

平成25年度3R推進中部地方大会の企画・運営業務
報告書

平成26年3月

環境省中部地方環境事務所

請負先 三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社

平成25年度3R推進中部地方大会の企画・運営業務報告書 目次

1	業務概要	1
1-1	業務の目的	1
1-2	業務の内容	1
	(1) 普及啓発イベントの企画・運営業務（北陸圏域）	1
	(2) 普及啓発イベントの企画・運営業務（東海圏域）	2
	(3) 各種メディア等を活用した広報に関する企画・運営	3
	(4) 報告書の作成	3
2	業務実施状況及び結果	4
2-1	普及啓発イベントの企画・運営業務（北陸圏域）	4
	(1) 実施状況	4
	(2) アンケート調査結果	9
	(3) 事業実施に対する評価	12
2-2	普及啓発イベントの企画・運営業務（東海圏域）	13
	(1) 「食品リサイクル推進サポーター等におけるめぐりふードPRイベント」の実施	13
	(2) 開催結果	24
	(3) 事業実施に対する評価	28
	(4) めぐりふード食材を集めた弁当の製造・販売について	29
2-3	各種メディア等を活用した広報に関する企画・運営	34
	(1) プログラム枠の確保等	34
	(2) PRプログラムの読み原稿の作成及び放送	35
	(3) インターネット等による情報発信	39
	(4) メディア等を活用した広報の結果	44
3	とりまとめ	45

1 業務概要

1-1 業務の目的

廃棄物の発生抑制（Reduce）、再使用（Reuse）、再生利用（Recycle）という「3R」の取り組みを通じて、循環型社会の構築を推進するため「3R 推進中部地方大会」を開催する。

環境省中部地方環境事務所では、平成 21 年度から平成 23 年度の間、循環型社会の形成を目指し、「中部地方における地域循環圏の構築に向けた検討」を、食品リサイクルループの構築をテーマに進めた。この検討の中で、食品リサイクルへの取組を身近に感じられる形でより多くの方々に知ってもらうことで、消費者等が食品リサイクル由来の農畜産物等を選択しやすくすることが課題と指摘され、当事務所では、食品リサイクルの取組を表す愛称として「めぐりふード」及びそのシンボルマークを定め、平成 23 年 10 月より運用を開始した。中部地方において食品リサイクルの循環圏を確実に構築していくためには、事業者が新規かつ持続的に取り組める環境整備を整えることが必要不可欠であり、このシンボルマークを普及・活用することがその一助となり得る。

そこで、この大会では、食品リサイクルの取組を表す愛称「めぐりふード」の普及を図り、食品リサイクルの取組を身近に感じていただくための各種普及啓発イベント等を開催した。また、あわせて、食品リサイクル以外のリサイクルやリサイクルより優先順位の高いリデュース・リユースを含めた 3R の取組について推進する機運を醸成し更なる国民への浸透を図った。

1-2 業務の内容

以下の業務について、現在、環境省が実施している施策の動向を踏まえつつ、今年度の業務実施後も効果が持続し、費用対効果が高くなるよう十分留意して実施した。

（1）普及啓発イベントの企画・運営業務（北陸圏域）

開催日時：平成 25 年 11 月 23 日（土）、24 日（日）10 時～16 時

開催場所：宇奈月麦酒館レストラン内（富山県黒部市宇奈月町下立 687）

内 容：めぐりふード及び 3R に関する展示ブースの運営など

ア 展示ブースの企画・運営

展示ブース（宇奈月麦酒館感謝祭オータムフェスタの会場レストラン内に 1 ブース、使用料無料）について、中部地方環境事務所の担当者、宇奈月麦酒館感謝祭開催委員会の担当者などと調整の上、必要な設営を行い、宇奈月麦酒館感謝祭オータムフェスタが終了後、速やかに撤去する。

イ 展示パネルの作成(内容修正使用等)

昨年度作成しためぐりふード関連パネルの内容を踏まえつつ、中部地方環境事務所の担当者及び宇奈月麦酒館側とデザイン等について相談の上、展示ブースに展示するパネルを2枚、作成する。

ウ 普及啓発グッズの制作

食品リサイクル愛称・めぐりふード及び食品リサイクルの取組について、このイベントの来場者への啓発を図るため啓発グッズを作製する。

エ 展示ブースにおけるアンケート調査

消費者の食品リサイクル(モデル事業を含む)の認知度、食品リサイクル商品(めぐりふードシンボルマーク)のイメージ・購買意向などを把握するため、アンケート項目などについて中部地方環境事務所と相談の上で、アンケート調査を実施し、その結果を集計・分析する。

オ 事前広報の実施

イベントの趣旨を理解して当日の来場を促すためフェスタ啓発チラシ(電子媒体でも可)への掲載依頼及び関係自治体と連携した広報を行う。

カ イベント当日の職員の配置

イベント当日は、展示パネル等の説明、来場者の誘導、アンケートの実施、「食品残渣見学ツアー」での対応等のため、それぞれの開催日に各2名以上の人員を配置する。

キ 事前打ち合わせ業務

中部地方環境事務所担当官、宇奈月麦酒館感謝祭オータムフェスタ開催委員会の事務局と、必要に応じ打ち合わせを行う。

(2) 普及啓発イベントの企画・運営業務(東海圏域)

開催日時：平成25年11月30日 1日間

開催場所：名古屋文化短期大学 キッチンスタジオ・講義スペース

内 容：「食品リサイクル推進サポーター」制度説明会や「めぐりふード」試食懇談会を実施することによる登録促進・支援事業

ア 「食品リサイクル推進サポーター等におけるめぐりふードPRイベント」実施

食品残さ由来の農畜産物を購入選択肢としていただくための取組である「食品リサイクル推進サポーター等におけるめぐりふードPRイベント」が実施されるよう、食品リサイクル推進サポーター等(外食産業を含む)に依頼・調整を行う。

イ 食品残さ由来の農畜産物の PR、販売する場におけるアンケート調査

「食品リサイクル推進サポーターにおけるめぐりふード PR イベント」において、消費者の食品リサイクルの認知度、食品リサイクル商品のイメージ・購買意向などを把握し事業者（食品スーパー、外食、ホテル、再生利用事業者）の登録拡大のための課題整理や条件整備等に繋げるためのアンケート項目などについて中部地方環境事務所と相談の上、アンケート調査を実施する。

ウ イベント当日の外部講師を配置

イベント当日は調理実演及び試食懇談会実施のための外部講師との連携につき必要な人員を配置する。

エ めぐりふード弁当(仮称)の製造・販売に向けた検討

食品リサイクル推進サポーターの支援を得ながら食材等を検討し、レシピ決定後、公開出来るよう支援を行う。

(3) 各種メディア等を活用した広報に関する企画・運営

広報期間：平成 25 年 1 月頃

内 容：ZIP-FM の PR プログラムによる広報

ア プログラム枠の確保等

ZIP-FM において、ナビゲーター等による、食品リサイクル愛称・めぐりふード及び食品リサイクルの取組にかかる 5 分間以上の PR プログラムが計 5 回以上放送されるよう、プログラム枠の確保（外注費（有料）を含む）等を行う。

イ PR プログラムの読み原稿の作成

中部地方環境事務所の担当者及び ZIP-FM と相談の上、PR プログラムの読み原稿を作成する。

ウ 食品リサイクル推進サポーター等に対する PR プログラムへの参加依頼・調整

中部地方環境事務所の担当者及び ZIP-FM と相談の上、食品リサイクル推進サポーター等に対し、PR プログラムへの参加を依頼・調整する。

エ インターネット等による情報発信

ZIP-FM のホームページ及び食品リサイクル推進サポーター等のホームページにおいて、視覚的に分かりやすい形でのイベントやラジオプログラムの告知や結果報告が行われるよう、依頼・調整を行う。

(4) 報告書の作成

2 業務実施状況及び結果

2-1 普及啓発イベントの企画・運営業務（北陸圏域）

昨年度、北陸圏域では、「とやま環境フェア」へのブース出展を通じて「めぐりふード」のPR活動を初めて実施した。イベント2日間で340人ものアンケートを回収、「めぐりふード」については概ね理解してもらうことができたが、東海圏域での事例紹介が中心であったことから、来場者に具体的な取り組みをイメージするには十分でないと考える。

一方、当イベントを契機として、宇奈月ビール株式会社（以下、宇奈月ビール）から食品リサイクル推進サポーターの北陸圏域第1号申請があった。宇奈月ビールは、富山県の宇奈月温泉地区にあり、「でんき宇奈月プロジェクト」により小水力発電や電気自動車等、エコリゾートの形成を進めており、メディア等への情報発信力が強い。

宇奈月ビールでは、毎年「オータムフェスタ」と称するイベントを開催しており、そこで「めぐりふード」の取り組みを実感できるイベントを開催し、来場者への深い理解を促すとともに、メディア等を通じた幅広い情報発信を目指す。

（1）実施状況

①展示ブースの企画・運営

富山県宇奈月市にて宇奈月ビールが運営する宇奈月麦酒館（レストラン、道の駅・売店、ビール工場）では、ビールの製造工程で生じる麦汁の搾りかすを乳牛の飼料として提供、そこで生産されたミルクと宇奈月ビールを原料としてジェラートを生産しており、その取り組みを食品リサイクル推進サポーターの登録事項としている。

宇奈月麦酒館で毎年開催しているオータムフェスタは、観光客はもとより地域住民に広く定着したイベントとなっている。そこで、普及啓発イベントは、オータムフェスタ会場内に展示ブースを設け、「めぐりふード」の概念や宇奈月ビールの取り組みを紹介するとともに、ビール工場見学ツアーを開催する内容とした。

なお、イベントの実施に向けて、平成25年11月19日に訪問打ち合わせを行い、内容調整を行った。

イベントの概要

名称	宇奈月麦酒館&食菜館「秋の感謝祭 オータムフェスタ 2013」
日時	平成 25 年 11 月 23 日（土）、24 日（日） 10:00～15:30
会場	宇奈月麦酒館（富山県黒部市宇奈月町下立 687）
ブースの規模	長机 2 本程度
運営スタッフ	三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング研究員を各日 2 名配置
イベント内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 展示パネルの説明 ・ アンケート調査の実施、普及啓発グッズの配布 ・ ビール工場見学の実施
備考	・ 環境省中部地方環境事務所におけるグッズ（のぼり）を活用

展示ブースの概要



②展示パネルの作成

来場者に対して「めぐりふード」の概念や宇奈月ビールによる食品リサイクルの取り組みを知って貰うためのパネルを展示。スタッフを配置して補足説明を行うとともに、消費者からの質問等に対応した。

