

【News Release】

2019年7月3日
一般社団法人 Tokyo Good Manners Project

“もったいない”のグッドマナーで食のサステナビリティについて考える 『福ごはんプロジェクト』を開始

～料亭文化の地 日本橋浜町「浜町マルシェ」で売れ残った食材を活用～

東京を舞台とした新しいかたちのマナー向上プロジェクトを推進する社団法人 Tokyo Good Manners Project（本社：東京都中央区日本橋浜町 3-10-6 代表理事：平井 信之、以下 TGMP）は、2019年7月2日（火）より、フードロス削減に向けたプロジェクト『福ごはんプロジェクト』を開始いたしました。

昨今関心が高まっているフードロスについて理解を深めていただくため、プロジェクト開始の発表会「福ごはんパーティー」と同時に、日本橋浜町で定期的開催している「浜町マルシェ」で売れ残った食材を活用し、浜町に根付く企業や飲食店、近隣の銭湯と共同で様々な取り組みを実施いたしました。



■『福ごはんプロジェクト』実開始施の背景

TGMPは東京で暮らす一人ひとりが自分たちのグッドマナーに誇りを持ち、東京を訪れる世界中の人々に文化としてのグッドマナーを楽しんでもらうために、“TOKYO GOOD”をコンセプトに活動しています。今回は、SDGsの推進や、恵方巻き/クリスマスケーキなどの大量廃棄問題により、世の中の関心事となっている「フードロス問題」に着目いたしました。“もったいない”という日本人の美德に基づいたグッドマナーで、フードロス削減に向けたアクションを起こすべく、「残り物には福がある」という日本の文化に密着したことから着想を得て名付けられた『福ごはんプロジェクト』を開始いたしました。

本プロジェクトは、格式ある料亭や飲食店が並ぶ浜町を中心拠点とし、定期的開催されている「浜町マルシェ」で売れ残った食材を活用することで、“食”のサステナビリティについて理解を深める機会をつくりました。

■『福ごはんプロジェクト』概要

① 『福ごはん』の販売

浜町に根付く企業にて、マルシェで残った食材を販売

（株式会社建設技術研究所／カゴメ株式会社／株式会社明治座）

② 『福ごはんの湯』の実施

「世界湯」にて果実風呂『福ごはんの湯』や湯上りのドリンク、『福ごはんの湯』オリジナルタオルを提供

③ 『福ごはん料理』の提供

浜町で人気の飲食店にて、マルシェで残った食材を使ったオリジナルメニューを提供

（富士屋本店日本橋浜町/浜町かねこ/HAMACHO DINING&BAR SESSION）

■ 浜町に根付く企業にて『福ごはん』を販売

「浜町マルシェ」で売れ残った食材を、浜町に根付く企業（株式会社建設技術研究所／カゴメ株式会社／株式会社明治座）にて『福ごはん』として、マルシェ当日よりも2〜3割値引きし、再販売いたしました。

オフィス内のリフレッシュスペースにブースを設けた建設技術研究所では、販売開始直後一時ブースに人だかりができるほど、賑わいを見せ、ルッコラやにんじくは即完売になるほど盛況でした。建設技術研究所広報室室長の松田光弘さんは、「弊社は今年の6月に『行動憲章』を改定し、社会への貢献および持続可能な成長をより一層目指しています。『福ごはんプロジェクト』への参加は『行動憲章』を具現化した取り組みとして社員にも理解してもらえと考え、参加することにしました。また、浜町に本社を置く企業として、周辺の地域や企業とも協力しながら地域価値向上に貢献できる点も、参加を決めた要因です。」と語りました。

カゴメでは飲食スペースにブースを設け、お昼時を中心に賑わいを見せていました。カゴメ営業本部広域営業部主任の湯地高廣さんは、「食材を生産する食品メーカーとしてフードロス問題にどう貢献できるのか、弊社内でも課題となっていたところ、2018年1月より出店させていただいていた『浜町マルシェ』よりお声がけいただき、『福ごはんプロジェクト』に参加することにしました。今までも使い切りタイプの少量ケチャップを販売するなどの取り組みを実施していましたが、カゴメ一社だけではできない情報発信により、今後もフードロス問題だけでなく、地域活性化にも貢献していきたいです。」と語りました。

劇場エントランスで従業員向けに『福ごはん』の販売を行った明治座の営業部係長岸明香さんは、「浜町を盛り上げていく活動の中でフードロス削減に向けたプロジェクトをしているのを聞いて、弊社でも何か協力できないかと思い、今回『福ごはんプロジェクト』に参加しました。まずは従業員向けに初めて実施しましたが、今後はもっと広く販売を行い活動の幅を広げていけたら。」と語りました。



