讀賣新聞

23 ◆ 地域 三重 12版 2021年(令和3年)1月25日(月曜日)

備蓄食 学食でリメイク

廃棄ロス減へ貢献

四日市大など 4月から提供

「う巻き風サンマの卵焼き」「柳川風卵とじ丼」「ピラフ」――。賞味期限が近づいた防災備蓄食を使った料理の試食会が、四日市市萱生(かよう)町の四日市大学と四日市看護医療大学が共用する学生食堂で開かれた。備蓄食とは思えない豪華なメニューがずらりと並び、出席者からも「おいしい」「飲食店と比べても遜色ない味だ」と大好評だった。（浜島拓也）

全国の自治体や企業などと提携し、備蓄品を福祉団体などに寄付・提供している一般社団法人・日本非常食推進機構（JEFO、本部・四日市市）と両大学の3者が、昨年12月1日、備蓄食の活用によるSDGs（持続可能な開発目標）推進や防災活動に関する連携・協力協定を結んだ。

協定に基づき、両大学の学生食堂で4月から、備蓄食をリメイクした料理を提供することを計画している。賞味期限切れの備蓄食が廃棄される食品ロスをなくすとともに、学生らがSDGs達成に貢献し、防災意識を高めるのが狙いだ。

メニューは、学生食堂の料理を担当するプラトンホテル（四日市市）の料理長、近藤篤史さん(50)が考案した。「う巻き風サンマの卵焼き」と「柳川風卵とじ丼」は、サンマの缶詰で卵焼きや卵とじに。「ピラフ」は、乾燥米飯（アルファ米）をホワイトソースとチーズで味付けした。このほか、缶詰のパンを使った「フレンチトースト」なども。「今の備蓄食は味が良い。素材を生かしながら、食堂で出せる献立を考えた」と近藤さん。

試食会には、両大学の関係者らが出席。四日市大の学友会副会長で環境情報学部2年の小林裕大さん(20)は「どれもおいしかった。備蓄食はおいしくないイメージがあったが、いい意味で裏切られた」と驚いていた。

JEFOは昨年、行政機関や企業・団体の賞味期限切れ間近の備蓄食を、福祉団体やフードバンクなどに仲介する仕組みを整備した。しかし、大量に提供される備蓄食に対して、福祉団体などは小規模な場合が多く、需給の調整が難しかった。古谷賢治代表理事(52)は「学生食堂なら、備蓄食を一度にたくさん活用できる。SDGsに対する理解と防災意識の向上にもつながり、一石二鳥にも三鳥にもなる」と話し、試食会で手応えをつかんだ様子だった。

備蓄食をリメイクした料理の試食会（四日市市で）