パネルは平成 24 年度 3R 推進中部地方大会のブースで使用したパネルの一部内容を活用して、新たに 2 枚作成した。

展示パネルの内容

<h3>「めぐりふーど」って何だろう??</h3> <p>「めぐりふーど」とは、食品スーパーやコンビニエンスストア、旅館、飲食店、食品メーカー等から出される食品残さ(調理くず、売れ残り、食べ残し等)を飼料やたい肥等の資源にして、食肉や野菜・果実等の農畜産物の生産等に利用する、食品リサイクルの取組を表す愛称です。</p> <p>消費者一人ひとりが「めぐりふーど」を応援することで初めて、循環が成り立ち、循環型社会の形成に役立ちます。</p>	<h3>宇奈月ビール株式会社の取り組み</h3> <p>宇奈月麦酒館(富山県黒部市)では、ビール製造の工程で生じる麦汁の搾りかすを同じ市内にある新川牧場の乳牛の飼料として提供しています。そして、牧場の搾りたてミルクと宇奈月ビールカモシカ(黒ビール)を原料として、ビールジェラートを生産しています。</p> <p>宇奈月ビール株式会社は、中部地方環境事務所が進めている「めぐりふーど」の取り組みにおいて、北陸地域に本社がある事業者としてシンボルマークの使用承認第1号となりました。</p>
--	---



<h3>「めぐりふーど」のシンボルマーク</h3> <h2>めぐりふーど</h2>	<h3>食品リサイクル推進サポーターの紹介</h3> <p>食品リサイクルを行っている多くの方々に、愛称「めぐりふーど」とシンボルマークの使用を通して『食品リサイクル推進サポーター』になっていただくことで、食品リサイクルの取組の認知度向上を図り、取組の普及拡大を目指します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆榑戸田家【三重県鳥羽市/旅館】 旅館で発生した食品残さを館内の処理機でたい肥にして、たい肥を利用して生産された野菜(マコモダケなど)や果物(ミカンなど)を使った料理を提供。新たな特産品として、南国フルーツの「アテモヤ」や飼料化による養殖マダイの生産を開始。 ◆ユニー榑【愛知県稲沢市/食品スーパー】 各店舗(スーパー)から発生する食品残さを利用してたい肥を生産し、それを利用して生産された野菜を「エコ野菜」として販売。 ◆榑オガワ農材【愛知県田原市/再生利用事業者(たい肥)】 産業廃棄物の食品残さ等を利用してたい肥を生産。 ◆榑イガ再資源化事業研究所【三重県伊賀市/再生利用事業者(飼料)】 三重県伊賀市の再生利用事業者。食品残さを利用して液体飼料を生産し、それを系列の養豚場で使用してブランド豚「忍茶豚」の生産を行っている。 ◆榑小树屋【愛知県名古屋市/再生利用事業者(たい肥)】 弥富市と飛鳥村でたい肥化を行う再生利用事業者。食品、有機廃液、木材などの未利用資源の循環に取り組む。 ◆ひまわり農業協同組合【愛知県豊川市/農協】 市内の再生利用事業者が生産した飼料地域の食品残さから液化飼料を生産し、養豚農家へ供給し、「豊川エコポーク」として、豚肉(精肉)と加工食品を直営店等で販売。 ◆豊川市農政企画協議会【愛知県豊川市/任意団体】 豊川市、愛知県、ひまわり農業協同組合、豊川市農業委員会等、農業関係団体により組織、それぞれが持つ専門分野を相互に活用し、農業振興のために様々な事業を立案、実施。 ◆榑南海(Taskファーム長久手農場)【愛知県あま市、長久手市/農業】 リサイクル肥料を施肥し、農産物を生産している。 ◆トヨタファーム【愛知県豊田市/畜産業】 愛知県豊田市と田原市で、地域の外食産業等で発生した食品廃棄物を利用した「エコフィード」により肥育したオリジナルブランド「三州豚」の生産を行っている。 ◆名古屋市【行政機関】 / ◆愛知県【行政機関】
<p>『めぐりふーど』は、 「めぐり」は循環する、再びもとに戻ることを、 「ふーど」は食品を表しており、この2つの表現を合わせた造語です。</p>	
<p>Q だれが利用できるの? A 中部地方環境事務所の管内(富山県、石川県、福井県、長野県、岐阜県、愛知県及び三重県)にお住まいの個人又は事業所を有している企業・団体です。</p> <p>Q 愛称だけ使うことはできる? A シンボルマーク及び愛称のみの個別使用はできません。</p> <p>Q どのように利用できるの? A 利用方法、手続きは、中部地方環境事務所のHPで案内しています。 http://chubu.env.go.jp/recycle/r_6.html</p>	
<p>【問い合わせ先】 環境省中部地方環境事務所 廃棄物・リサイクル対策課 TEL:052-955-2132 FAX:052-951-8889 http://chubu.env.go.jp/recycle/r_6.html</p>	

③展示ブースにおけるアンケート調査

展示ブース来場者に対して食品リサイクルに対する関心や意向等を聞き取るための記入式のアンケート調査を実施した。実施にあたっては、事業に対する理解を促すため、パネル内容を紹介するとともに、運営スタッフにより内容説明を行った。

アンケート調査概要

調査対象	展示ブース来場者
調査方法	対面式（調査票への記入は回答者自身による）
調査票	A4 版片面 設問数 10 問（個人属性を聞き取る 3 問を含む）
主な調査項目	<ul style="list-style-type: none"> ・ 展示パネルや運営スタッフの説明に対する「めぐりふード」への理解度 ・ 宇奈月麦酒館の「めぐりふード」の取り組みに対する認知度 ・ 「めぐりふード」の取り組みに対して評価できる事項 ・ 「めぐりふード」に取り組む飲食店の利用意向 ・ 「めぐりふード」に取り組む宿泊施設の利用意向 ・ 「めぐりふード」に取り組む食品小売店の利用意向 等
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運営スタッフにより展示パネルの内容を予め説明したうえで回答を依頼 ・ 回答者には普及啓発グッズを配布

アンケート調査の実施状況



なお、宇奈月ビールの取り組みへの理解を促すため、アンケート調査回答者には、食品リサイクル事業により生産されたジェラートを普及啓発グッズとして配布した。



④事前広報の実施

普及啓発イベントの実施について周知するため、宇奈月ビールに依頼し、同社が作成するオータムフェスタのチラシやホームページに掲載いただいた。また、報道発表を行い記事掲載等への働きかけを行い、地元コミュニティ FM 放送にて紹介いただいた。

オータムフェスタ開催チラシ

⑤その他(ビール工場見学の実施)

