

平成27年3月9日

環境省 中部地方環境事務所 御中

平成26年度3R推進中部地方大会の企画・運営業務  
実施報告書

環境省中部地方環境事務所

請負先 株式会社ウェイストボックス



## 平成26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（レシピ公募版）	1
	(2) 普及啓発イベントの企画・運営業務（料理教室版）	2
	(3) 各種メディア等を活用したレシピの公開広報に関する企画・運営	3
	(4) 報告書の作成	4
2	業務実施状況及び結果	5
2-1	普及啓発イベントの企画・運営業務（レシピ公募版）	5
	(1) 実施状況	5
	(2) 公募による応募結果	12
	(3) レシピ審査（審査会の実施および審査結果）	13
	(4) 事業実施に対する評価	20
2-2	普及啓発イベントの企画・運営業務（料理教室版）	22
	(1) 『「めぐりふード」で親子エコ・クッキング教室』の実施	22
	(2) 開催結果	27
	(3) アンケート調査結果	32
	(4) 事業実施に対する評価	38
2-3	各種メディア等を活用したレシピの公開広報に関する企画・運営	39
	(1) レシピ集の作製	39
	(2) 食品リサイクル推進サポーター等に対する広報	46
	(3) 事業実施に対する評価	46
3	とりまとめ	47



## 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り組みを表す愛称として「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。また平成 24 年度においては同事業において更なる環境整備（場づくり）が必要との観点から認知度の向上及び取扱店舗の拡大を、平成 25 年度には食品リサイクルの取り組みが消費者において身近に感じられるよう調理実習等を通じた事業を行うなど展開してきた。今後、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ると考えている。

そこで、この大会では、食品リサイクルの取組を表す「めぐりふード」や循環資源として構築されている食材の普及を図り、食品リサイクルの取組を身近に感じていただくために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、今年度の事業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(レシピ公募版)

内 容：めぐりふードやその他循環型資源として日常で販売されている食材を使用したレシピを一般消費者等から公募し審査・表彰する。

## ア レシピ公募要領の作成

公募期間に間に合うよう、環境省中部地方環境事務所担当官及び関係者と調整の上、「公募期間」開始迄に募集要項を決定し、各関係機関等へ配布する事前手続き・調整を行う。

## イ レシピ公募

主婦層を中心に料理教室参加者への告知など手段で広報（ラジオ等宣伝媒体を含む。）を図り、告知方法は担当官と協議の上決定する。公募先は受託者事務局とし、事前審査に必要な事務手続き等を行う。

## ウ 公募レシピの審査

環境省中部地方環境事務所内に3名の委員で構成する審査会を設置する。

審査会では、最優秀賞者1名及び優秀者7名を決定する。最優秀者は別途定めている環境省中部地方環境事務所表彰規程により表彰する。

電話・文書等で本人宛通知を行い料理教室当日の参加を要請・交渉する。

なお、優秀者については、表彰は行わず、レシピブックへの掲載のみとする。

## エ 公募最優秀レシピの表彰

上記で審査の後、決定された最優秀者への表彰を料理実習の場で行う。

## (2) 普及啓発イベントの企画・運営業務(料理教室版)

開催場所：東邦ガス クッキングサロン今池

(名古屋市千種区今池 1-8-8 今池ガスビル 4F)

※東邦ガス主催の「クッキング教室」と共同で開催。

内 容：公募より選定されためぐりふード等レシピを実演し体験するための料理教室及び展示ブースの運営など

## ア 料理教室の企画・運営

料理教室において、環境省中部地方環境事務所担当官、東邦ガス担当者、クッキングサロン今池の施設管理要員などと調整の上、必要な設営を行い、料理教室が終了後、速やかに撤去する。

なお、料理教室から排出される残飯等ごみ処理が必要なものは極力排出を抑えるよう工夫し、やむを得ず発生したごみは、名古屋市の処理基準に基づき適正処理を行う。

講座・料理実習時間：2時間半～3時間程度

料理教室募集定員：28名（親子で14組）を上限（4名/1テーブル、7テーブル見込）とする。

講座（調理実習）内容：

- ①料理講師によるデモンストレーション（調理におけるエコを実演の中で指導）
- ②参加者における調理・試食
- ③エコ・クッキングや食品リサイクルに関する講習
- ④表彰式
- ⑤後片づけ、アンケート等

#### イ 料理教室のスタッフ配置

料理講師及びそのスタッフを募集人員に応じた配置を行う。

なお、講師、講師の選定したアシスタント及び施設管理要員1名に係る謝金及び旅費を負担する。

#### ウ 食材の確保

標記目的に合致した食材等を調達する。

公募によるレシピが完成するための食材の調達にあたって、関係者（食品リサイクル推進サポーター等）から食材の選定に関し情報収集を行い、旬や季節限定的な食材を出来る限り選定し、調達した食材費等の負担をする。

#### エ 事前打ち合わせ業務

中部地方環境事務所担当官、関係機関等と、必要に応じ打ち合わせを行う。

#### オ 料理教室におけるアンケート調査の分析

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、調理実習者にアンケート調査を実施し、その結果を集計・分析する。

### (3) 各種メディア等を活用した広報に関する企画・運営

内 容：公募及び料理実習によるレシピをより広く消費者や事業者に広報により啓発する。

#### ア レシピ集の作製

環境省中部地方環境事務所のHP上での公開等を前提に、電子ファイルを作成し、あ

わせて紙媒体（A5版サイズにてカラー両面）を作製する。

#### イ 食品リサイクル推進サポーター等に対する広報

中部地方環境事務所の担当官と相談の上、食品リサイクル推進サポーター等に対し、上記結果実績をPRする。

#### (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（レシピ公募版）

平成23年10月より、「めぐりふード」という愛称及びシンボルマークの運用が開始された。

しかしながら、食品リサイクルの仕組みによって生まれた食材を取り扱う店舗は未だ少なく、一般消費者が目にする機会は非常に少ない。また、食品リサイクルの取組自体が分かりづらく、食品の「残渣」や「廃棄物」と言った言葉から連想される一般的なイメージもあまり良いものでないこともあり、一般消費者の食卓へ上がる食材として選ばれる機会が少ないと考えられる。

そこで、食品リサイクルの取組から生まれた食材を使用したレシピの公募を行うことで、まずは一般消費者に「めぐりふード」「食品リサイクル」という言葉に興味関心を持ってもらうことを目指した。

#### (1)実施状況

##### ①レシピ公募要領の作成

食品リサイクルの取組によって生まれた食材を使用するレシピを募集するにあたって、問題となるのが「目印がない」という点である。取扱い店舗によっては独自にシールを貼付け、食品リサイクルの取組によって生まれた食材であることが分かり易く表示している店舗もあるが、食品リサイクル食材であることが消費者に分かる形で販売されている販売店舗は少数である。

そこで、今回の公募ではできるだけ食品リサイクルの食材を利用してもらうことを前提に食品リストを提示し、入手困難の場合にはリストを参考として多少食品リサイクル食材以外の食材が多少含まれても構いこととし、公募要領を作成した。



## 公募の概要

名称	親子で作る「めぐりふード・レシピ」
公募期間	2014年10月1日～2014年11月24日
応募先 (事務局)	株式会社ウェイストボックス
公募内容	食品リサイクルによって生まれた食材の活用レシピを募集。 親子で手軽に楽しく作ることができ、おいしく食べられ、環境にもやさしい一品料理のレシピ。
公募の配布 および設置先	ユニー株式会社店舗、ナディアパーク内施設（セブンスカフェ、キッズステーション等）、名古屋栄養専門学校、東邦ガス株式会社 等
備考	入手可能な食品リサイクル食材として16種（豚肉、鯛、大根、レンコン、葱、レタス、小松菜、モロヘイヤ、トマト、ささげ、いちご、さつまいも、ブロッコリー、玉ねぎ、空芯菜、かぶ）を提示

## レシピ公募要領(表)

### 親子で作る「めぐりふード・レシピ」を募集します！

～食品リサイクルによって生まれた食材の活用レシピ～



●はじめに●  
環境省中部地方環境事務所では、このたび食品リサイクルの普及促進のため、食品リサイクルによって生まれた食品を活用した『一品料理(メイン)』のレシピを募集します。

＜食品リサイクルとは＞  
食品スーパーや飲食店で大量に発生する売れ残りや食べ残し、調理くずなどを、家畜のえさや畑の肥料にし、それらで育てた家畜や野菜を販売し調理する取組みが食品リサイクルです。皆様により身近に感じていただきイメージの向上を図るため、愛称「めぐりふード」とシンボルマークを作成。普及に向けた様々なイベントを開催してきました。



食品リサイクルの仕組み

●募集するレシピの内容●  
食品リサイクルによって生まれる食品を使用し、親子で手軽に楽しく作ることができ、おいしく食べられ、環境にもやさしい一品料理のレシピ

＜食品リサイクルによって作られた食品＞ ※下記より2品以上使用してください。  
豚肉、鯛、大根、レンコン、葱、レタス、小松菜、モロヘイヤ、トマト、ささげ、いちご、さつまいも、ブロッコリー、玉ねぎ、空芯菜、かぶ  
※調理を行う際、なるべく食品リサイクルの食材をご利用下さい。入手困難の場合には食品例を参考に、食品リサイクル食材以外の食材が多少含まれても構いません。

●入賞レシピの発表等●  
中部地方環境事務所ホームページで12月下旬に発表。  
レシピサイトやレシピ集への掲載も予定。

★最優秀レシピ1点：賞状、親子エコ・クッキング教室ご招待(※)  
めぐりふード詰合せ(5000円相当)

★優秀レシピ7点：賞状、めぐりふード詰合せ(2000円相当)

※親子エコ・クッキング教室は、東邦ガス(株)の御協力の下、来年2月1日に名古屋市  
内で開催。当日のメイン料理として最優秀レシピを採用。他の参加者は別途募集。  
(エコ・クッキングは、東京ガス(株)の登録商標です。)



## レシピ公募要領(裏)

### ●応募について●

#### <応募用紙>

(Word または PDF ファイル)をダウンロードし、必要事項のご記入と写真添付のうえ、メールまたは郵送にてご応募ください。(写真は応募用紙に貼り付けて下さい)。

応募用紙  
ダウンロード



PDF : <http://www.wastebox.net/download/ouboyoushi.pdf>  
Word : <http://www.wastebox.net/download/ouboyoushi.docx>

#### <応募資格>

親子(お子様は小学生から中学生まで)、グループ、一般の方

### ●募集期間●

2014年10月1日～2014年11月24日

**【お問合せ先・応募先】** ※応募の際、この公募要領について添付の必要はありません。

郵送先 : 〒460-0008

愛知県名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークデザインセンタービル7階

株式会社ウエストボックス (環境省中部地方環境事務所 受託企業)

TEL:052-265-5902 FAX:052-265-5903 担当:首藤 未里果

E-mail 送付先 : [info@wastebox.net](mailto:info@wastebox.net) 件名は「めぐりふード・レシピ応募」として下さい。

### ●公募レシピの審査方法●

中部地方環境事務所内に3名の審査員で構成する審査会を設置して審査を行い、その結果を踏まえ、中部地方環境事務所長が最優秀レシピ1点、優秀レシピ7点を決定します。

#### <審査の観点>

- 親子で手軽に楽しく作れること
- 素材の味を活かしたものであること
- おいしそうであること
- お子様からご年配の方まで楽しめる料理であること
- 環境にやさしいこと
- 1時間以内で簡潔に作成できる料理であること

