

## 【News Release】

2021年10月21日  
一般社団法人 Tokyo Good Manners Project

# 普段は捨てられる“おいしい規格外野菜”を体調にあわせてご提供 福ごはんプロジェクト『地球も人も治したい八百屋』を開催

～10月30日の食品ロス削減の日に合わせて、SDGs「つくる責任 つかう責任」を考える～

東京を舞台に、街にやさしさの循環をつくることを目的に活動している一般社団法人 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、2021年10月30日(土)から2021年11月5日(金)までの1週間限定で、野菜のフードロス削減に向けた取り組みである、福ごはんプロジェクト『地球も人も治したい八百屋』を開催いたします。



### ■福ごはんプロジェクト『地球も人も治したい八百屋』実施の背景

世界では1年に13億トンもの食糧が捨てられている現状<sup>※1</sup>があり、長年問題視されてきました。また昨今、世界中で注目されているSDGsには「12.つくる責任 つかう責任」も記載され、年々フードロスに対する注目度が高まっています。

こういった背景からTGMPでは、10月30日の食品ロス削減の日に合わせて、“おいしい規格外野菜”を活用した取り組み『地球も人も治したい八百屋』を、日本橋・浜町のカフェ「Hama House」にて実施いたします。日本では年間約200万トンの野菜が規格外という理由で店頭に並ぶことなく捨てられています<sup>※2</sup>。『地球も人も治したい八百屋』では、普段は市場に出回ることのない規格外野菜を、皆様の体調に合わせてお勧めし、販売いたします。<sup>※3</sup>

またそれだけでなく、規格外野菜を使った栄養たっぷりの「福ごはん弁当」の販売や、資源の循環を体験出来る、廃棄される生ごみから堆肥をつくる「コンポスト」ワークショップなども実施いたします。

TGMPではフードロス問題に対して、生産から消費そして廃棄に至るまでの、プロセス全体に着目した取り組みを実施することで、持続可能な社会の発展に寄与いたします。



※1 農林水産省発行「aff 2020年10月号」より

※2 農林水産省 HP より

※3 本取り組みは SDGs の一環として野菜廃棄量の減少を目的としたものです。年間 200 万トン捨てられている規格外野菜について知って頂き、日頃の体調管理に野菜の摂取を促進するためのものであり、お客様の体調への効果効能を保証するものではありません。症状が深刻な方はお近くの薬局、病院へご相談ください。

### ■規格外野菜を皆様の体調に合わせてお勧めする『地球も人も治したい八百屋』を開催

段々と寒くなり、自分自身の体調と向き合う機会が増える今の季節、形が少しヘンテコなだけで捨てられてしまっている規格外野菜を手にとってもらうため、TGMP では、普段の体調管理に野菜をお勧めする『地球も人も治したい八百屋』を実施いたします。

旬の野菜は、見た目に関わらず、栄養たっぷりて様々な効果・効能を持ちます。眼精疲労や老化予防、冷え・肩こり改善や免疫力アップなど、皆様に必要な栄養素を持つ、おいしい規格外野菜をご提供いたします。

野菜の様々な効果・効能が分かるリーフレットは、美養食料理家片山真美（かたやま まみ）さん監修のもと、制作いたしました。片山さんには 10 月 30 日(土)の午前 11 時から午後 5 時まで実際に店頭にお立ちいただき、体調に合わせた野菜の選び方をお客様に直接アドバイスいただけます。その他店頭では、手のひらをかざすだけで今必要な野菜がすぐにわかる、カゴメ「ベジチェック」もあわせてご利用いただくことができます。



### 【美養食料理家 片山真美（かたやま まみ）氏プロフィール】

「私らしい」を磨く、人生が変わるお料理教室 salon de L'arum 主宰、IBD 協会講師。雑誌 CLASSY 掲載や企業レシピ監修など、幅広く活躍。

心理学、栄養学、料理の視点で、女性の悩みに特化した講座を開講。

普段から食材を余すことなく使い、自然の恵みを生かす調理法を積極的に取り入れている。

食べ方だけでなく生き方も変わる料理教室として定評がある。



### ■規格外野菜をつかった栄養満点『福ごはん弁当』を提供

『地球も人も治したい八百屋』では、規格外野菜を活用した「福ごはん弁当」のご提供も実施いたします。メニューには今が旬の野菜をふんだんに使用しており、栄養満点のお弁当となっています。

その他、会場ではカゴメの野菜ジュース「野菜生活」と規格外野菜をミックスしたオリジナルスムージーも販売いたします。

### 【福ごはん弁当：メニュー例】

- ・たたききゅうりの胡麻和え
- ・揚げ大根のアンチョビガーリック
- ・いろいろ野菜の甘酢あん
- ・椎茸とカブの味噌レモン和え
- ・さつまいものフリット
- ・ピーマンとトマトのおかかポン酢
- ・カボチャのバター塩昆布和え



## ■生ごみから栄養豊富な堆肥が作れる「コンポスト」ワークショップを開催

10月30日(土)は、ローカルフードサイクリング株式会社から専門の講師をお招きし、生ゴミから栄養豊富な堆肥を作る「コンポスト」づくりのワークショップを開催いたします。普段は捨てるご家庭の生ごみを、植物が育つための堆肥として生まれ変わらせる“資源の循環”を体験していただけます。

また、11月20日(土)はコンポストでつくった堆肥を使って実際に野菜を植えるワークショップも実施いたします。さらに12月18日(土)には、自分で植えた野菜を収穫する体験もしていただけます。

計3回実施されるワークショップを通して、堆肥作りから、種植え、収穫までを体験することができます。



### 【コンポストワークショップ概要】

#### ワークショップスケジュール

第1回目：親子で楽しむ！はじめてのコンポスト（10月30日 午前10時～午前11時）

第2回目：堆肥を使った野菜の植え方を学ぼう（11月20日）

第3回目：完成した野菜を収穫しよう（12月18日）

#### ワークショップ実施場所

Hama House 屋上

#### ワークショップ参加費用

全3回で4,500円（税込）

※参加1回につき1,500円

※材料費込み

#### 参加条件

(1)5歳児以上12歳児以下のお子様とその保護者

(2)原則、上記3日程にご参加いただける方（第2回・第3回はオンラインでの参加も可）

(3)1回目のワークショップの際、会場にお越しいただける方

## ■『地球も人も治したい八百屋』開催概要

### 実施日程

10月30日(土)～11月5日(金)

### 実施時間

午前11時～午後7時

### 実施場所

Hama House

(東京都中央区日本橋浜町3-10-6)



# Tokyo Good Manners Project

## ■『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）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。

“もったいない”という日本人の美徳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わざから着想を得ました。



## ■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。2020年からはコロナ禍の状況も踏まえ、「街にやさしさの循環をつくる」ことを目的とした活動をしています。

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/>