当日は、宇奈月麦酒館に協力いただき、併設されているビール工場見学ツアーを開催し、食品リサイクルに使用している麦汁の搾りかすの発生や性状等について紹介した。

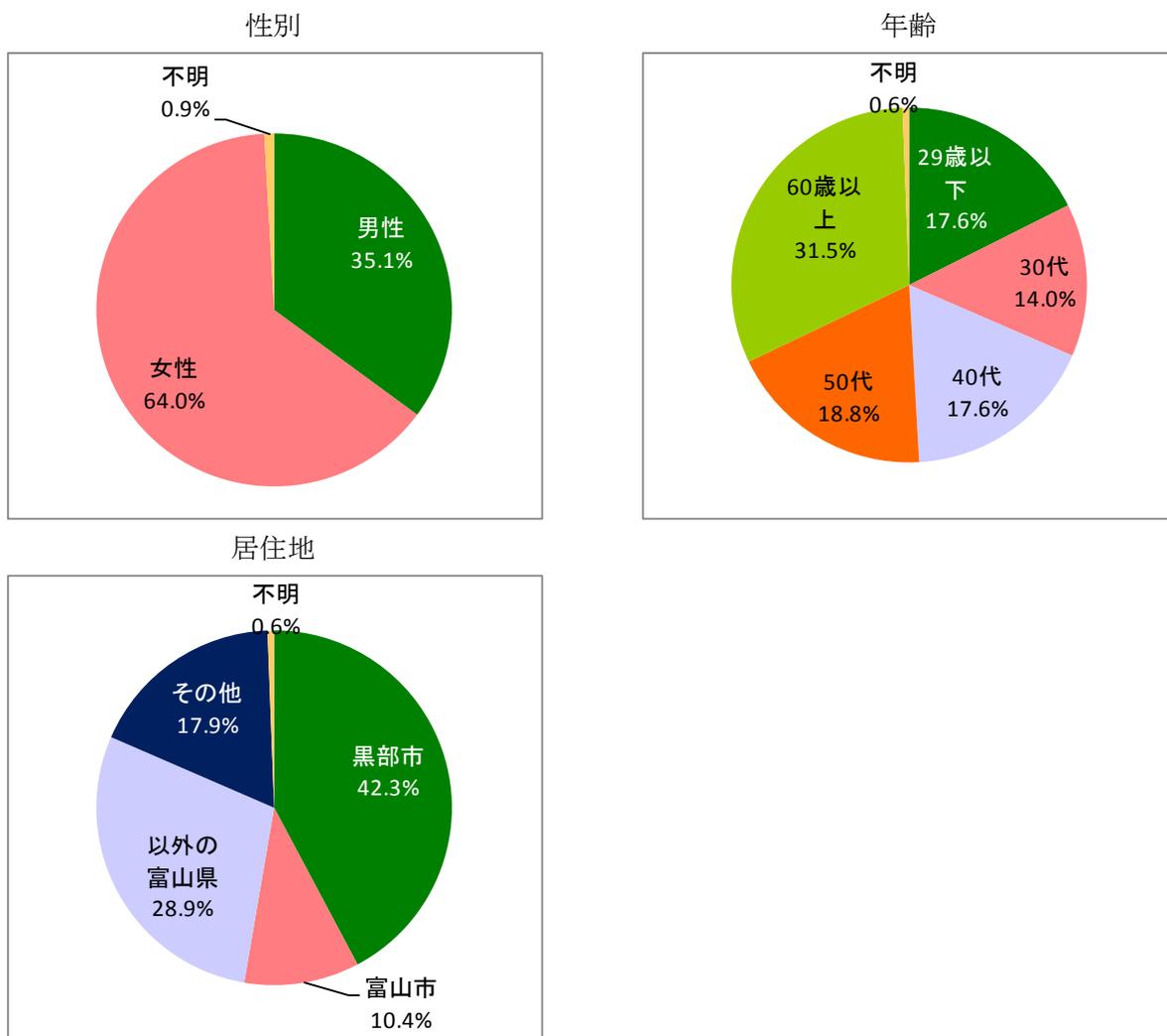


(2) アンケート調査結果

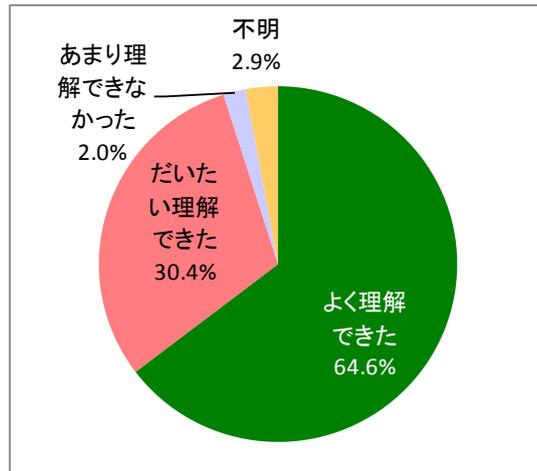
アンケート調査は2日間にわたり実施し、336名から回答を得た。

回答者は女性の割合が高く、50代以上が約半数を占めた。また、居住地は42%が地元黒部市であることをはじめ、県内が大多数を占めたが、県外も18%あった。

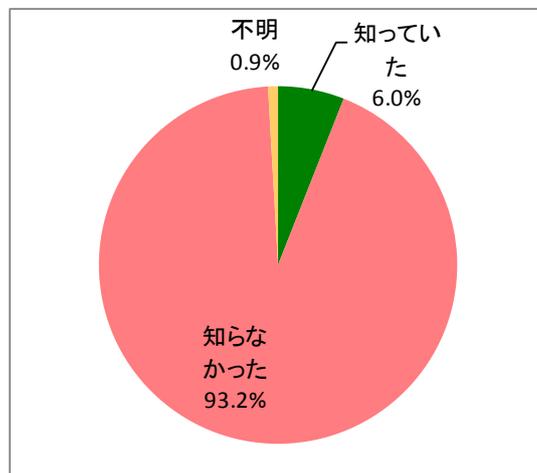
回答者の属性



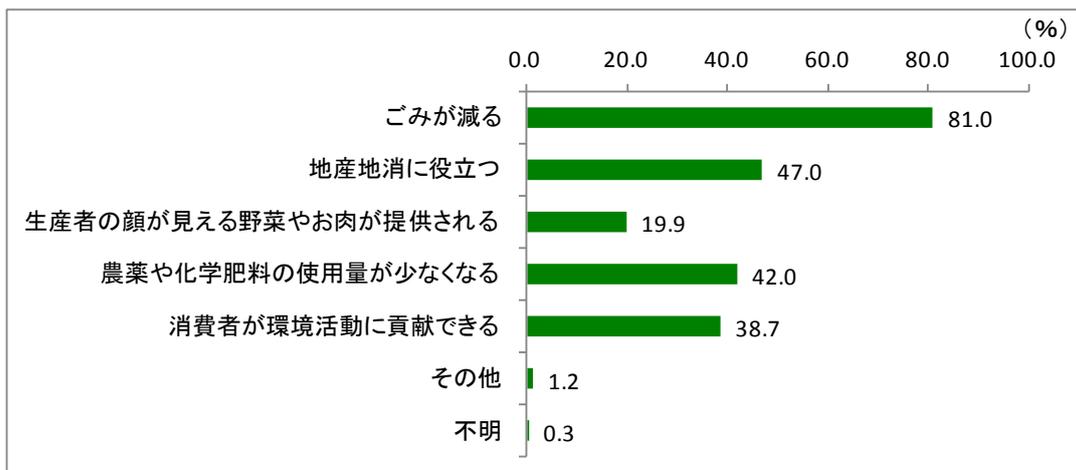
Q1. 「めぐりふード」のことを理解できましたか？



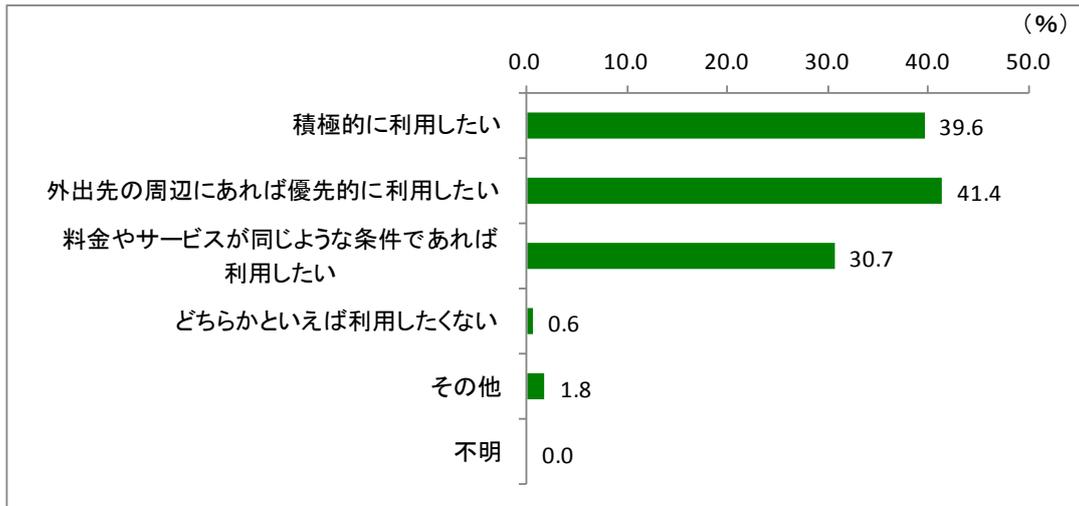
Q2. 宇奈月麦酒館の「めぐりふード」の取り組みを知っていましたか？



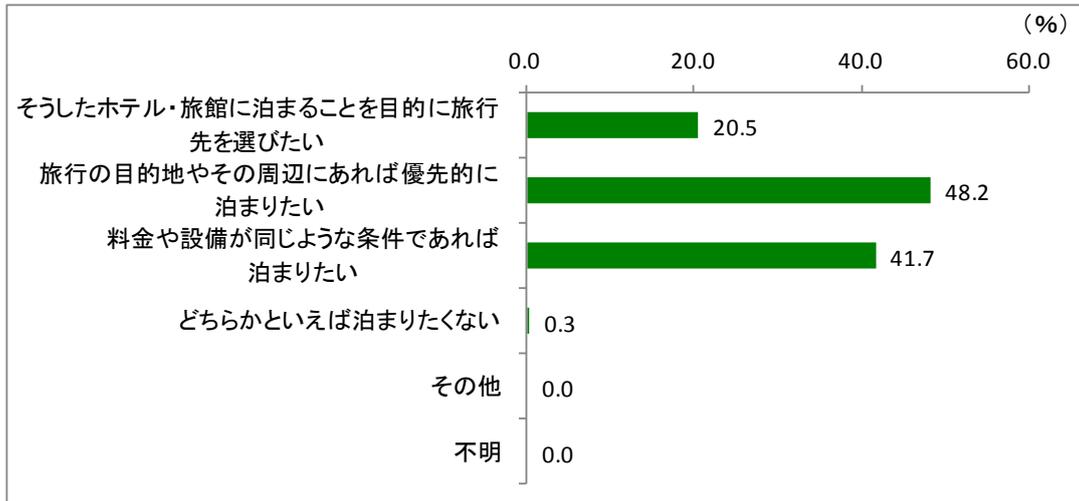
Q3. 「めぐりふード」に取り組むメリットとして考えられるもののうち、どんなところが良いと思いますか？



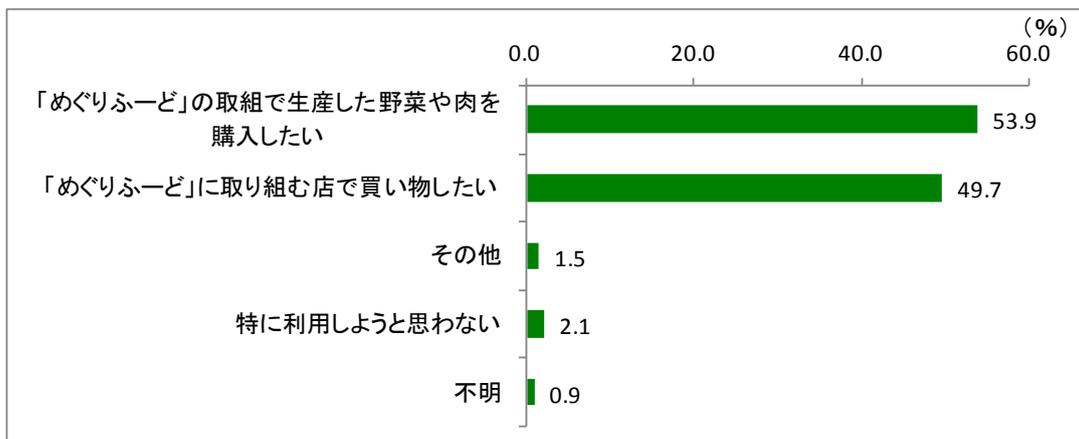
Q4. 今後、あなたが外食をする際に「めぐりふーど」に取り組んでいる飲食店を利用しますか？



Q5. 今後、あなたが旅行をする際に「めぐりふーど」に取り組んでいるホテル・旅館に泊まりますか？



Q6. あなたの住まいの近くに「めぐりふーど」に取り組む食品スーパーがあった場合、利用しますか？



【アンケート結果のまとめ】

- ▶ アンケート回答者の95%が「めぐりふード」を理解（「よく理解できた」と「だいたい理解できた」の合計）できたと回答しており、普及啓発イベントが認知度向上に効果的であることが確認できた。
- ▶ 宇奈月麦酒館は、地域住民が日頃から利用する施設であるものの、食品リサイクルの取り組みを知っていた人は6%にとどまっており、普及啓発イベントを通じて当該施設のイメージが大きく向上したと考えられる。
- ▶ 「めぐりふード」に取り組むメリットについては、81%が「ごみが減る」を選択しており、昨年度までとほぼ同様な評価を得た。また、「地産地消に役立つ」や「農薬や化学肥料の使用量が少なくなる」が40%を超えており、同じ市内にある牧場との間でループを形成したことにより、排出事業者にとどまらず農業分野での効果を深く認識できたことがうかがえた。さらには、「消費者が環境活動に貢献できる」も40%近く選択され、「めぐりふード」が事業者による取り組みにとどまらず、消費者の環境貢献意欲を満たすものとして認知されたと考えられる。
- ▶ 「めぐりふード」に取り組む飲食店やホテル・旅館、食品スーパーの利用については、概ね好意的な評価が得られた。特に、食品スーパーにおいて、『めぐりふード』の取組で生産した野菜や肉を購入したいと、『めぐりふード』に取り組む店で買い物したいはほぼ同じ割合となっており、「めぐりふード」に関わる商品だけでなく、その事業者自体を購入という形で応援したいという意向が読み取れた。

（3）事業実施に対する評価

昨年度と同様に実施したイベントにおいてパネル展示を用いて説明しつつ、アンケート調査を実施して理解を深めるという形での普及啓発活動は、「めぐりふード」の認知度向上や理解促進に効果的であることが確認できた。

特に今回は、地域に密着した施設である宇奈月麦酒館において、実際に食品リサイクルに取り組んでいる現場でイベントを開催したことにより、消費者が臨場感をもって理解でき、こうした施設を地域で応援する行動に繋がっていくものと予想される。