#### <審査員>

名古屋文化短期大学 非常勤講師(元准教授) 料理研究科 中島和美氏

株式会社 Japan Food Expert 代表 長田絢氏

生活協同組合連合会 東海コープ事業連合元商品部長 川上政彦氏

## ②ラジオによるレシピ募集

公募の開始にあたって「めぐりふード」という言葉と公募の周知のため、FM 愛知のラジオ放送スポット CM 枠を活用した。

ラジオ原稿については、20秒と短い時間であることもあり、公募への応募を促すことよりも、短時間のうちにいかに「めぐりふード」という言葉の印象を残すかを重視した。

## ラジオスポットCM概要

タイトル	「めぐりふード」知ってますか？篇
収録日	2014年9月25日（木）13時～
収録場所	株式会社エフエム愛知 (名古屋市中区千代田 2-15-18)
公開スケジュール	2014年10月6日（月）～2014年10月16日（木）
備考	ラジオを毎日聴く習慣のあるリスナーをターゲットとし、短期集中型で放送スケジュールを作成。 リスナーのうち、子供をもつ主婦層を対象に絞り、良くラジオが聴かれている時間帯である昼食と夕食前の食事準備の時間帯を放送時間として調整し、めぐりふードのイメージアップを図るため、BGMにはテンポの良い暖かい印象の曲を選択。

## FM 愛知 20 秒スポットCM原稿

めぐりふード・レシピ募集ラジオ CM  
20 秒原稿案

2014/09/22 第二稿

■収録日：2014年9月25日（木）13時～（予）  
 □スポンサー：環境省中部地方環境事務所様  
 □代理店：ウェイストボックス様  
 ■タイトル：「めぐりふード」知ってますか？篇

== 【本文】 =====

女   みなさん！「めぐりふード」ってご存知ですか？

男   食品リサイクルの愛称それが、「めぐりふード」。

女   **環境省中部事務所では、親子で愉しく作れて環境にも優しい…そんな『めぐりふード・レシピ』を募集中！**

男   優秀レシピ8点に豪華賞品を進呈！

女   11月24日 月曜日締切です！

<元気よく！>  
 男女   詳しくは、『めぐりふード』で検索を！！

※BGMはテンポのよい、あかるく暖かい印象の曲イメージ。

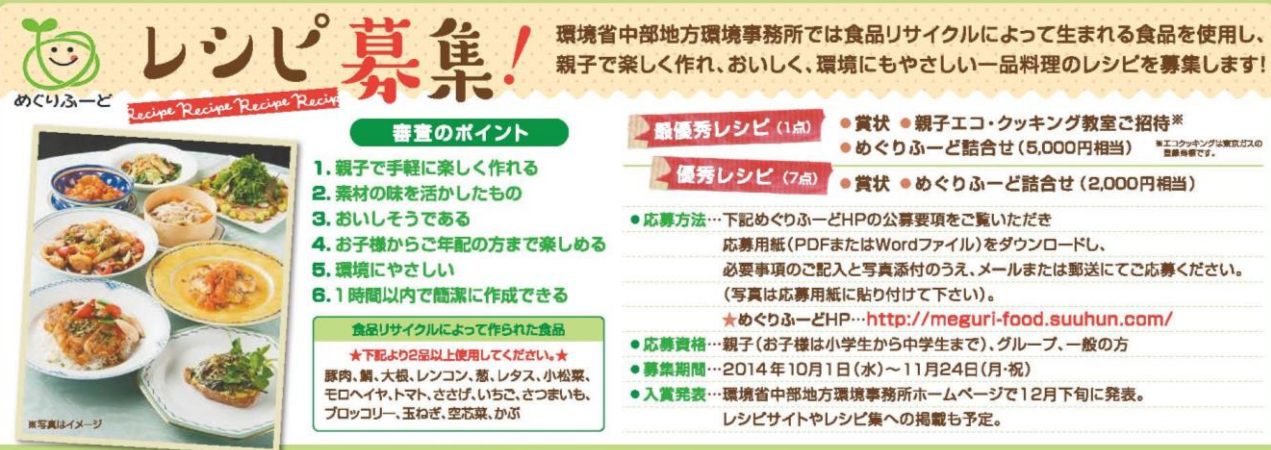




### ③新聞折込み紙面によるレシピ募集

中日新聞の折込み環境情報誌 RISA（発行部数：名古屋市内 54 万部）の 2014 年 10 月号の誌面 1/3 程度を使用し、レシピの公募について告知を行った。

※環境情報誌 RISA は、「名古屋をもっとエコな街に！」というコンセプトのもと、未来のために今私たちに何が出来るかを読者と一緒に考えるため、1999 年 6 月の創刊以来、環境のことが身近に感じられる情報を発信し続けている。



**めぐりふーど** レシピ募集!

環境省中部地方環境事務所では食品リサイクルによって生まれる食品を使用し、親子で楽しく作り、おいしく、環境にもやさしい一品料理のレシピを募集します!

**審査のポイント**

1. 親子で手軽に楽しく作れる
2. 素材の味を活かしたもので
3. おいしそうである
4. お子様からご年配の方まで楽しめる
5. 環境にやさしい
6. 1 時間以内で簡潔に作成できる

**食品リサイクルによって作られた食品**  
★下記より2品以上使用してください。★  
豚肉、鶏、大根、レンコン、葱、レタス、小松菜、モロヘイヤ、トマト、ささげ、いちご、さつまいも、ブロッコリー、玉ねぎ、空芯菜、かぶ

**最優秀レシピ (1点)** ●賞状 ●親子エコ・クッキング教室ご招待※ ●めぐりふーど誌合せ (5,000円相当)

**優秀レシピ (7点)** ●賞状 ●めぐりふーど誌合せ (2,000円相当)

**応募方法**…下記めぐりふーどHPの公募要項をご覧ください  
応募用紙 (PDFまたはWordファイル) をダウンロードし、必要事項のご記入と写真添付のうえ、メールまたは郵送にてご応募ください。  
(写真は応募用紙に貼り付けて下さい)  
★めぐりふーどHP…<http://meguri-food.suuhun.com/>

**応募資格**…親子 (お子様は小学生から中学生まで)、グループ、一般の方

**募集期間**…2014年10月1日 (水) ~ 11月24日 (月・祝)

**入賞発表**…環境省中部地方環境事務所ホームページで12月下旬に発表。  
レシピサイトやレシピ集への掲載も予定。

**メールで応募** info@wastebbox.net ▶件名は「めぐりふーど・レシピ応募」として下さい。  
〒460-0008 名古屋市中区栄 3-18-1 ナディアパークデザインセンタービル7階  
株式会社ウェストボックス [環境省中部地方環境事務所 受託企業]  
TEL : 052-265-5902 (担当: 首藤 未里果)

**食品リサイクルとは…**  
食品スーパーや飲食店から発生する売れ残りや食べ残し、調理くずなどを、畜産のえさや畑の肥料にし、それらで育てた家畜や野菜を販売し調理する取組みが食品リサイクルです。

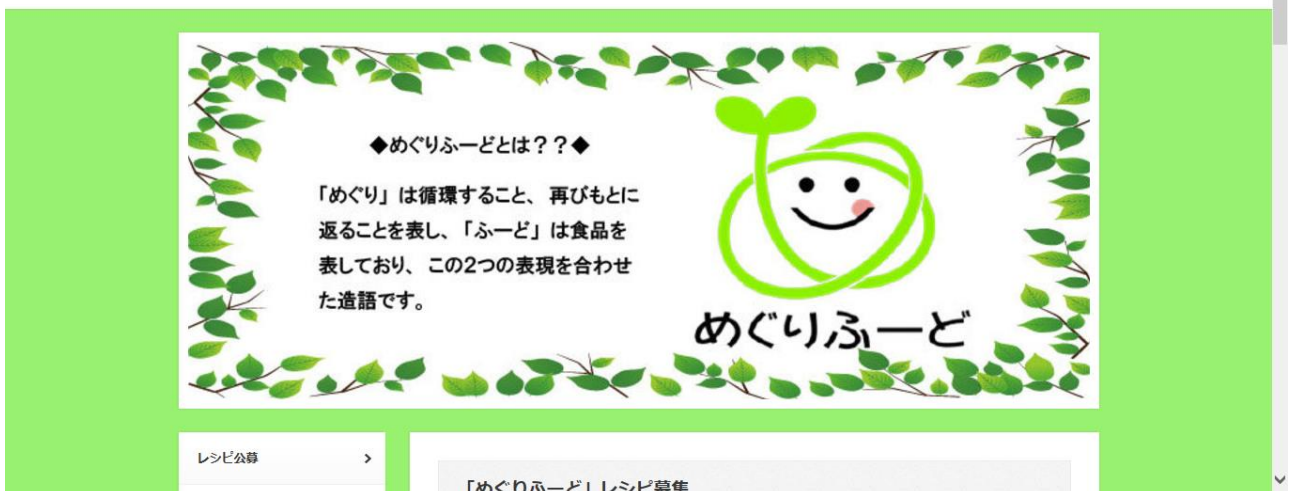
**お問合せ 応募先**

RISA 掲載紙面

### ④めぐりふーど HP の作成・レシピの募集

めぐりふーどの HP を作成し、レシピの公募について告知を行った。

#### めぐりふーど



◆めぐりふーどとは??◆

「めぐり」は循環すること、再びもとに戻ることを表し、「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。

**めぐりふーど**

レシピ公募 > 「めぐりふーど」レシピ募集

めぐりふーど HP

#### ④レシピ・料理コンテスト総合検索サイトでのレシピの募集

レシピコンテストの総合検索サイト「くっくま レシピコンテスト」に公募要領を登録掲載し、レシピの公募について告知を行った。

#### くっくま レシピコンテストでの募集内容

The screenshot shows the website interface for the 'くっくま レシピコンテスト' (Kukkuma Recipe Contest). The main content area features a contest titled 'めくりふーど・レシピ募集' (Meokuri Food Recipe Collection) with a deadline of '2014年11月24日まで' (until November 24, 2014). The page includes a detailed description of the contest, its purpose (promoting food recycling), and a table of contest details.

主催	環境省中部地方環境事務所
応募方法	メールまたは郵送
応募開始	2014年10月1日
応募終了	2014年11月24日
ホームページ	<a href="http://espan.todaysibn.com/">http://espan.todaysibn.com/</a>

Below the table, there are social media sharing options for Facebook, Email, and Twitter, along with a button to 'コンテストのページを指定する' (Specify contest page).

