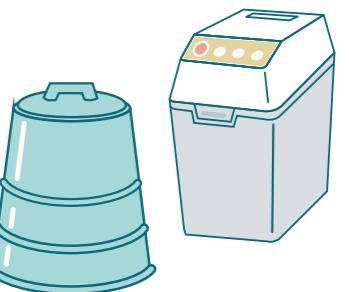


ベランダや庭で「生ごみをたい肥に」—捨てるのではなく、循環させる

コンポスター(屋外設置型生ごみみたい肥化容器)を使って庭でたい肥化させる方法のほか、段ボールを使う方法、ベランダでもできる室内設置型(密閉容器)などがあります。たい肥は発酵によって自然のミネラルを濃縮させた安全な肥料で、庭や家庭菜園などに安心して使えます。ほかに、電気式生ごみ処理機で「乾燥生ごみ」を作る方法もあります(乾燥生ごみと野菜等との交換制度あり)。「生ごみみたい肥化容器・家庭用電気式生ごみ処理機の購入費補助制度」なども利用して、「捨てる」から「循環、させる」生活を楽しんでみませんか?

詳しくは「ワケルネット」をご覧ください。

[ワケルネット](#) [検索](#)



「リボベジ」とは、リボーンベジタブルのこと。野菜の切れ端や根から再び野菜や芽を育てるので、料理やお弁当にちょっとした彩りが欲しいときに便利です! 節約にも一役買ってくれます。花澤文乃さんもリボベジを楽しむ一人。「基本的に水耕栽培。捨ててしまう部分を再利用できて、大切に育てられた野菜を最後まで使い切るので、自宅でいろいろ育てています」と、リボベジコレクションを見せてもらいました。



「芽が出た」「葉が大きくなった」など、
日々の成長が楽しくなり、
野菜への愛着が湧いてきますよ

取材協力
せんだい食工コリーダー 花澤文乃さん

豆苗の再収穫はなじみがあるところですが、セリやネギもリボベジによって、食材として十分活用できるくらいまで成長するそう。ミントやニンジンの葉は、盛り付けの彩りにも。ポイントは、以下の3点。



point 1 切れ端は長め・厚めに残す

厚めにカット



point 2 水はこまめに替える。
水量は野菜に応じて

アボカドの種も、水耕栽培で根と芽が出てきます。こちらは食ではなくインテリアグリーンが目的。「1カ月辛抱強く待ってやっと芽が出ました。待った分、喜びはひとしお!」(花澤さん)

point 3 直射日光を避けた
淡い明るさで育てる