そのため、こうした普及啓発活動は、開催場所の選定が非常に重要と考えられる。

2-2 普及啓発イベントの企画・運營業務（東海圏域）

東海圏域では、食品小売業等による事業系一般廃棄物の再生利用事業計画の認定が多く、平成21年度以降、食品リサイクルモデル事業や3R推進中部地方大会等、中部地方環境事務所の取り組み等により、食品リサイクルの機運が醸成されている。

昨年度、東海圏域では、「食品リサイクル推進サポーターによるめぐりふードPRイベント」を開催、消費者が「めぐりふード」の取り組みを理解し、特に特定農畜水産物を実際に食する、あるいは収穫する体験型の取り組みを行った。同時に、「連続ラジオプログラム」にてイベント告知することで、多くの消費者に「めぐりふード」を体験する行動への誘導を図った。イベントを実施した「食品リサイクル推進サポーター」では、消費者から「めぐりふード」に取り組むことに対する一定の評価を獲得した等の効果が見られたものの、この活動を通じて「食品リサイクル推進サポーター」の新規登録には繋がらなかった。「めぐりふード」の更なる普及促進には、東海圏域最大の都市である名古屋市を中心として「食品リサイクル推進サポーター」の登録事業者を拡大していくことが重要と考えられる。

そこで、今年度は、再生利用事業計画認定事業者をはじめ食品リサイクルを実施している事業者等を対象として、「食品リサイクル推進サポーター」の登録、シンボルマーク活用を促進するためのイベントを開催した。

（1）「食品リサイクル推進サポーター等におけるめぐりふードPRイベント」の実施

食品リサイクル由来の食材の特長を活かして調理した料理を試食しながら食品リサイクル推進サポーター同士の交流を図るとともに、新規事業者の登録を目指す『めぐりふード』試食懇談会を開催した。

①PRイベントの内容

□「めぐりふード」創作料理 試食懇談会

食品リサイクル推進サポーターに協力を呼びかけ、特定農畜産物を提供いただき、食材の特長を生かした料理を料理研究家が調理実演、紹介した。

試食会では、食品リサイクル推進サポーターから「めぐりふード」の取り組みや課題、登録によるメリット等について紹介いただいた。

□「食品リサイクル推進サポーター」制度の説明

平成21年度から進めている中部地方環境事務所の食品リサイクル推進に向けた取り組みについて説明した。特に、「めぐりふード」シンボルマークの作成や食品リサイクル推進サポーター制度等について紹介し、中部地方環境事務所が食品リサイクル事業推進に向けた支援体制について理解を促すとともに、制度への登録を働きかけた。

なお、食品リサイクル由来の食材を使用した弁当について開発を申し出た事業者があったことから、弁当の製作企画について紹介し、食材確保への協力と食品リサイクル推進サポーターへの新規登録を働きかけた。

PR イベントの概要

日時	平成 25 年 11 月 30 日 (土) 14:00~16:00
会場	名古屋文化短期大学 キッチンスタジオ (名古屋市東区葵一丁目 17-8)
対象	<ul style="list-style-type: none"> 再生利用事業計画に認定された東海地域の事業者 (食品関連事業者、特定肥飼料等製造業者、特定飼肥料等の利用者、登録再生利用事業者) 食品を排出する主なりサイクルに関連する東海圏域の事業者 (小売業、外食産業、ホテル、食品メーカー等)
定員	40 名 (参加費無料)
募集方法	<ul style="list-style-type: none"> 対象事業者に対して開催チラシを郵送 一般消費者向けにチラシを製作して中部地方環境事務所等に設置 中部地方環境事務所のホームページに掲載 中部地方環境事務所にて報道発表を実施 (中部経済新聞に掲載)
プログラム	<ul style="list-style-type: none"> 中島和美さんによる「めぐりふード」創作料理 試食懇談会 「食品リサイクル推進サポーター」制度の説明 (長田絢さん監修による「めぐりふード」を活かしたお弁当の企画説明を含む)
主催	環境省中部地方環境事務所

開催案内チラシ

「めぐりふード」試食懇談会

— 「食品リサイクル推進サポーター」制度のご紹介 —

環境省中部地方環境事務所では、食品リサイクルループの構築を進めており、食品リサイクルの取組を表す愛称「めぐりふード」及びシンボルマークを作成しました。このシンボルマークをより多くの方々に知ってもらい、食品リサイクルを身近に感じ、食品リサイクル由来の食材を選択しやすくなるための取組を進めています。この度、食品リサイクル由来の食材を使用した創作料理を試食いただきながら、「めぐりふード」シンボルマークを使用する「食品リサイクル推進サポーター」制度について説明を行います。皆様奮ってご参加ください。



日時 11月 30日 (土) 14:00~16:00

場所 名古屋文化短期大学 1階 キッチンスタジオ
名古屋市東区葵一丁目 17-8 (地図裏面参照) 地下鉄東山線 新栄町駅徒歩 2 分

内容

- 中島和美さんによる「めぐりふード」創作料理 試食懇談会
名古屋文化短期大学准教授中島先生に、食品リサイクル由来の食材の特長を活かした料理を調理実演、紹介していただきます。
中島和美氏
名古屋文化短期大学准教授 家庭料理・フードコーディネーターコース主任、料理研究家、「A Table」主宰
・パティシエ専門学校卒業後、フィニッシングスクールや中部電力プラザ C's の講師など、料理研究家として活動を開始
・1994 年より料理教室「A Table」を主宰、各種講演・TV・雑誌・コラム執筆などを行う
- 「食品リサイクル推進サポーター」制度の説明
シンボルマークを使用するための手続き説明の他、今回、食品リサイクル推進サポーターから食材提供を新たに募って製作するお弁当の企画について発表します。
- 長田絢さん監修による「めぐりふード」を活かしたお弁当の企画について
長田絢さんが運営する名古屋「星が丘の食」を発信するアンテナショップ comer にて、食品リサイクル由来の食材を使用したお弁当 (comer lunch box) を製造・販売します。
長田絢さん
株式会社 Japan Food Expert 代表取締役 料理研究家
・Japan Food Expert は食育事業、フードコーディネーター事業、マルシェイベント事業、食材卸事業、アンテナショップ「comer」(星が丘テラスにおけるこだわり食材を使用したカフェ及び食材販売店) 運営事業等を行う

主催 環境省中部地方環境事務所

申込 裏面参照
＜問い合わせ先(本事業委託先)＞
三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社
住所: 名古屋市東区葵 1-19-30 TEL: 052-307-1103 (担当: 南田、佐々木)

②「めぐりふード」創作料理の開発について

創作料理の開発及び当日の調理実施は、名古屋文化短期大学准教授・料理研究家である中島和美氏に依頼した。

中島和美氏のプロフィール

<p>中島和美氏</p> <p>□所属</p> <ul style="list-style-type: none">・ 名古屋文化短期大学准教授 家庭料理・フードコーディネーターコース主任・ 料理研究家、「À Table」主宰 <p>□経歴</p> <ul style="list-style-type: none">・ パリ・コルドンブルー卒業後、フィニッシングスクールや中部電力プラザC'sの講師など、料理研究家として活動を始める・ 1994年より料理教室「À Table」を主宰、各種講演・TV・雑誌・コラム執筆などを行う	
--	---

創作料理に使用する食材は、食品リサイクル推進サポーターに依頼文を送付し、承諾いただいた機関から提供可能な食材の情報を収集した。その後、食材リストを作成して中島氏に提供し、食材の特長を生かした料理メニューを開発いただいた。

食材提供いただいたのは、全6機関であり、うち豚肉が3種類集まった。

食材を提供いただいた機関(食品リサイクル推進サポーター)及び主な食材

機関名	食材
株式会社伊賀再資源化事業研究所	忍茶豚
ひまわり農業協同組合	豊川エコポーク
トヨタファーム	三州豚
戸田家	マダイ、ほうれん草、アテモヤ
Taskファーム長久手(有限会社東海)	人参、ブロッコリー
ユニーグループ・ホールディングス株式会社	葱、かぶ、生姜 等

開発された創作料理は、3種の豚肉やマダイを中心食材として、それぞれ2品ずつ、計8品目を開発した。

豊川エコポーク レシピ



～使用している“めぐりふーど”～

豊川エコポーク（ひまわり農業協同組合）
ほうれん草（戸田家） 等

* カリカリポークとほうれん草のサラダ *

<材料4人分>

バラ肉（塊）	200g
塩・胡椒	適宜
じゃがいも	1個
ほうれん草	1把
クレソン	1束
塩・胡椒	適宜
赤ワインビネガー	適宜
フライドオニオン	適宜

<作り方>

1. バラ肉は4～5mm厚さに切り、フライパンで脂が抜けるまで焦がさないように焼く。軽く塩・胡椒する。
2. ほうれん草はきれいに洗い、食べやすい長さに切る。クレソンはちぎる。じゃがいもは茹でる。
3. サラダボールにほうれん草とクレソンを入れ、塩・胡椒・赤ワインビネガーをふり、1のバラ肉を脂ごと加えて混ぜる。フライドオニオンを散らす。

やわらかい旬のほうれん草で作りましょう！サラダ用ほうれん草でもよいです。また、ドレッシングは市販のものでもOK！



* フィレンツェ風ポークグラタン*

<材料4人分>

肩ロース	4枚
塩・胡椒	適宜
オリーブ油	適宜
にんにく	1片
ほうれん草	1束
生クリーム	200ml
卵黄	2個
パルメザンチーズ	大4

脂がさっぱりとしたエコポークは、クリーム系のお料理にも合いますよ！

<作り方>

1. ほうれん草をやわらかく茹で、短く切って水気をしっかりと切る。にんにくはつぶす。
2. 肩ロースに塩・胡椒し、オリーブ油で表面に焼き色をつける。ベーキングシートを敷いた天板に取り出す。
3. 肉を焼いたフライパンに、油が足りないようならオリーブ油を足し、にんにくとほうれん草をソテーする。生クリームを加えひと煮立ちさせ、卵黄を手早く混ぜる。すりおろしたパルメザンチーズも加え、味を調える。
4. 2の肩ロースの上に乗せ、高温のオーブンで焼き色をつける。



三州豚 レシピ



～使用している“めぐりふーど”～

三州豚（トヨタファーム）、
ほうれん草（戸田家）、玉葱・葱等（ユニー）

* 豚肉と野菜のソテー丼

<材料4人分>

ロース肉	4枚
塩・黒胡椒	適宜
オリーブ油	適宜
白ワイン	大2
醤油	40ml
味醂	40ml
カレー粉	適宜
バター	15g
玉葱	80g
パプリカ	1/4個
椎茸	4枚
いんげん	8本
オリーブ油	適宜
塩・胡椒	適宜
ごはん	4杯分
万能葱小口切り	適宜