## (2)公募による応募結果

### 応募者レシピ一覧

	レシピ名		レシピ名
1	シャキシャキ!!レタスシュウマイ	21	かぶのみぞれスープ
2	冬野菜deほっこり塩麹炒め	22	秋のキッシュ
3	めぐりふーど・ヘルシーバーグ	23	豚のこま切れで唐揚げができちゃった!?
4	フライパン1つ!れんこんと豚肉の豆乳グラタン	24	ぶた肉の海苔ねぎ巻き
5	豆腐とたっぷり野菜のチヂミ風	25	かぶとブロッコリーのポタージュ
6	器も食べよう大根のおこわ	26	ワンプレートミルフィーユカツの盛り合わせ
7	大根餅	27	大根の野菜バーガー
8	かぶの豚肉まきカツ・かぶの葉ソース	28	れんこんの野菜グラタン
9	さつまいも風味の、レンコンとネギぎっしり肉まん	29	トマトのみぞれパスタ
10	さつまいもといちごの大福風	30	大根の野菜あんかけ
11	カラフルジュエルボール	31	鶏肉とトマトのチーズのせ
12	高野豆腐入りカレー風味のホワイトシチュー	32	野菜たっぷりお手軽グラタン
13	ほっこりさつまいもとしゃきしゃきれんこんのサクサクコロッケ	33	豚肉と小松菜の和風パスタ
14	変わり串カツ	34	豚肉とレンコンのこってり炒め
15	さつまいもの肉巻きと色々野菜の蒸し物	35	さつまいもの豚肉巻き
16	お野菜ニョッキ		
17	豆乳バーニャカウダ		
18	レインボーふわふわオムレツ		
19	とまととん汁		
20	さつまいもミートパイ		

### 【公募結果】

- ・応募者 28 名(うち 3 組はグループでの応募)、レシピ応募数総数 35 品となった。
- ・レシピ公募要領配布先については東海地方がほとんどを占めていたのに対し、応募は北海道や宮城、静岡、滋賀等、東海地方に限らず日本全国各地からあった。

### (3)レシピ審査(審査会の実施および結果)

#### ①レシピ審査会の実施

2014 年 10 月 1 日～11 月 24 日の期間で応募があった 35 品について、料理研究家の中島和美氏、株式会社 Japan Food Expert 代表の長田絢氏、生活協同組合連合会 東海コープ事業連合元商品部長川上政彦氏の 3 名を審査員として、審査会を実施した。

#### 審査会概要

名称	めぐりふーどレシピ審査会
開催日時	2014 年 12 月 2 日 (火) 13 : 30～
会場	環境省 中部地方環境事務所
審査員	・名古屋市文化短期大学 元准教授 料理研究家 中島和美氏 ・株式会社 Japan Food Expert 代表 長田絢氏 ・生活協同組合連合会 東海コープ事業連合元商品部長 川上政彦氏
事務局	環境省中部地方環境事務所 廃棄物・リサイクル対策課 課長補佐 都築 孝之 環境省中部地方環境事務所 廃棄物・リサイクル対策課 廃棄物対策等調査官原 慎一郎 株式会社ウェイストボックス 環境ソリューション事業部 首藤 未里果
内容	公募において応募があった 35 品について、審査基準表をもとに、審査員 3 名により最優秀賞 1 品、優秀賞 7 品を選定していただく。



めぐりふーどレシピ審査基準表

項目	細目	内容	配点
必須	めぐりふーど食材の使用方法が適切かどうか	公募要領記載食材(豚肉、鯛、大根、レンコン、葱、レタス、小松菜、モロヘイヤ、トマト、ささげ、いちご、さつまいも、ブロッコリー、玉ねぎ、空芯菜、かぶ)のうち2品使用されているか。	0or×
独創性	アイデアの斬新性	料理の内容に、新奇性、創意工夫があるか。	5
普及性	調理の簡易性(再現性)	親子で手軽に作れる料理であるか。	5
	調理時間の妥当性	調理時間は適切であるか。(1時間以内で簡単に作成できる料理であるか。)	5
	アレンジ性	応用が効くかどうか。	5
	レシピの対象年齢層について	お子様からご年配の方まで楽しめる料理であるか。(味付け、食材の形態等)	5
	素材を活かした調理であるか	食材の形や色、食感等を活かした調理がなされているか。	5
環境配慮性	環境にやさしいかどうか	エコ調理を意識した調理工程であるか。(電気、ガス、水道使用量等の減量を意識した調理方法であるか。皮ごと調理や生ゴミ処理機の利用など独自のエコを取り入れているか。)	5
総合	総合的なバランス	見た目(盛り付け、器の選択等)、適量性、味のバランスはどうか。美味しそうであるか。	10
追加点	楽しく作れる要素について	調理方法や見た目に、楽しめる要素が盛り込まれているかどうか。	5
合計			50

審査基準は、必須項目を含めて6項目とした。

必須項目については、めぐりふーど食材の使用方法が適切かどうか(つまり食材リストのうち2品以上使用されているか)について確認する項目となっており、ここで×が付いたレシピについては、基本的には審査の対象外とすることとしたが、今回応募のあった全てのレシピにおいて、審査対象外となったものはなかった。

まず独創性については、レシピアイデアの斬新性について評価する項目となり、料理の見た目や調理法に独創的なアイデアや工夫をどれだけ取り入れているかを評価した。

次に普及性についてはさらに5つの細目に分け、調理方法や時間、応用性やレシピ対象範囲について細かく分けて評価する項目とした。なお、時間については公募要領にあらかじめ一時間以内と明記しており、それを越えるレシピはないと想定されたので、ここでの評価基準としては、エコ調理方法を取り入れること等が時間に反映されているかを評価するものとした。

次の項目は環境配慮性についてであるが、調理工程においてエコを意識しているかを評価した。

さらに全体のバランス、つまり各項目についてのバランスと、見た目や適量性、味についての総合評価項目を設けた。

今回総合評価の項目については配点を10点、その他の項目は5点ずつとし、最後の項目については、楽しく作れる要素を+αの項目として追加点項目として設けた。ここでは

調理方法や見た目楽しさの要素をどれだけ盛り込んでいるかを評価するものとした。

全ての配点を合計すると満点で 50 点となるよう構成されており、全ての項目について評価後、合計点を算出した。

35 品全ての審査が終わったところで、審査員 3 名の合計点数を算出し、基本的には得点の高かったものから評価することとしたが、得点が僅差であるものに関しては、審査員同士で協議のうえ、入賞レシピを決定した。

※同名で複数レシピを応募されているものに関しては、どちらも高得点で上位入賞の評価対象となった場合、点数の高い方を受賞レシピとし、1 名で複数の受賞は不可とした。

### ③レシピ審査結果

審査会では、最優秀レシピ 1 品、優秀レシピが 7 品選定された。

なお、最優秀書レシピについては、2 月 1 日開催の親子エコ・クッキングのメインレシピとして採用し、当日最優秀賞レシピの応募者を招待して表彰を行うこととし、今回受賞した他レシピ 7 品とともに、レシピ集へ掲載することとした。

受賞レシピ一覧

賞	氏名	お子さん	レシピ名
最優秀賞	ササキ ユキコ 佐々木 由起子	ハルノ 悠乃	カラフルジュエルボール
優秀賞	オオニシ スミコ 大西 澄子	シノブ 志の歩	器も食べよう大根の中華おこわ
	ハラダ ミチコ 原田 倫子		さつまいも風味の、レンコンとネギぎっしり肉まん
	イワモト キヨコ 岩本 清子		高野豆腐入りカレー風味のホワイトシチュー
	キムラ ユウコ 木村 優子		お野菜ニョッキ
	ミズノ ユリカ 水野 由里果	レイ 怜	豚のこま切れで唐揚げができちゃった!?
	カトウ アキラ 加藤 彰		大根の野菜バーガー
	カサハラ アミ 笠原 安実  フジタ サキ 藤田 紗希  イマイ リノ 今井 莉乃  ハセガワ リエ 長谷川 梨絵		秋のキッシュ

※優秀賞については順不同



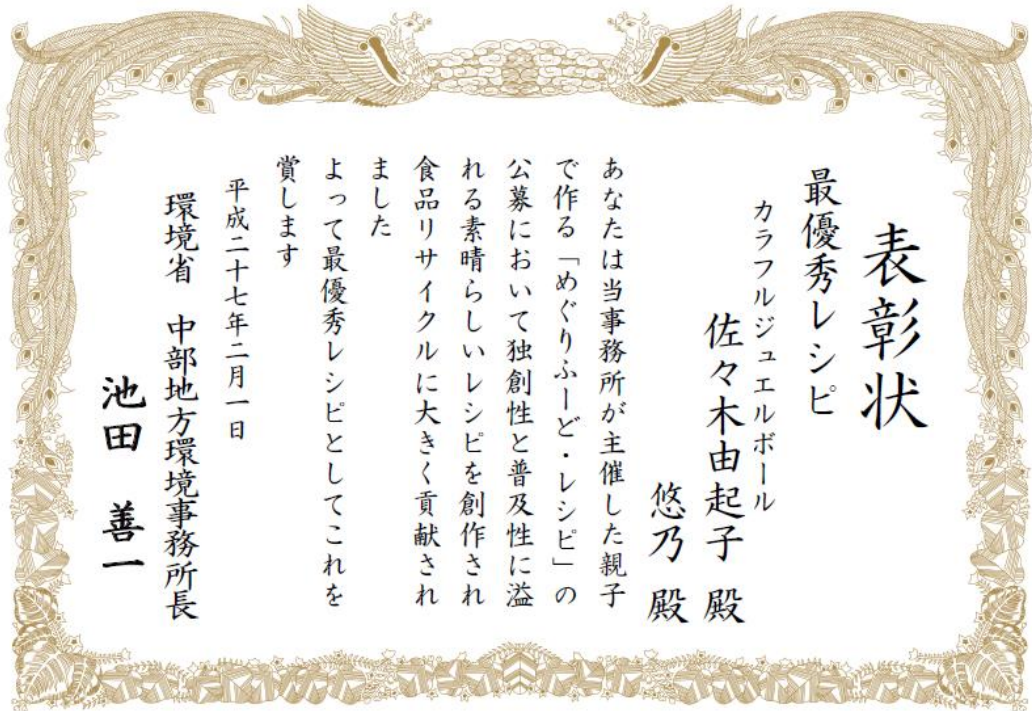
## 最優秀賞

佐々木由起子さま 悠乃さま  
カラフルジュエルボール



評価ポイント:

- ・野菜の下茹でを省くことで調理時間とエネルギーを節約。
- ・一品でも栄養バランスが取れ、食材の彩り5色(白・赤・黄・緑・黒)のうち、4色使われていて食欲をそそる。
- ・ボリュームミーかつヘルシーでどの年代でも満足できるレシピである。







## 優秀賞

大西澄子さま 志の歩さま  
器も食べよう大根の中華おこわ



評価ポイント:

- ・既存の概念にとらわれず、自由な発想で作られたとても楽しい料理である。
- ・くり抜いた中身で大根餅もレシピとして応募されており、残さず食材を使用し、エコである。



## 優秀賞

原田 倫子さま  
さつまいも風味の、  
レンコンとネギぎっしり肉まん



評価ポイント:

- ・発酵なし、直蒸しで調理時間が短縮され、電気やガスの使用量を削減したエコな料理。
- ・調理工程もシンプルで、親子で楽しく手軽に作ることができる。



## 優秀賞

岩本 清子さま  
高野豆腐入り  
カレー風味のホワイトシチュー



評価ポイント:

- ・野菜の下茹でを一つの鍋で行うことでエネルギーを節約。
- ・高野豆腐を使用しており、ポリューミーかつヘルシーでどの年代にも受け入れられ易い。



## 優秀賞

木村 優子さま  
お野菜ニョッキ



評価ポイント:

- ・食材の廃棄がほとんどないエコな料理。
- ・アレルギーを持つ人も食べられるよう、小麦・乳・卵等を使用しない等、誰もが楽しめるよう配慮がされている。





## 優秀賞

水野 由里果さま 怜さま  
豚のこま切れで  
唐揚げができちゃった!?