■ 浜町近隣の銭湯「世界湯」にて『福ごはんの湯』を実施

浜町近隣で戦前から地域の住民に愛されている銭湯「世界湯」では、「浜町マルシェ」で売れ残った東伊豆の甘夏、熊本県のジューシーオレンジ、愛媛県中島のレモンといった果実を入浴剤として再利用し、『福ごはんの湯』として世界湯の湯船に浮かせました。ほのかに柑橘の香りが香る湯船で体を温めていただいた後は、売れ残った果実を使って作った100%果汁のオリジナルジュースと、『福ごはんの湯』オリジナルタオルを数量限定で提供しました。世界湯の番頭である油本壽博さんは、「『なぜドリンクやタオルを配布しているの？』といった質問などをしてくれるお客さんが多く、活動自体に興味を持ってくださり、色々な方とコミュニケーションが取れる良い機会でした。」と語りました。実際に利用された方からも「いつもと違って新鮮で良かった。」や「香りがとても良かった。」と好評の声をいただきました。



■ **浜町で人気の飲食店にて『福ごはん料理』を提供**

浜町の飲食店「富士屋本店日本橋」「浜町かねこ」「HAMACHO DINING&BAR SESSION」にて、「浜町マルシェ」で売れ残った食材を使用して開発いただいたオリジナルメニュー『福ごはん料理』を、お客様にご提供いただきました。

立ち飲みビストロとして人気を誇る「富士屋本店日本橋」では、余ったミニトマトを使ったガスパチョやピーズのムースなどをご提供いただきました。富士屋本店店舗開発部部長の加藤雄三さんは、「飲食店にとって“食材の残り”は非常に身近な問題のため、今回のプロジェクトに関心を持ちました。また、浜町の街づくりを行う上で、フードロス対策と一緒に街を盛り上げていく良い事例となれば、街と飲食店がつながる機会になると思い、参加することにしました。」と語りました。

また、HAMACHO HOTEL 1 階、ブルーノート・ジャパンがプロデュースする「HAMACHO DINING&BAR SESSION」では、余ったナスやズッキーニを使ったオープン焼きや、キタアカリを使ったポテトサラダなどをご提供いただきました。SESSION シェフ中島大輔さんは、「食材を育ててくださった生産者、食材を届けてくださった流通業者の想いを、シェフとして無駄にしたいくないという想いから、『福ごはん』プロジェクトに参加しました。『街のダイニング』をコンセプトにしているため、地域に密着した取り組みは今後も実施したい。」と語りました。



■ 『福ごはんプロジェクト』とは

料亭文化の地とされる日本橋浜町で年に 4 回（1 月・4 月・7 月・10 月）に開催される「浜町マルシェ」で売れ残った食材を活用し、地元の人・企業・組織が一体となり、食べられるはずなのに捨てられてしまう「食」について考え、解決する取り組みです。

「残り物には福がある」という日本の文化に密着したことわざから着想を得て、名付けられました。



■ 「浜町マルシェ」とは

浜町マルシェ実行委員会が主催し、年に 4 回（1 月・4 月・7 月・10 月）開催される「地域共生型」の都市型マルシェです。日本全国から集まる約 30 店舗のほか、複数の地元商店街の店舗が出店します。日本全国から集まる旬の野菜や果物のほか、ジャム等の加工品、雑貨、花など、とっておきの食材と逸品が揃います。

初めて見る食材に出会い、新しい食べ方を発見し、生産者とのコミュニケーションが取れるなどの体験ができるのは、このマルシェのお楽しみの一つ。「買う・食べる・遊ぶ・集う」、さまざまな楽しみ方ができるマルシェです。

・U R L : <http://hamacho.jp/hamachomarche/>

■ Tokyo Good Manners Project (TGMP) とは

2016 年 9 月にスタートした、国際都市・東京を舞台とした新しいかたちのマナー向上プロジェクトです。TGMP は東京で暮らす一人ひとりが自分たちのグッドマナーに誇りを持ち、東京を訪れる世界中の人々に文化としてのグッドマナーを楽しんでもらうために“TOKYO GOOD”というコンセプトを掲げ、さまざまなアクションを行っています。

・U R L : <https://goodmanners.tokyo/>



【組織概要】

- 名 称：一般社団法人 Tokyo Good Manners Project
- 所 在 地：〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3丁目10番6号
- 代表理事：平井 信之
- 活動内容：都民向けコミュニケーション施策の企画・実施
インバウンド向け体験プログラム等の企画・実施
マナー向上につながる新たなサービスや商品の創発
- U R L：<https://goodmanners.tokyo/>