<作り方>

1. ロース肉は筋きりし、軽く塩、たっぷりの黒胡椒をふる。
2. オリーブ油を熱し、1を焼く。焼き色がつけば白ワインをふり、醤油と味醂を加える。カレー粉も振り入れる。ひと煮立ちさせ、味を見てバターを溶かし加える。出来上がれば切り分ける。
3. 玉葱はくし型、パプリカは一口大、椎茸は厚めにスライスにする。いんげんは塩茹でする。
4. フライパンにオリーブ油を熱し、玉葱をよく炒める。パプリカ・椎茸・いんげんも加えて炒め、塩・胡椒する。
5. ご飯を盛り、ロース肉と野菜を彩りよく盛り合わせる。たれをかけ、万能葱を散らす。

肉の味がしっかりとした三州豚は脂を生かした調理がおすすめです！



* もも肉と白インゲン豆の煮込み*

スパイスがもも肉特有の臭みを消してくれます！

<材料4人分>

もも肉	500g
塩・胡椒	適宜
にんにく	2片
玉葱	1/2個
オリーブ油	適宜
白ワイン	50ml
トマトホール	400g
ローリエ	1枚
クミン・コリアンダー	適宜
白いんげん水煮	1C

<作り方>

1. もも肉は一口大に切り、塩・胡椒する。にんにくと玉葱はみじん切りにする。
2. 鍋ににんにくとオリーブ油を多めに入れて火にかけて、香りが出れば玉ねぎを炒める。しんなりしたらもも肉を入れて焼く。
3. 焼き色がつけば白ワインを注ぎ、アルコールを飛ばしてトマトホールをつぶして加える。ローリエ・クミン・コリアンダーを加え、弱火で20分〜煮こむ。
4. 白いんげんを加えて更に煮込み、味を調える。



忍茶豚 レシピ



～使用している“めぐりふーど”～

忍茶豚（(株)イガ再資源化事業研究所）、人参・ブロッコリー
（(有)東海Taskファーム長久手）、生姜・かぶ等（ユニー）

* 蒸し豚酢豚 *

<材料4人分>

肩ロース（塊） 350g

ごま油 大1

にんにく 1片

生姜 1片

玉葱 100g

パプリカ 1/4個

あん

黒酢 1/2C

三温糖 大2

紹興酒 大2

醤油 大1

片栗粉 小2

<作り方>

1. 肩ロースを塊のまま、蒸し器で30分蒸す。
蒸し上がれば、一口大に切る。
2. にんにくと生姜はスライスし、玉葱はくし型に切る。
パプリカは小さめの一口大に切る。
3. あんの材料を合わせておく。
4. ごま油を熱し、にんにくと生姜を炒めて香りを出す。
玉葱とパプリカも加えて炒める。1の肩ロースも加える。
5. 3のあんを加え、混ぜながらとろみをつける。

一口大に切ったお肉に片栗粉をまぶし、
揚げたてのものをあんに絡めても美味
しいです！



せいろ蒸し

<材料4人分>

バラ肉薄切り 12枚

かぶ 1/4個

人参 1/2本

ブロッコリー 1/4個

白菜 2~4枚

生姜 1片

ポン酢 適宜

ごまだれ 適宜

<作り方>

1. かぶ・人参・ブロッコリー・白菜は食べやすく切り、生姜は千切りにする。バラ肉は半分に切る。
2. せいろに白菜を敷き、その上にかぶ・人参・ブロッコリーをのせる。更に上に豚バラ肉を重ね、生姜を散らす。
3. 蒸し器で野菜が柔らかくなるまで蒸す。
4. ポン酢とごまだれを同量合わせたものをつけていただく。

野菜は季節のお野菜で！里芋や長芋もよく合います。



マダイ レシピ

～使用している“めぐりふーど”～

マダイ（戸田家）、
ベビーリーフ（（有）東海 Task ファーム長久手）



* 鯛のプロヴァンス風 *

<材料4人分>

マダイ	4切れ
塩・胡椒	適宜
オリーブ油	適宜
ケッパー	大1
黒オリーブ	4個
アンチョビ	2本
白ワイン	大2
トマト	2個
パセリみじん切り	適宜
レモン汁	大1/2
にんにく	1片

<作り方>

1. 鯛は皮目に切込みを入れ、塩をしてしばらく置く。水分をふき、味付けのための塩・胡椒をする。
2. にんにく・ケッパー・黒オリーブ・アンチョビは粗みじんにする。トマトは湯剥きして、種を取ってざく切りにする。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、鯛を皮目から入れて焼く。裏返したら、にんにく・ケッパー・黒オリーブ・アンチョビを入れる。オイルが足りないようなら足す。
4. トマトを加えて軽く煮込み、パセリのみじん切り加え、レモン汁を絞る。味を調える。



* 真鯛のサラダ *

<材料4人分>

マダイ 200g
塩 適宜

マスタードリーフ 適宜
ベビーリーフなど 適宜
ラディッシュ 2個
アボカド 1/2個
レモン汁 適宜

ドレッシング

塩 適宜
わさび 小1弱
醤油 大1
レモン汁 小1
オリーブ油 大2

<作り方>

1. マダイは薄切りにし、軽く塩をふっておく。
2. リーフは食べやすくちぎり、ラディッシュはスライスする。
3. アボカドは1~2cm角に切り、レモン汁をふっておく。
4. ドレッシングを作る。
塩・すりおろしたわさび・醤油・レモン汁をよく混ぜ合わせ、オリーブ油を少量ずつ加える。
5. マダイ・リーフ・ラディッシュ・アボカドを盛り合わせ、ドレッシングをかける。

養殖の鯛は、コンな風にドレッシング
でいただいても美味しいですよ！



(2) 開催結果

定員 40 名に対して 25 名の申し込みがあり、当日は、食品リサイクル推進サポーターや中部地方環境事務所職員の参加を合わせて 34 名で開催した。



中部地方環境事務所による挨拶



中島和美氏による食材の特長紹介



「めぐりふーど」由来の食材



調理の実演





マダイの料理



三州豚の料理



忍茶豚の料理



豊川エコポークの料理



料理の試食



戸田家 央倉氏



戸田家が栽培委託しているアテモヤの紹介



トヨタファーム 鋤柄氏



ひまわり農業協同組合 今泉氏

試食懇談会で提供された「めぐりふど」由来の料理



(3) 事業実施に対する評価

普及啓発イベントには、食品リサイクルを実施しているものの、食品リサイクル推進サポーターとして未登録の機関から多数の参加があった。実施を通じて、登録制度を知ってもらうと同時に、登録事業者の考え方を共有する機会を提供できたと考えられる。また、イベント終了後に新たに農業者から登録の申し出があり、当初目的を達成することができた（本事業を通じてイベント以外で別途2機関から登録申請あり）。

また、今回は、優先的な対象ではなかったものの、消費者十数名の申し込みがあった。食品リサイクルに対する理解を深めるだけでなく、実際に取り組む機関を知り、その考え方を理解する好機となり、食品リサイクル普及には非常に効果的な取り組みとなり得ることが確認できた。そのため、今後は、幅広く消費者を募集する開催も検討しても良いと考える。

一方、イベント実施に当たっては、幅広い食材を確保する必要があったため、数多くの食品リサイクル推進サポーターによる参加が不可欠であった。また、特に野菜類は時期によって調達可能な品目が限られるとともに、イベント実施日に確実に用意する必要があるため、農産物の提供者には大きな負担を強いる結果にもなった。そのため、今後、イベントの実施するうえでは、こうした課題があることも留意しておく必要がある。

(4) めぐりふーど食材を集めた弁当の製造・販売について

①概要

一般消費者に対して、めぐりふーどを身近に感じて貰うため、「めぐりふーど」由来の食材を集めた弁当の企画を作成したところ、名古屋市・星が丘におけるアンテナショップ「comer (コメル)」から申し出があり、店舗オーナーで料理研究家の長田絢氏の監修のもと、同社の事業として製造・販売することとなった。

なお、当事業では、食品リサイクル推進サポーターに対して弁当の企画を紹介、希望のあった機関を紹介した。また、弁当に同封する「めぐりふーど」を紹介するチラシを作成した。

長田絢氏のプロフィール

長田絢氏

- ・ 株式会社 Japan Food Expert 代表取締役 料理研究家
- ・ Japan Food Expert は食育事業、フードコーディネーター事業、マルシェ・イベント事業、食材卸事業、アンテナショップ「comer(星が丘テラス)」運営事業等を行う



食材を提供いただいた機関(食品リサイクル推進サポーター)及び食材

機関名	食材
株式会社伊賀再資源化事業研究所	忍茶豚
ひまわり農業協同組合	豊川エコポーク
トヨタファーム	三州豚
戸田家	みかん
Task ファーム長久手	人参、ブロッコリー
ユニーグループ・ホールディングス株式会社	葱、かぶ、生姜 等
榊原農園	大葉
太田油脂株式会社	食用油

②弁当の製作

弁当は平成 26 年 1 月 23 日及び 30 日の 2 日間に販売することとなり、各日で内容の異なる別々 2 種類のを販売することとした。

平成 26 年 1 月 23 日販売 「めぐりふーど」和風弁当



めぐりふーど食材のご紹介

<p>大根菜ごはん</p> <p>●大根菜： 南東海 Task ファーム 長久手</p>	<p>三州豚の 甘藷しょうが焼き</p> <p>●三州豚： トヨタファーム</p> <p>●菜花： ユニー</p>	<p>玄米黒ごまごはん</p>
<p>豊川エコポークと 葉野菜の蒸しもの</p> <p>●豊川エコポーク： ひまわり農業協同組合</p> <p>●ブロッコリー： 南東海 Task ファーム 長久手</p>	<p>しらす入り 梅しそごはん</p> <p>●大葉： 榊原農園</p>	<p>忍茶豚とじゃがいも のコロッケ</p> <p>●忍茶豚： 株式会社イガ再資源化事業 研究所</p>
<p>みかん ●みかん：戸田家 調理油 ●なたね油赤水：太田油脂㈱</p>		

大根菜ごはん

材料(1 人分)		作り方
ごはん	30g	1. 大根菜を 1cm 幅にカットする。 2. フライパンになたね油をひき、大根菜をいためる。 3. 醤油をふって炒まったら火を止め、ごま、ごま油をかける。 4. 温かいごはん混ぜる。
大根菜	2 本	
ごま	10g	
ごま油	小さじ 1	
醤油	小さじ 1	
なたね油(赤水)	大さじ 1	