評価ポイント:

- ・冷蔵庫にある食材で手軽に唐揚げができるというアイデアが良い。
- ・こま切れ肉を使うことで、少量の油で揚げ焼きが可能。揚げ時間を短縮できる。
- ・食材の彩り5色(白・赤・黄・緑・黒)のうち、4色使われており食欲をそそる。



## 優秀賞

加藤 彰さま  
大根の野菜バーガー



評価ポイント:

- ・見た目が楽しいアイデア料理。
- ・フライパン一つで調理でき、手軽である。
- ・蓋をうまく使うことで美味しくなるだけでなく、調理時間とエネルギーを節約している。



※優秀レシピについても、最優秀レシピと同様の賞状を作成した。

審査結果については2月1日開催の親子エコ・クッキング終了後、順次、環境省中部地方環境事務所HP内や、めぐりふーどのHP上で公表した。

#### (4)事業実施に対する評価

公募については、公募要領の設置および配布先として大手料理教室に問合せをしたところ、各機関とも自社の取引関係機関以外の資料の設置や配布は難しいとの回答で、公募開始前から周知の方法を改めて検討する必要があることがあった。

そこで、めぐりふーどのHPを作成し、レシピ検索サイトへ登録掲載することにより、インターネットを上手く活用し、全国的に広く公募の周知を図った。

応募者28名のうち5名は複数のレシピを応募されており、また料理系の部活動に参加する学生による応募も多数見受けられた。もともと料理に関心の高い人がレシピコンテスト等を検索する確率が高いことが想定されたため、レシピコンテスト総合検索サイトへの掲載等、インターネットの活用が効果的であったことが確認できた。

しかしながら、どの募集方法が一番効果的であったかについて評価を行うことが難しい。

中でも、ラジオのスポットCMでの公募については、1本あたり20秒、一日2回、8日連続の短期集中型であったこともあり、毎日同じ時間帯にラジオを聴くことが決まっている、限定的な層に対する多少の言葉の周知にはなり得たと想定できるものの、費用対効果については疑問が残る。

これらを踏まえ、今後このような公募を行う際には、応募シートに応募のきっかけを問う項目を作成するなど、事業評価として必要なデータについて留意し、項目の作成を検討したい。



## 2-2 普及啓発イベントの企画・運営業務（料理教室版）

公募の実施により、「めぐりふード」の言葉については認知度を上げることはできたが、対象者が料理に興味のある人々に限られており、普段の生活で食材を手にする幅広い層への普及啓発としては不十分である。

そこで、当イベントの実施が、多くの人々に、めぐりふードのような食品リサイクル食材が誕生するまでの仕組みや、様々な機関において実施されている食品リサイクルプロジェクトについて知っていただき、さらに調理の際に実践できるエコ・クッキングの方法について予備知識を付ける契機となることを目指した。

### (1)『「めぐりふード」で親子エコ・クッキング教室』の実施

#### ①料理教室の企画・運営

レシピ公募において応募されたレシピ 35 品から、審査会で選定された最優秀レシピ「カラフルジュエルボール（佐々木由起子さま、悠乃さま・作）」をメイン料理とし、審査会でも審査を担当した中島和美氏を講師として招き、「めぐりふードで親子エコ・クッキング教室♪」を開催した。

料理教室名	めぐりふードで親子エコ・クッキング教室♪
開催日時	2015年2月1日（日）10：00～
会場	東邦ガスクッキングサロン今池 （名古屋市千種区今池 1-8-8 今池ガスビル 4F）
対象	小学生から中学生までのお子様とその親御様
定員	親子 13 組（親と子で合計 30 名程度まで）
講師 アシスタント	料理研究家 中島 和美 宮原 千尋、 長瀬 綾香、 成瀬 由佳
プログラム	・環境省中部地方環境事務所による食品リサイクルについての説明 ・東邦ガス梶川等さまによるエコ・クッキングについての説明 ・中島和美先生によるデモンストレーション ・参加者によるエコ・クッキング（調理実習） ・最優秀レシピの表彰
協力先	東邦ガス株式会社
備考	FAX またはメールでの応募受付とし、応募者多数の場合は先着順で参加者を決定。

## ②当日メニューの作成

料理教室当日のメニューについては、実際に食品リサイクルの取組によって生まれた食材として、現在一般的に入手が可能とされている食材のうち、なるべく多くの種類を取り入れる形で、最優秀賞レシピである「カラフルジュエルボール」に合った料理を、副菜レシピとして研究家中島和美氏に依頼した。

<決定メニュー>

- ・カラフルジュエルボール  
(最優秀賞 佐々木 由起子さん・悠乃さんレシピ)
- ・鮭とレタスの炒飯
- ・トマトと小松菜のかきたまスープ
- ・ココナッツプリン



最優秀賞レシピ

※一般的に入手可能な食品リサイクル商品リストとして公募で提示した食材は16種あり、そのうち、12種(豚肉、葱、レンコン、人参、レタス、小松菜、トマト、いちご、さつまいも、ブロッコリー、玉ねぎ、かぶ)を使用するメニューとなった。

料理研究家 中島和美氏

パリの料理学校、ル・コルドン・ブルーに学ぶ。  
帰国後、1994年より料理サロン「À Table」を主宰。  
ジャンルにとらわれない家庭料理と、健康と美を意識したナチュラルな料理を提案している。サロンの傍ら大学でも教鞭をとり、食文化やマナーの研究と、食べることの大切さと楽しさを若い世代に伝えている。また、食にまつわるイベントのプロデュースも手掛け、食を通じて心豊かに暮らすスタイルを広く発信している。



参加者配布用メニュー(表)

平成27年2月1日

「めぐりふーど」で親子エコ・クッキング教室♪



- ・カラフルジュエルボール
- ・鮭とレタスの炒飯
- ・トマトと小松菜のかきたまスープ
- ・ココナッツプリン



カラフルジュエルボール

<材料4人分>

<肉団子>

- ・豚ひき肉 400g
- ・塩、醤油、砂糖、オイスターソース 各小さじ1
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・卵 1個
- ・酒、片栗粉 各大さじ1
- ・揚げ油 適宜

<具>

- ・うずら卵 4個
- ・ブロッコリー、小かぶ、人参、さつまいも、れんこん 各少々
- ・片栗粉 適宜

<あん>

- ・中華スープ 120ml
- ・ケチャップ、酢、砂糖、醤油 各大さじ2
- ・片栗粉 大さじ2/3
- ・コーン 大さじ1
- ・ごま油 小さじ1/2

<付け合わせ>

- ・小松菜 1株
- ・塩 適宜
- ・サラダ油 適宜

<作り方>

1. <肉団子>を作る。  
玉葱はみじん切りにする。  
<具>のうちうずら卵は、茹でて殻を剥く。ブロッコリー・小かぶ・人参・さつまいも・れんこんは、うずら卵の半分くらいの大きさに切る。れんこんのみ下茹でする。
2. ボールに豚ひき肉・塩・醤油・砂糖・オイスターソースを入れ、粘りが出るまでよく練る。玉葱・卵・酒・片栗粉も加え、混ぜ合わせる。
3. 1の<具>の水気を拭き、片栗粉をふる。  
2を24等分し、<具>を包んで丸める。
4. 片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げる。(中身がわかるよう、分けて揚げる。)
5. <あん>を作る。  
中華スープ、ケチャップ、酢、砂糖、醤油、片栗粉をフライパンに入れ、混ぜながら火にかける。とろみがつけば肉団子とコーンを加えてあんを絡め、仕上げにごま油を加える。
6. <付け合わせ>を準備する。  
熱湯に塩とサラダ油を加え、小松菜を茹でる。
7. 器に肉団子と小松菜を盛り合わせる。

レシピのエコポイント

野菜の下茹でを省くことで調理時間とエネルギーを節約。また、ひと品でも栄養バランスが取れている。

## 参加者配布用メニュー

### 鮭とレタスの炒飯

#### <材料4人分>

・ごはん	お茶碗4杯分
・鮭フレーク	60g
・レタス	4枚
・白ごま	小さじ1
・刻みのり	適宜
・塩・胡椒	適宜
・醤油	少々
・ごま油	小さじ2
・サラダ油	大さじ2

#### <作り方>

1. レタスは小さくちぎる。
2. 中華鍋またはフライパンを熱し、ごま油とサラダ油を入れてなじませる。
3. 温かいごはんを加えて広げ、焼くように炒める。途中で鮭フレークとレタスを加え、炒め合わせる。
4. 白ごまを加え、塩・胡椒で味を調え、仕上げに香りづけとして醤油少量を鍋肌から回し入れる。
5. 器に盛り付け、刻みのりを飾る。

### トマトと小松菜のかきたまスープ

#### <材料4人分>

・鶏手羽元	8本
・葱	1/2本
・酒	大さじ1
・生姜	小1片
・水	1L
・塩・胡椒	適宜
・醤油	小さじ1
・トマト	小1個
・小松菜	2株
・卵	1個
・ラー油（お好みで）	適宜

#### <作り方>

1. 鶏手羽元は洗って水気をよく拭き、骨に沿って切り込みを入れる。たたいた葱・スライスした生姜・酒・水と共に鍋に入れて火にかける。沸騰したらアクを丁寧に取りながら、弱火でコトコトと30分煮込みスープを取る。
2. スープを漉して鍋に入れ、塩・胡椒・醤油で味を調える。鶏手羽元は身を骨からはずす。
3. くし形に薄く切ったトマト・5cm長さに切った小松菜・鶏手羽元を加えてさっと火を通し、溶き卵を流し入れる。もう一度味を見て調え、器に盛り付ける。好みでラー油を加える。

### ココナッツプリン

#### <材料4人分>

・板ゼラチン	6g
・ココナッツミルク	200ml
・牛乳	160ml
・生クリーム	80ml
・グラニュー糖	80g
・いちご	4個
・マンゴーソース	大さじ4

#### <作り方>

1. 板ゼラチンを水につけて戻す。
2. 鍋にココナッツミルク・牛乳・生クリーム・グラニュー糖を入れて温める。火を止め、水気を切った板ゼラチンを加え溶かし、裏漉す。
3. 氷水につけて混ぜながら粗熱を取り、少しとろみがつけばプリン型に流し、冷やし固める。
4. 固まれば器に盛りつけ、マンゴーソース・いちご・ミントを飾る。

### ③食材の確保

イベントで使用する食材は、ユニー株式会社のアピタ千代田橋店にご協力いただいた。

以前よりユニー株式会社では、一部店舗にて食品リサイクル食材を集めたコーナーを設置するなど、食品リサイクルの取組について積極的に一般消費者への普及啓発を行っている。

食品リサイクル食材のコーナーでは、食品リサイクルの仕組みや取組の説明資料、めぐりふードのロゴマーク等が掲示されており、個々の食材のパッケージにも「エコやさい」シールが貼られていることから、手にした消費者に分かりやすく取組を伝える工夫がされている。



アピタ千代田橋店 食品リサイクル食材コーナー

親子でエコ・クッキング教室に使用する食材は、予備を含めて40名分程度準備する必要があること、また開催日が2月（真冬）であることから、食材の確保が厳しいと想定された。そこで今回のイベントでは、複数箇所からの調達ではなく、1箇所からまとめて調達することとし、食品リサイクルへ積極的に取り組んでいる株式会社ユニーの店舗にてご提供いただくこととした。