三州豚の甘糍しょうが焼き		
材料(1人分)		作り方
三州豚(肩ロースうすぎり)	80g	1. たまねぎを薄くスライスする。 2. Aを混ぜ合わせ、三州豚と合わせて30分以上漬け込む。 3.なたね油をフライパンにひき、2と1を炒める。 4. キャベツやトマトを添えた皿に盛る。
たまねぎ	1/4 個	
A 甘糍ジャム	小さじ1	
醤油	大さじ1	
練り生姜	小さじ1	
酒	大さじ2	
なたね油(赤水)	大さじ1	
キャベツ	適量	
トマト	適量	
豊川エコポークと葉野菜の蒸しもの		
材料(1人分)		作り方
豊川エコポーク(バラうすぎり)	80g	1. 豊川エコポークとブロッコリー、白菜を1口大サイズにカットする。生姜を千切りにして和える。 2. 温めておいた蒸し器で10分蒸す。 3. お好みのドレッシングで和える。
ブロッコリー	3 かけ	
白菜	1 片	
生姜	適量	
お好みのドレッシング	適量	
(ごまドレがおすすめ)		
しらす入り梅しごはん		
材料(1人分)		作り方
ごはん	30g	1. 温かいごはんにAを混ぜて和える。
A 梅(しそふりかけ)	適量	
しらす	20g	
大葉	2 枚	
忍茶豚とジャガイモのコロッケ		
材料(1人分)		作り方
忍茶豚(ミンチ)	50g	1. ジャガイモは皮を剥いて蒸しておく。 2. たまねぎを薄くスライスしてフライパンで炒め、火が通ったらミンチを入れ、塩・こしょうをふる。 3. Aを入れて汁気がなくなるまで炒める。 4. ジャガイモと3を混ぜ合わせてコロッケの形に成形する。 5. 小麦粉、卵、パン粉の順に漬けて、油で揚げる。
じゃがいも	1/2 個	
たまねぎ	1/4 個	
A 醤油	大さじ1	
酒	大さじ1	
砂糖	大さじ1	
パン粉	20g	
卵	1 個	
小麦粉	10g	
なたね油(赤水)	500ml	



めぐりふーど食材のご紹介

<p>忍茶豚とエコやさい</p> <p>たまねぎ酢豚</p> <p>●忍茶豚： 株式会社イガ再資源化事業研究所</p>	<p>三州豚チャーシュー</p> <p>●三州豚： トヨタファーム</p> <p>●葱： ユニー</p> <p>●レタス： 株式会社東海 Task ファーム 長久手</p>	<p>豊川エコポークの</p> <p>回鍋肉</p> <p>●豊川エコポーク： ひまわり農業協同組合</p>
<p>中華風おこわ</p>	<p>榊原農園大葉たつぷり中華風サラダ</p> <p>●大葉： 榊原農園</p> <p>●小松菜、にんじん： ユニー</p>	<p>タモギタケと雑穀</p> <p>炊き込みごはん</p>

みかん ●みかん：戸田家

調理油 ●なたね油赤水：太田油脂株式会社

忍茶豚とエコやさいたまねぎ酢豚

材料(1人分)		作り方
忍茶豚(肩ロース)	70g	1. 忍茶豚を一口大にカットして、片栗粉をまぶし、油で揚げる。 2. 野菜を 1cm 角に全てカットする。 3. フライパンになたね油をひき、にんじんを炒め、火が通ったら、たまねぎ、パプリカを炒める。 4. 1の忍茶豚を入れ、Aを入れて炒める。
たまねぎ	1/4 個	
パプリカ	1/4 個	
にんじん	1/4 本	
A ケチャップ	大さじ 1	
黒酢	大さじ 1	
砂糖	大さじ 1	
酒	大さじ 1	
醤油	小さじ 1	
片栗粉	大さじ 1	
なたね油(赤水)	500ml	

三州豚チャーシュー		
材料(1人分)		作り方
三州豚(肩ロースブロック)	80g	1. フライパンに油をひき、三州豚をおいて焼き色を付ける。 2. Aとしょうが、ねぎを入れて、弱火で約 40 分煮込む。 3. ねぎをフライパンの弱火で素焼きにする。 4. チャーシューにねぎを添える。
ねぎ	1/2 本	
しょうが	1 片	
A 酒	大さじ 2	
醤油	大さじ 1	
砂糖	大さじ 1	
水	1/2 カップ	
なたね油(赤水)	500ml	
ねぎ	1/2 本	
ねぎ	1/2 本	
豊川エコポークの回鍋肉		
材料(1人分)		作り方
豊川エコポーク(バラうすぎり)	70g	1. 豊川エコポーク、ピーマン、キャベツを 1 口大サイズにカットする。 2. 豊川エコポークをAに 30 分ぐらい漬ける。 3. フライパンになたね油をひき、2を炒める。 4. キャベツ、ピーマンの順に入れて、全てに火が通るまで炒める。 5. Bを入れてからめ、汁気をとばす。
ピーマン	10g	
キャベツ	20g	
A 醤油	大さじ 1	
生姜(千切り)	小さじ 1	
酒	大さじ 1	
片栗粉	小さじ 2	
B 豆板醤	大さじ 1	
甜麵醬	大さじ 2	
醤油	大さじ 1	
酒	大さじ 2	
なたね油(赤水)	大さじ 1	
大葉たっぷり中華風サラダ		
材料(1人分)		作り方
大葉	2 枚	1. はるさめを沸騰したお湯で 3~5 分ゆでる。 2. にんじんを薄く短冊切りにする。れんこんを 0.5mm 幅にスライス、小松菜を 1cm 幅にカットする。 3. 2を全てゆでておく。 4. 大葉を薄くスライスする。 5. 1と3と4とAを全て混ぜ合わせる。 6. 皿に大葉 1 枚を置き、5をのせる。
はるさめ	10g	
にんじん	20g	
小松菜	20g	
れんこん	20g	
A 米酢	大さじ 2	
砂糖	大さじ 2	
醤油	大さじ 1	
ごま油	小さじ 1	
ごま油	小さじ 1	

2-3 各種メディア等を活用した広報に関する企画・運営

メディア広報は、登録事業者を広く周知し、消費者行動を誘導していくことを目的とする。昨年度事業では、消費者各層を問わず「めぐりふード」の重要性を認識してもらうことができたが、消費者による「めぐりふード」の利用促進には、実際に食材を購入する女性、特に子育て中の女性を中心とした働きかけが特に重要と考えられる。そのため、本事業では、子育て中の女性をターゲットの中心に据えたメディア広報等を実施した。

(1) プログラム枠の確保等

メディアを活用した情報発信については、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌等の情報を持たない人が新たに認識するための「受動的な媒体」と、情報を持った人がより詳細な情報を得るために活用するホームページ等の「能動的な媒体」によるメディアミックスによる発信が望ましい。また、相乗効果を生み出すには、発信する情報の主体者、受益者、利用者それぞれによる自発的な発信が期待されるが、「めぐりふード」では、それぞれ環境省中部地方環境事務所、食品リサイクル推進サポーター、消費者個人・関連団体等が該当する。

平成 24 年度事業では、これまで限定的であった情報発信について、爆発的な展開を図るため、地域聴取率ナンバーワン FM ラジオ局である ZIP-FM にて連続ラジオプログラム枠を確保し、「中部地方環境事務所『CHECK THE MEGURI-FOOD』」とする「めぐりふード」PR プログラムを 10 月 17 日から約 1 か月（全 5 回）にわたって放送した。同時に、ZIP-FM サイトにプログラム専用サイトを設置、プログラムにて情報発信を行った「食品リサイクル推進サポーター」において、ホームページや広報誌等で情報発信を行った。その結果、普及啓発イベントへの集客効果が現れる等、「めぐりふード」に対する周知効果が見られたとともに、「食品リサイクル推進サポーター」のモチベーションも向上した。

本事業では、連続ラジオプログラムを継続実施し、「めぐりふード」の情報発信がラジオ媒体により実施されることを地域やメディアに定着させていくことをねらいとした。

なお、昨年度は、リスナーに対して「めぐりふード」の周知を図るだけでなく、実際に体感できるように「食品リサイクル推進サポーターによる普及啓発活動（めぐりふードフェア）」への誘導を働きかける内容であった。今回も引き続きリスナーに行動を働きかけることを中心に据え、「めぐりふード」由来の食材を使用した弁当の製作・販売の取り組みを紹介する内容とした。放送枠については、ラジオプログラムで紹介する弁当の販売時期を踏まえ、平成 26 年 1 月とした。

連続ラジオプログラムの概要

目的	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「めぐりふード」の概念を広く消費者に知って貰う ・ 「めぐりふード」由来の食材を使用したお弁当の開発・販売を紹介し、消費者の行動を働きかける
対象	消費者（購入層の中心として想定される子育て世代の女性（20歳代～40歳代））
放送期間	平成26年1月1日～1月29日（1か月間）
放送時間枠	水曜日 10:01～10:06（5分間：うち音楽放送2分程度）
放送局	ZIP-FM（周波数：77.8MHz）
放送地域	名古屋市及びその周辺地域 （聴取エリア：愛知県、岐阜県、三重県、滋賀県、静岡県）
タイトル	環境省中部地方環境事務所 「CHECK THE MEGURI-FOOD」 ナビゲーター：橋本みのり
構成	<ul style="list-style-type: none"> ・ タイトルコール ・ 本編トーク（2分程度） ・ 1曲オンエア（2分程度） ・ タイトルコール
備考	月曜日から金曜日の9:00～11:00に、動き始めた街・人々に向けて、洋・邦のグッドな音楽と新鮮で美味しい情報をお届けするプログラム「PEACHY.（ピーチー）」の枠内（SHORT PROGRAM）で放送した。

（2）PRプログラムの読み原稿の作成及び放送

前回から1年以上の経過後の放送となったことから、「めぐりふード」の概要等、基礎情報について昨年度と一部内容を重複したプログラムとした。また、食品リサイクルや3Rの推進に向けて、国民が日常生活にて実行できる効果的な取り組み等を紹介し、具体的な行動を促した。

ラジオプログラム制作にあたっては、各回の放送企画案を作成し、それをもとに制作会社で読み原稿を作成した。ただし、ライブ感を出すため、必ずしも読み原稿どおりの放送を行うものではなく、アドリブの挿入を是とした。

各回の放送企画案は以下のとおり。

□第1回(平成26年1月1日放送)

テーマ	◇「めぐりふード」の名称と内容を理解してもらう
放送 企画案	<ul style="list-style-type: none"> このプログラムでは、リサイクルの取り組みの1つである「めぐりふード」について紹介する。 食品スーパーで排出される生ごみには、野菜くず、魚のアラ、肉の脂身、総菜の売れ残りなどがあり、大規模なスーパーでは1日に200kgにもなる。 その生ごみを捨てないで、たい肥や家畜の餌にリサイクルすれば、廃棄物が資源になる。たい肥や家畜の餌を使用して野菜や肉を生産し、それを元の店で取り扱えば食品のリサイクルの輪ができる。 この食品のリサイクルの取組を環境省中部地方環境事務所では「めぐりふード」という愛称を付けて、この地方(zip-city)から全国に活動を広げようとしている。 「めぐりふード」は、スーパーや食品小売店、飲食店、ホテル、食品メーカーなど、食品を取り扱うあらゆる企業ができる取り組みである。また、たい肥や家畜の餌を生産する企業やそれを使う農家などが連携して初めて実現できる。 「めぐりふード」の輪をつなげるには、生産された野菜や肉が売れることが必要不可欠。私たち消費者が、こうした取り組みを行う企業の商品を選択することにより、初めて「めぐりふード」は着実に進む。ぜひ、こうした商品を購入したり、取り扱う店舗を利用したい。 「めぐりふード」にはシンボルマークがある。また、「めぐりふード」に取り組んでいる企業は、店頭などでシンボルマークを掲示している。環境省中部地方環境事務所のホームページでも確認することができる。