#### 食材を提供いただいた機関および当日入手できた食材

機関名	食材
アピタ千代田橋店	悠健豚（ひき肉）、葱、レンコン、人参



#### ④参加者募集の周知

めぐりふードHP、東邦ガスのクッキングスタジオへの設置、名古屋栄養専門学校等の調理関係機関への配布に加え、12月25日（木）の中日新聞朝刊へも掲載された。

#### 【募集結果】

親子13組の募集に対して20組み程の申し込みがあり、先着順で参加者13組28名を決定した。最優秀賞の受賞者親子1組を含め、14組30名の参加者を決定。

#### (2)開催結果

当日は2組の欠席があり12組26名の参加者となった。また、イベントは環境省中部地方環境事務所職員、講師およびアシスタントや事務局等を合わせて総勢40名程で開催した。



講師およびアシスタントによる事前準備



材料は調理台ごとに計量して準備



参加者の受付



中部地方環境事務所長による挨拶

所長の挨拶では、環境省の役割についての簡単な説明と、環境に優しい暮らし方とはどのようなものかについて、低学年の参加者にも分かるよう、易しい言葉を使って説明を行った。また、事務局からの食品リサイクルについての説明では、参加者に問いかけながら説明を進める参加型の形式を用いて、参加者の日頃の取組と食品リサイクルの取組を結びつけながら、めぐりふードについての説明を行った。



食品リサイクルについての説明



東邦ガス 梶川氏によるエコ・クッキングの説明



チラシを使用したエコなごみ箱の作成



中島和美先生によるデモンストレーション



協力先である東邦ガス株式会社の梶川氏からは、日頃からできる調理中におけるエコについての説明や、エコなごみ箱の作り方の紹介を行った後、中島和美氏によるデモンストレーション、参加者の調理実習、試食へと続いた。





講師の手元をモニター表示



調理実習風景



完成



試食風景

試食時間の後半から、本事業の最初に実施した公募において、審査会で選ばれたレシピ 8 品（優秀賞 7 品、最優秀賞 1 品）について、中島氏よりエコポイントや、その他の評価ポイントと、中島氏独自の解釈による講評が行われた。

講評後、参加者として招待した最優秀賞の受賞者（佐々木由起子さま 悠乃さま）へ、所長からの賞状と目録の授与による授賞式を執り行った。





受賞レシピ講評



受賞レシピの写真をモニター表示



最優秀賞レシピ受賞者へ表彰状の授与



最優秀賞レシピ受賞者へ目録の授与



エコ・クッキング評価発表



エコ・クッキング結果をモニター表示

授賞式後、当初は予定として組み込んでいなかったが、東邦ガスの梶川氏の計らいで、作業台テーブルごとのエコ・クッキング評価発表が行われた。作業台ごとの結果をモニターに表示し、実習中のエコ・クッキングの度合いについて分析、評価した。



後片付け後順次解散



当日メニュー完成形(デモンストレーション)



カラフルジュエルボール



トマトと小松菜のかきたまスープ



鮭とレタスの炒飯



ココナッツプリン

全てのプログラムが終わったところで各テーブルごとに片付けを行い、片付けの終わった人から順にアンケートの回収後、流れ解散とした。

### (3)アンケート調査結果

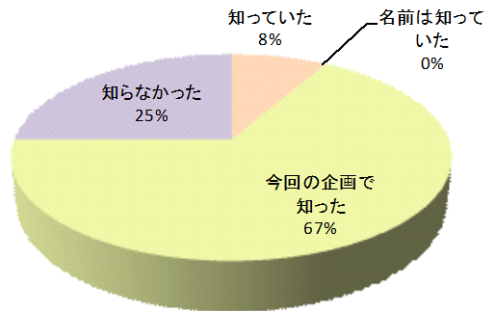
アンケート調査は、2月1日に行った料理教室への参加者に対して実施し、親御様12名とお子様14名の計26名から回答を得た。

アンケートは、大人と子供それぞれの視点からイベントを評価していただき、それぞれの視点から、今後の食品リサイクルの普及機会としての不足点や、今後の推進事業としての位置付けや方向性を探る観点から実施した。

#### <親御様用アンケート> 回答数 12

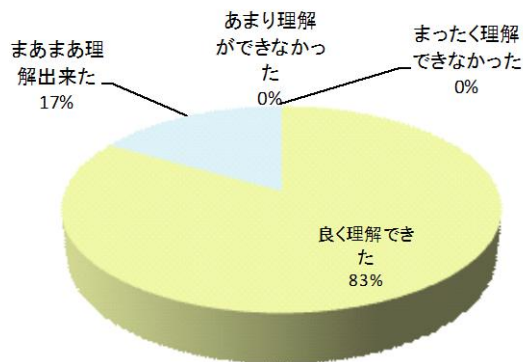
「めぐりふード」で親子エコ・クッキング教室 参加者アンケート(親御様用)		
本日は親子エコ・クッキング教室にご参加くださり、ありがとうございました。 いただいた回答は、アンケートの目的以外には一切使用いたしませんので、率直なご意見をお聞かせください。 どうぞご協力よろしく願いたします。		
★回答が終わりましたら、受付までご提出をお願いいたします。		
①「めぐりふード」という言葉を知っていましたか？		
<input type="checkbox"/> 知っていた	<input type="checkbox"/> 名前は知っていた	<input type="checkbox"/> 今回の企画で知った
<input type="checkbox"/> 知らなかった		
②めぐりふードについて、理解できましたか？		
<input type="checkbox"/> 良く理解できた	<input type="checkbox"/> まあまあ理解できた	<input type="checkbox"/> あまり理解ができなかった
<input type="checkbox"/> まったく理解できなかった		
③今回参加して、食品リサイクルによって生まれた食材に対する印象が変わりましたか？		
<input type="checkbox"/> 印象がよくなった	<input type="checkbox"/> 特に変わらない	<input type="checkbox"/> 印象が悪くなった
<input type="checkbox"/> その他(具体的にお気づきの点等あれば、お聞かせください)自由記述		
[ ]		
④食品リサイクル普及の為に、どのような情報や手段が必要だと思われますか。(複数回答可)		
<input type="checkbox"/> 食品リサイクルの正しい知識	<input type="checkbox"/> 自治体・事業者の取組事例	<input type="checkbox"/> 学習・体験ができる場所
<input type="checkbox"/> 冊子・パンフレット	<input type="checkbox"/> 販売箇所(店舗)や食品への表示	
<input type="checkbox"/> その他 [ ]		
⑤次回、めぐりふードに関するイベントがあったら親子で参加してみたいと思いますか。		
<input type="checkbox"/> 思う	<input type="checkbox"/> 思わない	<input type="checkbox"/> どちらとも言えない
⑥本日の親子エコ・クッキング教室について有意義でしたか。ご感想をお聞かせ下さい。		
[ ]		
アンケートは以上となります。ご協力ありがとうございました。 環境省中部地方環境事務所 委託先:(株)ウエストボックス		

①「めぐりふード」という言葉を知っていましたか？



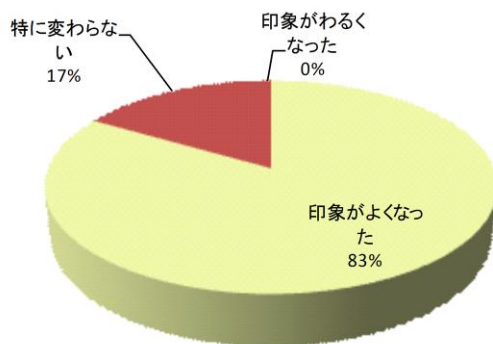
知っていた	1
名前は知っていた	0
今回の企画で知った	8
知らなかった	3

②めぐりふードについて、理解できましたか？



良く理解できた	10
まあまあ理解出来た	2
あまり理解ができなかった	0
まったく理解できなかった	0

③今回参加して、食品リサイクルによって生まれた食材に対する印象が変わりましたか？



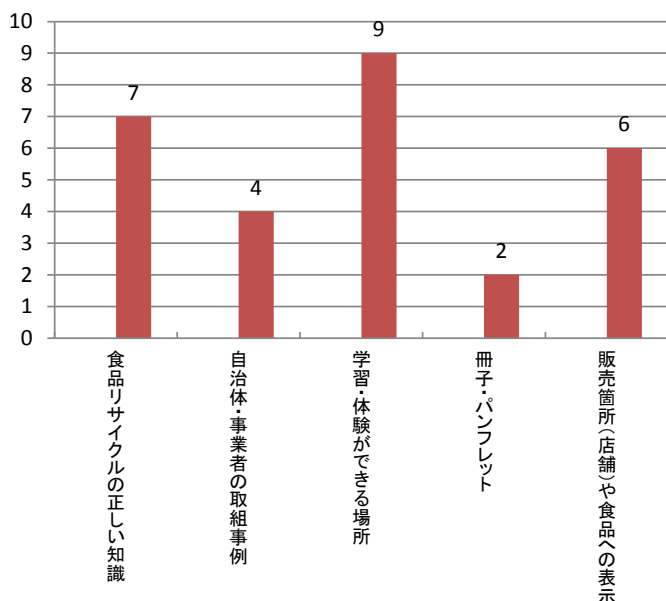
印象がよくなった	10
特に変わらない	2
印象が悪くなった	0

その他（自由記述）

食品リサイクルは、ペールのごみ箱に入った生ごみを連想しがちですが、食品加工時にでる（食品残さ）産業廃棄物となるものを利用しているということを現場を知ってもらいたいと思います。愛知県の事例を知ってもらいたいと思います。

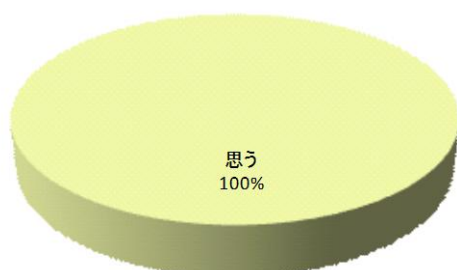


④食品リサイクル普及の為に、どのような情報や手段が必要だと思われますか。(複数回答可)



食品リサイクルの正しい知識	7
自治体・事業者の取組事例	4
学習・体験ができる場所	9
冊子・パンフレット	2
販売箇所(店舗)や食品への表示	6

⑤次回、めぐりふードに関するイベントがあったら親子で参加してみたいと思いますか。



思う	12
思わない	0
どちらとも言えない	0

⑥本日の親子エコ・クッキング教室♪について有意義でしたか。ご感想をお聞かせ下さい。

素敵な時間を有難うございました。普段もできる限りECOや節約には気を付けているつもりですが、環境に地球に優しく出来ることを少しでも今日から取り組んでいきたいなと思います！
エコについてもう一度考え直すきっかけになった
家ではなかなか親子でお料理等できないので、ゆっくり楽しく体験できてよかったです。とても楽しかったです。
すごく良かったです。親子でこのように参加して楽しめたので、また参加の機会があれば参加させて頂きたいです。
親子で楽しく勉強、クッキングができてとても良かったです。
めぐりふードに対する知識が高まり勉強になった。
大忙しでしたが、家でも一緒に取り組むきっかけになれば、と思います。
子供より:ブディングでないのに、なぜプリンなんだ?ゼリーじゃないの? 子供と料理をすると話すきっかけができるので、小学生に限らず中高生、おじいちゃん、おばあちゃんとあらゆる人に機会があればと思います。(特に男女共同参画には男の子を小さい時から参加させたいです。息子がつくるお母さんに食べさせたい料理とか・・・)
楽しかった。家で早速作ってみたいと思います。有難うございました。
楽しかったです。また是非参加したいです。
食品を無駄なく使用すること、エネルギーを大切に使うことなど勉強になりました。料理もおいしくて大満足でした。
いつもやサイを食べない子供もしっかり食べていて大変良い機会になりました。