□第2回(平成26年1月8日放送)

テーマ	◇「めぐりふード」を進めるための食品スーパーや外食産業の努力を紹介
放送 企画案	<ul style="list-style-type: none"> 今回は、「めぐりふード」に取り組む事業者(食品スーパー)の現場についてお伝えする。 例えば、名古屋市内にある食品スーパーで排出される、野菜くず、魚のアラ、肉の脂身、総菜の売れ残り等の生ごみを処分する場合、1kgあたり20円の処分費が発生する。大きなショッピングセンターでは1日に200kgにもなるため、1日で4,000円、1か月で約12万円が、処分するだけで発生する。 「めぐりふード」では、これらを、家畜の餌や畑のたい肥にしているが、そのまま家畜や畑に与えることはできない。餌にするには油分や塩分を抜くことが必要であり、たい肥にするには発酵させて土に帰るようにする必要がある。それには、生ごみを処分するのと同じぐらいの費用が発生する。 また、生ごみにビニール等の異物が混入してはならない。豚がビニールを食べて死んでしまったり、土中で分解しないからだ。そのため、「めぐりふード」を行う食品スーパーでは、異物が入らないように徹底して分別作業を行っている。

	<ul style="list-style-type: none"> • さらに、家畜の餌にする場合、食べても安全な品質に保つため、腐らないように冷蔵庫で保管し、毎日回収し、鮮度に配慮している。 • こうした様々な努力によって「めぐりふード」は実現している。 • 「めぐりふード」に取り組んでいるスーパーは、アピタやピアゴでおなじみのユニー。ここではエコ野菜として販売している。JA ひまわりグリーンセンターなど。環境省中部地方環境事務所 HP にて確認できる。 • 今回、リスナーの皆さんに「めぐりふード」を体験してもらうため、「めぐりふード」によって生産された食材を使用したお弁当の制作を決定した。詳しくは来週紹介する。
--	--

□第3回(平成26年1月15日放送)

テーマ	◇「めぐりふード」を進めることは農畜産業でもメリットがある
放送 企画案	<ul style="list-style-type: none"> • 私たちが普段食べている野菜や果物は、土の中から養分を吸収して育つ。一方、農産物から養分を吸収された農地は、土の栄養が少なくなるため、おいしい農産物を安定的に収穫できなくなる。そこで養分を補給するために肥料を追加することが重要。 • 「めぐりふード」の取り組みにより生産された「たい肥」は、養分が豊富になることに加えて、土を柔らかくし、空気や水分を含みやすくする。そのため、植物の根が張りやすくなったり、微生物やミミズ、モグラなどの様々な生物が住むなど、野菜や果物が成長するのに良い影響を与える。 • また、多くの病原菌や害虫、雑草を死滅させる効果があるため、農作物が病気にかかりにくくなる。 • 豚肉をはじめとする畜産物は、トウモロコシや大麦などを与えて育てている。これら原料の多くは外国からの輸入に頼っているため、国産の豚であっても国内で自給しているとは言えない。 • 「めぐりふード」の取り組みにより生産された家畜の「餌」は、野菜などを原料としているため、その多くが国産の原料であり、食糧自給率の向上にも繋がる。 • このように「めぐりふード」は、農家にとっても、様々なメリットがある。しかし、課題も多い。 • 農家が「たい肥」や家畜の「餌」を変えることは、簡単なようだが、野菜や肉の味や食感等に影響が出やすい。 • また、原料である「野菜くず」や「お総菜」等の内容が変われば、「たい肥」や家畜の「餌」の品質も変わってしまい、取扱いが難しくなる。 • そのため、「めぐりふード」に取り組んでいる農家では、大変な努力をしながら、おいしい野菜や肉を生産している。 • 「めぐりふード」の取り組みを進めている農家は長久手市の「Task (タスク) ファーム長久手農場」や豊橋市の「榊原農園」等。また、「めぐりふード」の取り組みによって生産された豚肉には「豊川エコポーク」、「三州豚 (さんしゅうぶた)」、「忍茶豚 (にんちゃとん)」がある。

	<ul style="list-style-type: none"> 先週紹介した「めぐりふード」による食材を使用した弁当の続報。1月23日と30日に星が丘テラスの「comer（コメル）」で販売することを決定。その内容については、次回放送する。
--	---

□第4回(平成26年1月22日放送)

テーマ	◇「めぐりふード」による食材を集めた弁当の販売を告知①
放送企画案	<p>【弁当を販売する星が丘テラス「comer」にて、試食をしながら長田絢さんとトーク】</p> <ul style="list-style-type: none"> 弁当に使用した食材、食材の特徴について紹介する。 販売日時・購入方法等について告知する。

□第5回(平成26年1月29日放送)

テーマ	◇「めぐりふード」による食材を集めた弁当の販売を告知②
放送企画案	<p>【弁当を販売する星が丘テラス「comer」にて、試食をしながら長田絢さんとトーク】</p> <ul style="list-style-type: none"> 弁当に使用した食材、食材の特徴について紹介する。 販売日時・購入方法等について告知する。

ラジオ収録風景



(3) インターネット等による情報発信

ZIP-FM では、ホームページ内に番組ページが設置 (http://zip-fm.co.jp/blog/meguri_food/) されており、当ラジオプログラムのページにて放送終了後、その内容を文章で紹介した。

The screenshot shows a webpage for ZIP-FM 77.8. At the top, it says "NO.1 RADIO STATION" and "ZIP-FM 77.8". To the right, it indicates the broadcast schedule: "<ON AIR>1/1~1/29(WED)10:00~10:05" and "<MUSIC NAVIGATOR>橋本みのり". The main heading is "CHECK THE MEGURI-FOOD". Below this, it says "環境省中部地方環境事務所".

On the left sidebar, there is a section for "CHECK THE MEGURI-FOOD (Wed)10:00-10:05" with a photo of the host, 橋本みのり. Below that is an "INFORMATION" section with text: "環境省中部地方環境事務所が推進する、「めぐりふーど」といっ食品リサイクルの取り組みを紹介する番組です。" and an "RSS" button. There is also a "カレンダー" (calendar) for January 2014 and a "最新の記事" (latest articles) section with links to "すべての記事>>" and "環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD".

The main content area shows a post titled "環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第1回目" dated "2014 01.01 Wed". The text of the post is as follows:

全1ページ 1

環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第1回目

2014 01.01 Wed

第1回目は、番組タイトルにもなっている【めぐりふーど】について説明します。

【めぐりふーど】は“食品リサイクルの取り組み”のことを言います。

食品メーカーや食品スーパー、コンビニ、飲食店などから出る調理くずや売れ残り品。
↓
その調理くずや売れ残り品を“たい肥や家畜の餌”にリサイクル。
↓
出来上がった“たい肥や家畜の餌”を使って、野菜や魚、豚などを育てる。
↓
出来上がった野菜は店頭へ並び、魚や肉も加工して店頭へ並び。
その食品を、消費者が手にして料理して食べる…
この循環リサイクルを【めぐりふーど】といいます。

ちなみに、大型スーパーで排出される生ごみ(野菜くず、魚のアラ、肉の脂身、お惣菜の売れ残り)は、1日に約200キログラム。これらを捨てるのは、出来るだけ無くしていきたいですね。

【めぐりふーど】によって出来た食品を購入することで、エコにも繋がります。食品リサイクルに係わる人たちの顔が見える、安心な食品提供と言える【めぐりふーど】。皆さんもぜひ意識しましょう。

【めぐりふーど】に取り組んでいる企業は、店頭などでシンボルマークを掲示しています。「環境省中部地方環境事務所」で検索。

by スタッフ | TIME 10:05 | [コメント](#) | [カテゴリ](#)

CHECK
THE MEGURI-FOOD
(Wed)10:00-10:05



橋本みのり

INFORMATION

環境省中部地方環境事務所
が推進する、「めぐりふーど」と
いう食品リサイクルの取り組み
を紹介する番組です。

RSSで更新情報をGET!!

RSS

カレンダー

月	日	Jan 2014	火	水	木	金	土	日
M	T	W	T	F	S	S		
			1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28	29	30	31				

最新の記事

- すべての記事 >>
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第9回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第8回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第7回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第6回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第5回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第4回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第3回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第2回目
- 環境省中部地方環境事務所
CHECK THE MEGURI-FOOD
第1回目

全1ページ |

環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第2回目

2014 01.08 Wed

第2回目は、「めぐりふーど」について、おさらししていこうと思います。

食品スーパーや飲食店から出る“野菜のくず”や“お惣菜の売れ残り品”など、
これまでゴミとして廃棄していたものを資源として、家畜の「餌」や畑の「たい肥」にリサイクル
します。

その「餌」や「たい肥」を使って、豚や野菜などを育て、
加工されたものを食品として、消費者の私達が手にとって調理して食べる。
このサイクルを【めぐりふーど】と言います。

ちなみに、「めぐりふーど」によってできた、家畜の「餌」や畑の「たい肥」は、
実はかなりの手間がかかっています。

家畜の「餌」にするには、油や塩分を抜いたり、
「たい肥」にするには発酵させて、土に帰るようにする必要があったりと、
かなり大変な作業が行われているんです。

お惣菜の売れ残りには、ビニールが付きゃばなしです。
ビニールが付いたものを「餌」として豚が食べてしまったら、死んでしまいます。
また、ビニールは土の中で分解しないので、野菜の成長も妨げます。

このようにならないように、「めぐりふーど」を行うスーパーでは、
異物が入らないよう、徹底して分別作業を行なっています。

そして、「餌」や「たい肥」にするために、
スーパーでは、“野菜のくず”や“お惣菜の売れ残り品”などを処理する場合、
1日におよそ200キロ。金額にして、1か月でおよそ12万円と、
生ごみを処理するのと同じぐらいの費用がかかっているんです。

家畜の「餌」にする場合は、豚が食べても安全な品質に保つために、
腐らないように冷蔵庫で保管し、毎日回収して、鮮度に配慮しています。
こうしたいろんな努力によって【めぐりふーど】は実現しています。

【めぐりふーど】に取り組んでいるスーパーは、アピタやピアゴでおなじみの「ユニー」、
さらに、「JAひまわりグリーンセンター」などが、【めぐりふーど】に取り組んでいます。
その他 詳しくは、「環境省中部地方環境事務所のホームページ」を検索。

by スタッフ | TIME 10:05 | [この記事](#) | [カテゴリー](#)

CHECK THE MEGURI-FOOD (Wed)10:00-10:05



橋本みのり

INFORMATION

環境省中部地方環境事務所が推進する、「めぐりふーど」という食品リサイクルの取り組みを紹介する番組です。

RSSで更新情報をGET!!