<お子様用アンケート> 回答数 14

「めぐりふーど」で親子エコ・クッキング教室  
参加者アンケート(お子様用)

本日は親子エコ・クッキング教室にご参加くださり、ありがとうございました。  
お子様にもアンケートにご協力頂きたいので可能な範囲でお願い致します。  
いただいた回答は、アンケートの目的以外には一切使用いたしませんので、率直なご意見をお聞かせください。  
どうぞご協力よろしく願いいたします。

★回答が終わりましたら、受付までご提出をお願いいたします。

きょう たの  
①今日は楽しかったですか。

- とても楽しかった                       まあまあ楽しかった                       あまり楽しくなかった  
 つまらなかった

きょう つく                      りょうり  
②今日作ってみたお料理は、おいしかったですか？

- おいしかった                       まあまあおいしかった                       あまりおいしくなかった  
 おいしくなかった

きょう りょうり                      うち                      つく  
③今日のお料理をまたお家で作ってみたいですか？

- おもう                       おもわない                       わからない

④「めぐりふーど」とは、どのようなものかわかりましたか？

- よくわかった                       まあまあわかった                       わからなかった

⑤またこのようなイベントがあったら参加してみたいと思いますか。

- 思う                       思わない                       わからない

⑥これからも、地球にやさしいことを、ぜひして下さいね。

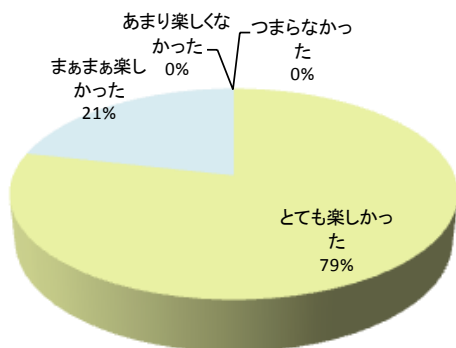
きょう                      じゆう                      か  
今日からできることを、自由に書いてみよう

[ ]

いじょう                      きょうりよく  
アンケートは以上となります。ご協力ありがとうございました。

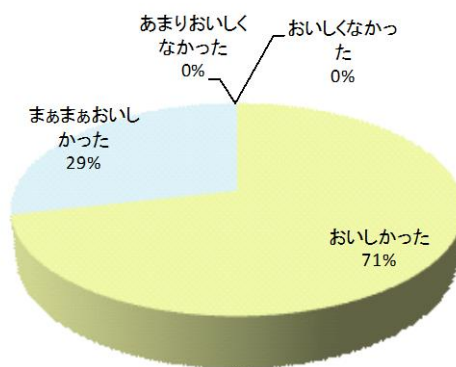
環境省中部地方環境事務所  
委託先:(株)ウェイトボックス

①今日は楽しかったですか。



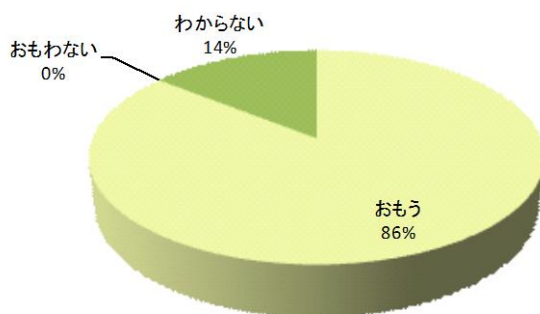
とても楽しかった	11
まあまあ楽しかった	3
あまり楽しかった	0
つまらなかった	0

②今日作ってみたお料理は、おいしかったですか？



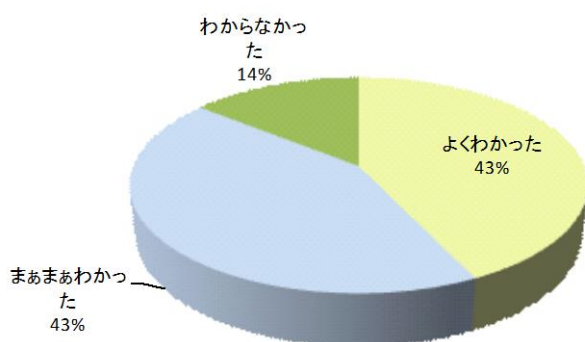
おいしかったです	10
まあまあおいしかったです	4
あまりおいしかったです	0
おいしくなかった	0

③今回のお料理をまたお家で作ってみたいですか？



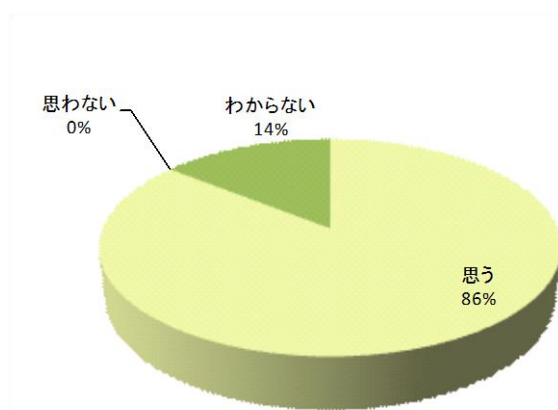
おもう	12
おもわない	0
わからない	2

④「めぐりふード」とは、どのようなものかわかりましたか？



よくわかった	6
まあまあわかった	6
わからなかった	2

⑤またこのようなイベントがあったら参加してみたいと思いますか。



思う	12
思わない	0
わからない	2

⑥今日からできることを、自由に書いてみよう。

シャワーのじかんをへらす
みずをだしっぱなしにしない。りょうりをがんばってつくる。
水やお湯をむだに出さない。
水をだすとき気をつける
水のだす分量を考える
洗い物をする時はため水をして洗う
たのしかった
ecoを守る。ガス・電気・水などを節約！ お買い物、お料理、おかたづけ⇒ecoにやる！Ecoを大切にする！
車より(なるべく)自転車をもって、二酸化炭素を(?)減らすように、する。マイバックを持つ。
水をせつやくしてため洗いをする
せつでん・水をだしっぱなしにしない



## 【アンケート結果まとめ】

### (親御様用)

- ・問1のめぐりふードについての認知度を調査する項目では、「今回の企画で知った」または「知らなかった」を合わせて92%となり、さらに問2のめぐりふードについての理解度を測る問いには、「良く理解できた」「まあまあ理解できた」を合わせて100%の回答を得られたことから、今回の普及啓発イベントが言葉の認知度だけでなく、食品リサイクルに対する理解を深める契機となったことが確認できる。
- ・問3では80%の人が食品リサイクルのイメージが向上したと回答しており、問4での食品リサイクル普及の為に必要な情報や手段についての質問では、「学習・体験できる場所」との回答が最多数となり、普及啓発イベントの必要性を裏付ける結果となった。  
一方、自由記述の中には、「食品リサイクルというと生ゴミを連想しがちである」「もっと現場を知ってもらうことが重要だ」「県内の事例等が分かれば良い」との意見もあり、食品リサイクルの現場について理解をしてもらう機会が不足しているとの認識を持つ人が多いことも分かった。
- ・問5で、今後このような普及啓発イベントがあった場合の参加希望が100%となり、問6においても「楽しく勉強できた」「知識が高まった」等の意見が多く見受けられ、普及啓発イベントが有意義なものであると評価されたことが読み取れる。

### (お子様用)

- ・問1、イベントについての子供にとって総合評価とも言える「楽しかったかどうか」の質問には、「まあまあ楽しかった」を含めて100%となり、親御様に対するアンケート結果と同様に、今回の普及啓発イベントが有意義なものとして評価されたことが分かる。
- ・味に関しても、「おいしかった」「まあまあおいしかった」を含めて100%となり自宅でもた作ってみたいかとの質問にも、86%が作ってみたいと答えており、今回のメニューに関する満足度の高さがうかがえた。
- ・問4でめぐりふードへの理解度を確認したところ、「よくわかった」は43%にとどまり、「まあまあわかった」で43%、「わからなかった」が14%という結果となった。今回の参加者の中には幼稚園の年長、小学校低学年の子供も多く参加していたこともあり、食品リサイクルの仕組みについての説明が少々難しく捉えられたようである。  
食品リサイクルの取組への理解度を飛躍的に高めることはできなかったようであるが、その反面、問6の自由記述に関しては、エコ調理や日常生活における環境配慮行動への関心が高まった様子がうかがえる。今回のイベントが、環境保全の取組について考える良い契機となったようである。

## (4)事業実施に対する評価

今回の普及啓発イベントでは、食品リサイクルの関係者ではなく一般の親子を対象とし、参加者を募った。

イベントでは、単に「めぐりふード」の説明をするだけでなく、実際に食品リサイクルの取組によって生まれた食材を調理することを通じて、食品リサイクルの食材に対する理解を深めてもらうと同時に、日常生活で取り入れられる環境配慮行動について学んでもらうことができた。

一方、イベントの参加者からは、一般消費者が食品リサイクル食材を手に入れようとするとき「目印がないので分からない」と言った声も良く聞かれた。一部の販売店舗では、食品リサイクル食材の特設コーナーを設置し、独自のシールを貼り付けて販売しているところもあるものの、そうした店舗はごくわずかであるのが現状である。

アンケート結果からも、地元地区における取組を消費者が知る機会を増やすことが、普及啓発効果を高める上で大変重要であることが確認できた。

## 2-3 各種メディア等を活用したレシピの公開広報に関する企画・運営

レシピの公開広報は、公募に対する審査結果および料理教室の実施結果等について、広く一般消費者に周知することを目的として実施した。消費者がめぐりふードを利用するためには、実際に消費者が食材を購入できる場所、例えば食品リサイクル推進サポーターである小売店などへの働きかけにより、めぐりふードの広報に積極的に参加してもらうことが重要であると考えられる。そのため、本事業では食品リサイクル推進サポーターである小売店にて広報等を実施した。

### (1) レシピ集の作製

審査会にて選定された最優秀レシピ 1 品、優秀レシピ 7 品の計 8 品のレシピについて、エコポイントを加えつつ、調理しながら見易いよう見開きで 1 品ずつレシピを掲載できるように作製した。

#### レシピ集概要

名称	親子で作るめぐりふード・レシピ
項数	20 ページ
作製部数	200 部
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・めぐりふードの説明 (食品リサイクルの取組紹介および食品リサイクル推進サポーターについて)</li> <li>・レシピ集利用上の留意点</li> <li>・最優秀レシピ 1 品</li> <li>・優秀レシピ 7 品</li> </ul>

## レシピ集の内容



### 食品リサイクルのシンボルマーク めぐりふード

中部地方環境事務所では、食品リサイクルの取組をより多くの方に身近に感じていただくため、食品リサイクルの取組を表す愛称「めぐりふード」とシンボルマークを定めました。

食品リサイクルの取組を行っている多くの方々に、この愛称とシンボルマークを使用していただき、食品リサイクルの取組の認知度やイメージの向上等を図り、食品リサイクルの普及拡大を目指していきます。

#### 食品リサイクルって何だろう？

スーパーや飲食店等で発生する残れ残りや食べ残し	たい肥や、家畜のえさの原料として加工	そのたい肥や飼料を使って野菜や家畜を育てる	生産された野菜や肉類などを再び店舗で販売
-------------------------	--------------------	-----------------------	----------------------

だれが利用できるの？  
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）で、食品リサイクルに取り組んでいる、協力しているなど、食品リサイクルに貢献している企業・団体です。

何に利用できるの？  
企業のパンフレットや車両、店舗内のPOPやメニューに用いることで、食品リサイクルに取り組み、社会貢献を行っていることをアピールすることができます。また、食品リサイクルを推進するためのイベントやパンフレットにも使用できます。ただし、食品リサイクル商品へ直接貼付ことはできません。

どのように利用できるの？  
利用方法・申請手続きの詳細については、環境省中部地方環境事務所HPでご案内しています。

めぐりふードに登録している企業の取組の一部を紹介します。消費者一人ひとりがめぐりふードを応援して、食品リサイクルの輪をつなげましょう！

#### (株)戸田家

「三重県亀岡市」  
節減するだけで食品リサイクルに貢献出来るめぐりふードな製品

戸田家は、早くから食品リサイクルに取り組んできた旅館です。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しています。また、全館初の取組であるリサイクル飼料で育てた養殖マダイの生産も開始しました。

#### 宇奈月ビール

「富山県黒川市」  
工場温泉リゾート宇奈月温泉のめぐりふード！

先進的な工場温泉リゾートとして有名な宇奈月温泉にある宇奈月麦酒館では、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。

#### ひまわり農業協同組合

「富山県黒川市」  
めぐりふードで生産されたブランド豚「富川エコポーク」

食品工場などから出る食品残さを液化飼料にして、黒川市内の養豚農家へ供給しています。生産された豚は富川エコポークというブランド豚として販売されています。肉の脂身が甘さが特徴です。

富川エコポークを使った料理はグリーンセンター黒川店で味わえます。

製糖の搾りかすを原料として乳牛に与えます

ビール製造工程で生じる麦汁の搾りかす

製糖の搾りかすを原料として乳牛に与えます

その他のめぐりふードの取組については、環境省中部地方環境事務所HPへ！

めぐりふード 検索

### 【レシピ集利用上の留意点】

○お子様と一緒に本レシピ集によって調理し、お食事をする際には、お子様の成長、火傷、誤飲、誤食等が起きないように、お子様から目を離さず十分にご注意ください。  
 ○本レシピ集の通りに調理をされても、同じ出来栄にならないことを保証するものではありませんので予めご了承ください。本レシピ集の通りに調理をされてもできなかった場合は、材料の分量等を確認していただきますようお願いいたします。  
 ○本レシピ集によって生じる損傷について、環境省中部地方環境事務所は一切の責任を負いかねますので予めご了承ください。

40



**最優秀レシピ**

佐々木由起子さん 悠乃さんレシピ  
**カラフルジュエルボール**



**材料** (4人分)

肉団子	豚ひき肉	400g	あん	中華スープの素	小さじ1
	玉ねぎ	1/4個		水	120cc
	卵	1個		ケチャップ	大さじ2
	酒	大さじ1		酢	大さじ2
	片栗粉	大さじ1		砂糖	大さじ2
	塩	小さじ1		しょうゆ	大さじ2
	しょうゆ	小さじ1		片栗粉	大さじ2/3
	オイスターソース	小さじ1		コーン	小さじ1
	砂糖	小さじ1		ごま油	小さじ1/2
具	うずらの卵	4個	付け合せ	青梗菜(小松菜でも)	1株
	ブロッコリー	1/4株		塩	適量
	かぶ	1/2個		サラダ油	適量
	さつまいも	2cm			
	レンコン	2cm			
	人参	2cm			
	片栗粉	適量			

**作り方**

- 肉団子を作る。  
玉ねぎはみじん切りにする。  
(具)のうちうずら卵は、茹でて殻を剥く。  
(あらかじめ冷凍になっているものを使用してもOK)  
ブロッコリー・かぶ・人参・さつまいも・れんこんは、うずら卵の半分くらいの大きさに切る。
- ボールにひき肉・塩・しょうゆ・砂糖・オイスターソースを入れ、粘りが出るまでよく練る。  
玉ねぎ・卵・酒・片栗粉も加え、混ぜ合わせる。
- ②の《具》の水気を拭き、片栗粉をふる。  
②を24等分し、《具》を包んで丸める。
- 片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げろ。  
(中身がわかるよう、分けて揚げる。)
- 《あん》を作る。  
水120ccに顆粒の中華スープの素を加え、ケチャップ、酢、砂糖、しょうゆ、片栗粉をフライパンに入れ、混ぜながら火にかける。  
とろみがつけば肉団子とコーンを加えてあんを絡め、仕上げにごま油を加える。
- 《付け合せ》を準備する。  
蒸籠に塩とサラダ油を加え、青梗菜を茹でる。
- 器に肉団子と青梗菜を盛り合わせる。

**完成**

**エコポイント!!**  
さつまいもとれんこんは皮付きのまま使用、野菜の下茹で無しでガス使用量を削減。

**優秀レシピ**

大西 澄子さん 志の歩さんレシピ  
**器も食べよう大根の中華おこわ&大根餅**



**材料** (4人分)

中華おこわ	餅米	150g	大根餅	大根	100g
	黒米	10g		豚肉	40g
	豚肉	50g		干しえび	5g
	レンコン	30g		黒豆	50g
	ささげ	10g		玉ねぎ	15g
	干ししいたけ	2枚		ごま油	大さじ2
	しょうゆ	大さじ1		上新粉	75g
	ごま油	小さじ1		片栗粉	20g
	大根	16cm		水	100cc
				塩	ひとつまみ
				砂糖	ひとつまみ

**作り方**

★中華おこわ★

- 餅米と黒米を洗って水気を切っておく。干ししいたけは水につけて戻す。
- 豚肉・レンコン・ささげ、しいたけは、1cm角に切る。
- フライパンにごま油を入れ、②を炒める。餅米と黒米も入れて炒める。  
全体に油が回ったら、しいたけの戻し汁160mlを入れ、しょうゆを入れて蓋をし、水気がなくなるまで加熱する。
- 大根は皮付きのまま4cm程度の厚さに切り、底が抜けないようにスプーンで中をくり抜く。
- ③に④を詰め、蒸し器で30分程度、大根が柔らかくなるまで蒸す。

★大根餅★

- ボールに、上新粉と片栗粉を入れ、水100ccを入れて混ぜ合わせる。
- 大根は小さく切り、豚肉は5mmの角切り、玉ねぎはみじん切りにする。  
干しえびは水に浸けて戻す。
- フライパンにごま油大さじ1と玉ねぎを入れ、弱火で炒める。  
香りが出て来たら、豚肉、干しえび、大根、黒豆を加えて炒める。
- 大根がしんなりしてきたら、えびの戻し汁100ccを入れ、塩、砂糖を入れて水気がなくなるまで加熱する。
- ③のボールに④を熱いうちに入れて混ぜる。
- ⑤をオーブンシートを敷いた蒸し器に流し入れ、10分程度蒸す。
- フライパンにごま油を敷き、お好みの大きさに切ったらをこんがり焼く。

**完成**

**エコポイント!!**  
大根は皮を剥かず使用、くり抜いた大根の中華で大根餅を作るのができます。中身の無駄にせず有効活用!



**優秀賞 レシピ**

**原田 倫子さんレシピ**

**さつまいも風味の、レンコンとネギぎっしり肉まん**



**材料** (8個分 4名分)

皮	小麦粉	150g	あん	豚ひき肉	100g
	さつまいも	100g		レンコン	100g
	水	60cc		長ねぎ	100g
	ベーキングパウダー	5g		塩	1g
	砂糖	10g		しょうゆ	小さじ2
				オイスターソース	小さじ2
				片栗粉	15g
				ごま油	大さじ1
				しょうが	1かけ
				ごま油	適量

**作り方**

- ① (皮) を作る。  
さつまいもを茹でてつぶし、小麦粉、水、ベーキングパウダー、砂糖と一緒にこねる。
- ② (あん) を作る。  
しょうがをすり、レンコン、長ねぎはみじん切りにし、豚ひき肉と塩、しょうゆ、オイスターソース、片栗粉、ごま油を全て混ぜ合わせる。
- ③ 皮を8等分にして、めん棒で直径10cmくらいの円形に伸ばし、8等分したあんを包む。  
(この時生地を中心にたぐり寄せながらひだを作り、つまんで閉じるように成形する。)
- ④ フライパンにごま油をしき、火にかけてから肉まんを置く。  
(少々膨らむことを考慮して、隣同士がくっつかないように隙を空けて置く。)
- ⑤ 底に焼き色がついてきたら、水100cc程度を加え、タオルで覆った蓋を乗せ、約10分蒸し焼きにする。

**完成**



**エコポイント!!**  
発酵なしの簡単な皮にすることで、オーブンレンジ等(発酵機能)を使用せず、電力使用量を削減。

**優秀賞 レシピ**

**木村 優子さんレシピ**

**お野菜ニョッキ**



**材料** (4人分)

さつまいも	小3本	ソース	豚肉	160g
米粉	大さじ2〜		豆乳	250cc
			塩	適量
じゃがいも	1個		胡椒	適量
ブロッコリー	1/2 個		薯粉	10g
米粉	大さじ2〜		米粉	大さじ1
			水	小さじ2

**作り方**

- ① (ソース) を作る。  
豚肉を食べやすい大きさに切り、少量の油(分量外)で炒めて塩、胡椒、米粉をまぶし、炒めながら少しずつ豆乳を加える。  
とろみが足りなければ、水溶性澱粉を少しずつ加えて調整し、塩、胡椒で調味する。
- ② じゃがいもとさつまいもを皮ごと一口大に切って、少量の水で柔らかく蒸し煮にする。  
ブロッコリーを小房に分けて、一口大に切った芯から先に茹で、ソースに混ぜる。蒸の部分の色が悪くなる手前で柔らかく茹でる。  
(皮が硬くて気になる場合は皮を剥く。)
- ③ ①のさつまいもを潰して練り、耳たぶ程度の硬さになるように米粉を加え、好みの形に成形する。
- ④ ②のじゃがいもとブロッコリーの蕾を潰して練り、③と同様に米粉で硬さを調整し、好みの形に成形する。
- ⑤ 熱湯に塩(1gの湯に対して小さじ1)を加え、③と④を入れる。  
(この時、グラグラと煮立たせないよう注意する。)  
浮いてきたら湯めておいた④のソースに絡める。

**完成**



**エコポイント!!**  
さつまいもの皮は剥かずに使用、ブロッコリーの芯も捨てずにソースに活用。

※ニョッキの硬さが充分でない、または固まらない場合、米粉の分量を増やす等、調整してください。



**優秀賞 レシピ** 笠原 安実さん 藤田 紗希さん 今井 莉乃さん 長谷川 梨絵さん レシピ

## 秋のキッシュ



**作り方**

- 小松菜はレンジ (600w) に 2 分程かけ、火を通す。さつまいもをいちじょう切り、しいたけを薄切り、ベーコンは短冊切りにし、フライパンで炒め分量外の塩胡椒をふる。
- ボールに卵、牛乳、パルメザンチーズ、塩、胡椒を混ぜておく。
- オーブンを 250 度に予熱しておく。冷凍パイシートを室温で解凍し、1 枚を少し伸ばして型に敷いておく。
- 炒めた材料と小松菜の粗熱がとれたら、パイシートを敷いた型に入れる。
- ④の上から⑤を流し入れ、残りのパイシートを格子状に編み込む。
- 予熱の完了したオーブンで、20～25 分焼く。