RSS

カレンダー

Calendar for Jan 2014 showing days of the week and dates.

最新の記事

- List of recent articles with titles and dates, including 'CHECK THE MEGURI-FOOD 第5回目'.

第1回目

バックナンバー

Jan 2014

カテゴリー

検索

Search input field

検索

LINK

全1ページ |

環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第3回目

2014 01.15 Wed

番組タイトルにもなっている【めぐりふーど】という言葉。みなさん覚えてくれましたか？

【めぐりふーど】とは、食品メーカーや食品スーパー、コンビニ、飲食店などから出される調理くずや売れ残り品、食べ残しなどを家畜の飼料やたい肥の原料などにすることで、ごみとして廃棄していたものを資源にしよう！という取り組みのことを【めぐりふーど】ともいいます。

普段、私たちが食べる野菜や果物を育てるのに重要なものと言えば「土」ですよね。野菜や果物は、土の中で栄養分を吸収して育ちます。一方、養分を吸いとられた農地は、土の栄養が少なくなるので、おいしい農産物が安定的に収穫できなくなってしまいます。こういった理由などで、養分を補給するためには、肥料を追加することが大切となります。

スーパーなどで行われている【めぐりふーど】の取り組みによって生産された「たい肥」は、養分が豊富になることに加えて、土を柔らかくして、空気や水分を含みやすくします。

こうすることで、土の中で大切な役割を果たす微生物やミミズ、モグラなどが住みやすい環境を作れば、野菜や果物が成長するのに良い影響を与えることになります。また、病原菌や害虫、雑草を死滅させる効果もあるので、農作物が病気にかかりにくくなる環境にもなります！

このように、【めぐりふーど】は、農家さんにとっていろんなメリットがあるんですが、実は、まだ課題も多いんです。

毎回決まった種類の野菜くずやお惣菜の売れ残りが出るわけではありませんから、養分の安定した「餌」や「たい肥」が作れるわけではないんです。

【めぐりふーど】で作られる肉や野菜は、その味や食感などに差が出ないように、農家では、毎日細かい気配りをしながら、美味しい肉や野菜を作る努力をしているんです。

実際、養豚の餌の話をする時、外国産のトウモロコシに頼っているところもありますので、国産豚肉といっても自給しているとは言えないものもあります。【めぐりふーど】によって出来た豚肉は、食糧自給率の向上にも繋がりますし、【めぐりふーど】を進めることは、農畜産業でもメリットがあるんです。

そんな【めぐりふーど】の取り組みを進めている農家は、長久手市にある「Taskファーム長久手農場」、豊橋市にある「神原農園」などがあります。

また、「めぐりふーど」の取り組みによって生産された豚肉は、「豊川エコポーク」や「三州豚」、「忍茶豚」があります。是非、「めぐりふーど」を取り扱っているアピタやピアゴでおなじみの「ユニー」、さらに、「JAひまわりグリーンセンター」などで、お手にとって、その味を確かめてみて下さい。

by スタッフ | TIME 9:35 | 環境小@ | カテゴリー:-

▶ CHECK THE MEGURI-FOOD (Wed)10:00-10:05



橋本みのり

— INFORMATION

環境省中部地方環境事務所が推進する、「めぐりふーど」という食品リサイクルの取り組みを紹介する番組です。

RSSで更新情報をGET!!

RSS

環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第4回目

2014 01.22 Wed

第4回目になりました「CHECK THE MEGURI-FOOD」!

さて、このコーナーの名前でもある、【めぐりふーど】覚えていただきましたでしょうか?

【めぐりふーど】とは…

食品メーカーや食品スーパー、コンビニ、飲食店などから出される調理くずや売れ残り品、食べ残しなど、ごみとして廃棄していたものを、家畜の「餌」や畑の「たい肥」にリサイクルします。それを使って野菜や豚を育てて、加工したものを消費者が調理して食べる。このサイクルを【めぐりふーど】といいます。

この【めぐりふーど】で作られた食材を使って、明日、星が丘テラス・WEST2階の「comer(コメル)」というショップで、お弁当が販売されます! どんなお弁当になっているのか事前にお店へ行って取材してきました!

— カレンダー

日	月	火	水	木	金	土	日
						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

— 最新の記事

- ・すべての記事>>
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第5回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第4回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第3回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第2回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第1回目

— バックナンバー

・Jan 2014

— カテゴリ

— 検索

検索



この、お弁当を作った長田純さんにお話を伺いました。



販売される【めぐりふーど】の取り組みを行った、食材を使った「和風お弁当」! 中身は、大根菜ごまん・三州豚の甘福しょうが焼き・玄米黒ごまん・豊川エコポークシラス入り大葉の梅しごまん・忍茶豚とじゃがいものコロッケが入っています。どれも新鮮で美味しかったですよ! 是非、直接手にとって召し上がってみてくださいね♪

販売は、明日、1月23日木曜日、午前11時から、星が丘テラス・WEST2階の「comer(コメル)」で販売されます。お値段は950円。限定30食です。ホントにおいしいですし、少人数で全部手作りしてますから、数も限られています。ですので、事前に予約していただく方が、よいと思われますので、今からお店の電話番号をお伝えします。電話番号は052-753-5945 予約受付時間は、11時までと、午後3時から夜7時までとなります。どうぞお早めにお間違えのないように電話してくださいね。

▶ CHECK THE MEGURI-FOOD (Wed)10:00-10:05



橋本みのり

— INFORMATION

環境省中部地方環境事務所が推進する、「めぐりふーど」という食品リサイクルの取り組みを紹介する番組です。

RSSで更新情報をGET!!

RSS

— カレンダー

日	月	火	水	木	金	土	日
						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

— 最新の記事

- ・すべての記事>>
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第5回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第4回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第3回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第2回目
- ・環境省中部地方環境事務所 CHECK THE MEGURI-FOOD 第1回目

環境省中部地方環境事務所CHECK THE MEGURI-FOOD 第5回目

2014 01.29 Wed



先週紹介した、【めぐりふーど】の食材を生かして、丁寧に手作した「和風弁当」。限定30食、なんと完売致しました！ありがとうございました。

ご好評頂いたということで、明日、メニューをアレンジして販売いたします！
今回も、気になってどんなお弁当なのか、事前に取材してきました！

この、【めぐりふーど】の食材を生かして手作した「中華弁当」

明日、お昼11時から、星が丘テラス・WEST2階の「comer」で販売します。
お値段は950円。

気になった方、今回も限定30食と、数に限りがありますので、
事前に予約して頂くことをおすすめします。
電話番号は 052-753-5945
予約受付時間は、今日このあと11時までと、午後3時から夜7時までとなります。

さて、5回に渡ってお送りしてきました「CHECK THE MEGURI-FOOD」

今日が最終回となりました！

【めぐりふーど】は、企業が実施している取り組みですが、
我々消費者が、【めぐりふーど】によって生産された農産物を買ったり、
今回のように「お弁当を食べたり」することで、食品が循環する仕組みが、初めて生まれます。
また、我々消費者が【めぐりふーど】を応援することで、取り組む企業が増えることにも繋がります。
みんなで【めぐりふーど】の仕組みを理解して、応援することで、
ZIPエリアをエコな先進地となるようにしていきたいですね。

【めぐりふーど】について、さらに知りたい！復習しておきたい！という方は、
「めぐりふーど 中部地方環境事務所」で検索。

— バックナンバー

・Jan 2014

— カテゴリー

— 検索

検索

ありがとうございました！



(4) メディア等を活用した広報の結果

今回ラジオプログラムでは、「めぐりふード」食材を利用した弁当の紹介を行ったが、直接的な効果であるか判断できないものの、予定数を完売しており、一定の効果が確認できた。

ラジオプログラムは他のマスメディア媒体と比較して、低予算で実施できるというメリットがある。一方、今回の放送を通じた消費者の認知度向上や行動変化を把握することは難しいというデメリットがある。今回のようなメディア活用による情報発信は、継続的な実施や複合媒体の活用（メディアミックス）が重要とされているが、今後も継続して実施する場合は、効果測定手法を組み込んだ検討が必要である。

3 とりまとめ

平成 25 年度における 3R 推進中部地方大会は、「めぐりふード」の普及啓発を主目的として、北陸圏域と東海圏域とで、それぞれの浸透度合いに応じた取り組みを実施した。

北陸圏域では、食品リサイクル推進サポーターに登録し、実際に取り組んでいる機関（宇奈月ビール）が開催するイベントで地域住民を中心とした消費者に向けて「めぐりふード」の紹介を行った。また、東海圏域では、圏域最大の都市である名古屋市での食品リサイクル推進サポーター登録を目指して、食品リサイクルに関連する機関を対象として、試食懇談会という場を作り、同業者との交流を通じて「めぐりふード」に対する理解を深めてもらうためのイベントを行った。また、「めぐりふード」の取り組みに賛同いただいた事業者（コメル）の協力により、食品リサイクル由来の食材を使用した弁当購入という消費者が食品リサイクルを実体験できる機会を作り、その広報手段として効果的にラジオプログラムを実施した。

今年度の普及啓発事業の特徴として、消費者等が食品リサイクルをより身近に、直接的に体験し考える機会を構築した点があげられるが、北陸圏域や東海圏域のイベントでは、参加者（体験者）の反応や理解度は前年度に比して確実に大きい。その点で比較すると、ラジオプログラムは、直接的な反応を十分に確認できないため、評価を行いにくい。

これらを踏まえ、今後、「めぐりふード」の普及啓発を目的とした広報を行う上では、周知対象が限定されても、参加者が体感できる内容とすべきと考える。今回実施した食品リサイクル由来の食材を使用した弁当の製作・販売のような取り組みは、その効果的な手法の一つであると考えられ、公的な事業として実施可能な手法を検討したい。

なお、普及啓発の推進には、広報対象である食品リサイクル推進サポーターの登録数がまだまだ十分でない。「めぐりふード」が中部圏域全体に広く普及していないため、先行的に登録している一部事業者からは、登録するメリットが期待ほど出ていないとの声も聞かれる。そのため、登録に向けた活動や登録者のメリット創出を同時並行的に進めていくことが重要である。

平成25年度3R推進中部地方大会の企画・運營業務報告書

平成26年3月

環境省中部地方環境事務所

〒460-0001 名古屋市中区三の丸2-5-2

担当：廃棄物・リサイクル対策課 TEL 052-955-2132

請負先：三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社

※ 無許可の転載、掲載を禁じます。

この印刷物は、グリーン購入法に基づく基本方針における「印刷」に係る判断の基準にしたがい、印刷用の紙へのリサイクルに適した [A ランク] のみを用いて作成しています。