**完成**

**エコポイント!!**  
さつまいもの皮は削かすに使用。

**材料** (4人分)

小松菜	3 株	卵	2 個
ベーコン (スライス)	4 枚	牛乳	100cc
さつまいも	中 1 本	パルメザンチーズ	大さじ 1～2
しいたけ	4 本	塩	適量
パイシート	2 枚	胡椒	適量

**優秀賞 レシピ** 岩本 清子さん レシピ

## 高野豆腐入りカレー風味のホワイトシチュー



**作り方**

- 高野豆腐はぬるま湯で戻して軽く絞り、8 等分にする。鶏もも肉は高野豆腐より一回り大きく切り、塩胡椒して分量外の小麦粉をはいておく。
- 小かぶは皮を厚くむいたら 4 等分に切って、熱湯で茹でてざるにあける。にんじんは、皮付きのまま 4 割型抜きして、小かぶを茹でた鍋で茹でる。さつまいもは皮付きのまま一口大に切り、10 分程水にさらす。小かぶ、にんじんを茹でた鍋でさらにプロッコリーを固めに茹で、一口大にする。玉ねぎは一口大、マッシュルームは半分または 4 等分に切る。
- 鍋にバターを入れ、鶏もも肉を皮目から焼き、全体に焼き色がついたら玉ねぎを入れる。玉ねぎの色が変わったら塩を振り、小麦粉を入れ、焦げ付かないよう注意しながらさらに炒める。
- 水にコンソメを加え、さつまいも、マッシュルーム、高野豆腐を入れてさつまいもに火が通るまであくを取りながら煮る。
- さつまいもが柔らかくなったら、あらかじめ下茹でしたが、プロッコリー、にんじん、豆乳を入れてひと煮立ちさせ、仕上げにカレー粉小さじ 2 を均一になるよう混ぜる。

**完成**

**エコポイント!!**  
さつまいもとにんじんの皮は削かすに使用。また、下茹での際、1 つの鍋でお湯を使いまわすことでガスの使用量を削減。

**材料** (4人分)

高野豆腐	1 枚	コンソメ	小さじ 2
鶏もも肉	200g	小麦粉	大さじ 1
さつまいも	小 1 本	バター	20g
プロッコリー	1/2 株	水	500cc
小かぶ	2 個	豆乳	300cc
玉ねぎ	中 1/2	カレー粉	小さじ 2
ブラウンマッシュルーム	2 個		
にんじん	1/2 本		



優秀賞  
レシピ

加藤 彰さんレシピ  
大根の野菜バーガー



材料

ハンバーグ	豚ひき肉	200g	大根	8cm
(たね)	お餅	10g	トマト	1個
	牛乳(無味・無脂肪)	小さじ4	玉ねぎ	中2個
	しょうが	1片	酒	大さじ2
	卵	2/3個	ソース	しょうゆ 大さじ2
	みそ	小さじ2	酒	大さじ2
	酒	小さじ2	みりん	大さじ2
	しょうゆ	小さじ1	砂糖	大さじ1
			オリーブ油	適量

作り方

- 大根は1cmの輪切りに8枚、玉ねぎは太い部分を1cmの輪切りにし、4枚作る。残りの玉ねぎはみじん切りにし、トマトも同様に太い部分を1cmの輪切りにし、4枚作る。
- ①でみじん切りにした玉ねぎを炒め、冷ます。
- (ハンバーグ)を作る。材料を合わせて粘りが出るまでよく混ぜ、大根などの大きさと合わせた円形に整える。
- オリーブオイルをひき、強火で大根の両面に焼き色がついたら中火にし、酒をふりかけ蓋をして蒸し焼きにする。大根にスッと箸が通るくらいまで焼く。
- ②と同様に玉ねぎ(輪切り)とトマトをフライパンで焼く。  
※トマトは少し火が入る程度。
- ハンバーグを焼く。
- (ソース)を作る。ハンバーグを焼いたフライパンを洗わずにしょうゆ、酒、みりん、砂糖、オリーブ油を入れ火にかけて、少し煮詰めてソースを作る。
- 下から大根、玉ねぎ、ハンバーグ、トマト、大根の順に重ね、ソースをかける。

完成

**エコポイント!!**  
大根の皮は剥かずに使用。フライパンを使い回すための洗浄は1回でOK。

優秀賞  
レシピ

水野由里果さん 怜さんレシピ  
豚こま唐揚げ



材料

豚のこま切れ肉	400g	ミニトマト	8個
しょうゆ	大さじ2	レタス	6枚
酒	大さじ2	大根	3cm
黒ごま	大さじ2	ネギ(青い部分)	15cm
片栗粉	適量		
レンコン	2cm		
サラダ油	適量		

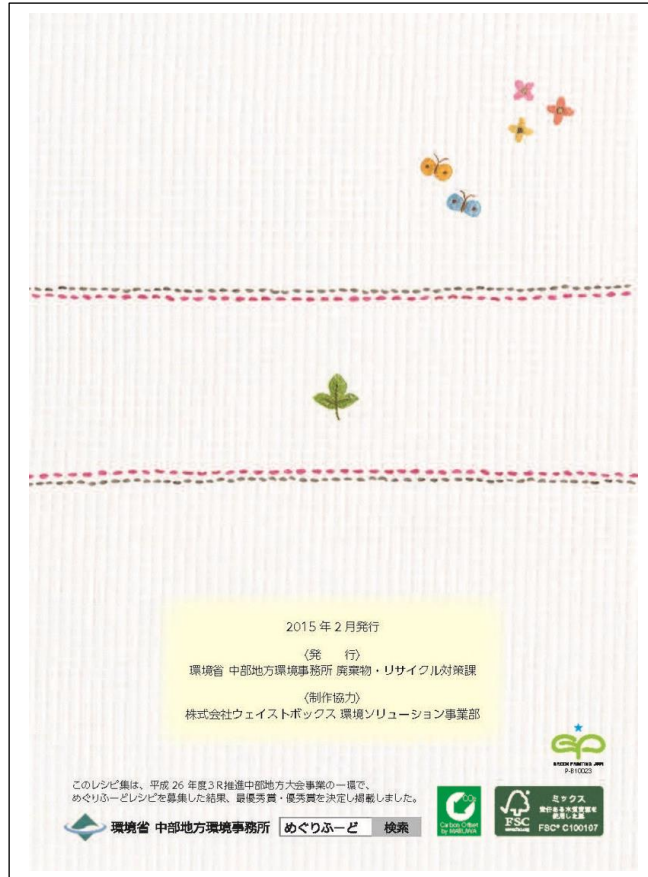
作り方

- 豚のこま切れ肉にしょうゆ、酒をふりかけ揉み込んで10分程置く。
- レンコンは輪切り(薄切り)、レタスは大きめの干切り、ネギの青い部分はみじん切りにする。  
※レンコンは切ったら流水にさらす。
- こま切れ肉のうち、細かく小さな肉を、割と大きめの肉で巻いて団子状にする。  
※この時あまり固く巻かず、ふわっと巻くようにする。
- 片栗粉に黒ごまを混ぜ、③の肉にまぶす。
- フライパンに1cm程油をひき、④の肉を転がしながら揚げ焼きにする。この時薄切りにして流水にさらしたレンコンの水気を拭き取り、一緒に揚げる。
- 干切りレタスの上に唐揚げを盛り付け、揚げたレンコン、ミニトマトを飾り付ける。
- 大根を皮ごとおろし、みじん切りにしたネギと混ぜ、軽く絞って添える。

完成

**エコポイント!!**  
フライパンで揚げ焼きをするので、油の使用量を削減。また、こま切れの薄い肉を使用することで火の通りを良くし、ガスの使用量を削減。大根も皮ごと使用。





## （２）食品リサイクル推進サポーター等に対する広報

本事業の実施結果については、食品リサイクル推進サポーター等に対し、実績や今後の継続した支援についてPRを行った。

また、めぐりふどを使用したレシピへの掲載および広報媒体として、料理レシピ投稿サイト cookpad の「MY キッチン for ビジネス」への登録申請を行った。

## （３）事業実施に対する評価

レシピ集の作成では、めぐりふどの説明および食品リサイクル推進サポーターの紹介と、公募の審査によって選ばれたレシピについて掲載した。

レシピについては、材料の表記方法を極力統一し、作り方についても、表現を簡単な言葉に変える等、応募時のレシピをそのまま使うのではなく、一般消費者が誰でも作りやすいよう工夫した。

レシピ集の配布場所、設置場所については、めぐりふどの取扱い店舗等の、食品リサイクルの取組についての普及啓発効果を高めることのできる場所を選定するなど検討を行った。

### 3 とりまとめ

平成 26 年度における 3R 推進中部地方大会は、「めぐりふード」の普及啓発を主な目的として、レシピ公募、料理教室の開催、レシピ集の作成と、認知・理解・共有の 3 段階に応じて必要な要素を盛り込んだ取組を実施した。

レシピの公募では、一般市民に向けて、食品リサイクルの取組に対する認知度を高めるため、「めぐりふード」という言葉自体と、食品リサイクルの取組によって生まれた食材の存在についての周知を目指し、様々な手法を用いて広く募集を実施した。また、取組についての一般消費者等の理解を促進することを目指し、めぐりふードを食材とした、料理教室を実施し、食品リサイクルの取組を身近に感じてもらうだけでなく、調理の作業工程において簡単に取入れることができる環境配慮型行動についての紹介を行った。さらに、本事業の実施結果について広く消費者と共有することを目的としてレシピ集を作成し、食品リサイクル推進サポーターおよび一般消費者への共有を図った。

本事業は、公募や料理教室、レシピ集の配布等の、参加者自らが食品リサイクルの取組を体感できる機会を提供することを目的として実施した。このような体感型の企画やイベントでは、参加者の対象や参加者数が限定されるというデメリットもある。しかしながら、アンケート結果からも、取組についての深い理解を得るためには大変効果的な方法であることも確認できており、中長期的な視点からも、今後地域全体への普及に繋げる手立てとして体感型イベントを増やして行くことを検討したい。

なお、課題として、消費者に対する普及啓発を推進するうえで、一般消費者が「めぐりふード」を入手できる場所が限られているという点があげられる。理由としては、一般消費者に対する食品リサイクルの正しい理解が進んでいない中で「めぐりふードであること」を PR するメリットが少ないことがあげられる。実際、食品リサイクルの取組によって生まれた食材でも、何も表示せず他商品と同じように店頭で並ぶものも少なくない。

今後は、食品リサイクルのイメージ向上のために消費者への普及啓発の推進を図るとともに、食品リサイクル推進サポーターへの登録のメリットを創出し、登録機関を増やすための活動を同時に進めていくことが重要であると考えられる。

平成 26 年度 3 R 推進中部地方大会の企画・運営業務

平成 27 年 3 月発行

環境省 中部地方環境事務所廃棄物・リサイクル対策課

(本業務は、請負業者として株式会社ウェストボックスが実施しました)

※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」にかか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。