

台東区協働事業提案制度  
平成30年度実施事業

# サルベージ・パーティ

～食材の使い方を考えるじかん～

in 台東区

## 台東区の 台所を救え。

食品ロスを楽しく考えて、美味しく解決する。

東京の台所、台東区。ここは大江戸、下町グルメの街。  
江戸前、浅草、上野、谷中まで、美味しいものがいっぱい。  
そんな台東区にお住まい、お勤めの皆さんと一緒に、食品ロスや  
循環型社会の問題を楽しく解決するイベント。  
その名も「サルベージ・パーティ」。ご家庭にある「使い切れない」  
「余ってしまったいそう」な食材を持ち寄って、その食材をプロの  
シェフが見たことのない新しいメニューに料理してしまおうパーティ。  
台東区の台所で眠っている食材を持参して、食品ロス問題を、  
楽しく解決するアクション。ぜひご参加ください。



台東区



Food Salvage

レシピから卒業しよう

## みんなでサルベージ・クッキング教室

平成30年6月23日、7月8日開催

親子で楽しく食品ロスを学ぼう

## 親子でサルベージ・パーティ

平成30年8月19日、9月23日開催



# 1

台東区オフィシャル

## サルベージ・プロデューサー育成講座



台東区の地域特性を活かしながら、区内で食品ロス削減のメッセージャーとして活躍してくれる方を募集します。食品ロスの現状や、サルベージ・パーティの開催ノウハウなどを講習にて学んでいただき、「台東区オフィシャルサルベージ・プロデューサー」に認定します。それぞれの特技やご経験を活かしながら、サルバを通して食品ロス削減の啓発活動と情報発信を行ってください。個人・団体問わずお申し込みが可能です。

# 2

レシピから卒業しよう

## みんなでサルベージ・クッキング教室



レシピから卒業することが食品ロスを減らす第一歩。例えば「素麺」は、茹でずに米粒サイズに手で揉み砕き、リゾットのお米代わりに使うアイデアがあります。大切なのは、レシピを暗記するのではなく、「素麺を茹でる前に砕く」というアイデアを知ること。当日は参加者の皆さんが持ち寄った「余ってしまった食材」から、サルベージ・シェフがその場で考えたメニューを参加者の皆さんが調理して、ご試食いただきます。食品ロスを楽しく解決する方法を学べます。

# 3

親子で楽しく食品ロスを学ぼう

## 親子でサルベージ・パーティ



子どもたちに「食材の大切さ」と「食品ロス」をわかりやすく伝えます。「サルベージ・パーティ」&「料理レシピゲーム」を実施し、ご家庭で食品ロスが生まれる理由をレクチャー。親子でイベントや、ゲームに参加しながら「食材の使い方」「買い物の仕方」そして、食品ロスを減らすための方法を学びます。

# 「捨てる」を「救う」に。

## サルベージ・パーティ

持て余している食材をみんなで持ち寄り、おいしい料理に変身させる。  
それが食材を救い出す魔法「サルベージ・パーティ」。  
食品ロスについて楽しく考えられる取組みとして、注目されています。



Salvage Party



1 冷蔵庫の中にある  
持て余した食材を

2 みんなで持ち寄り、  
できる料理を考える

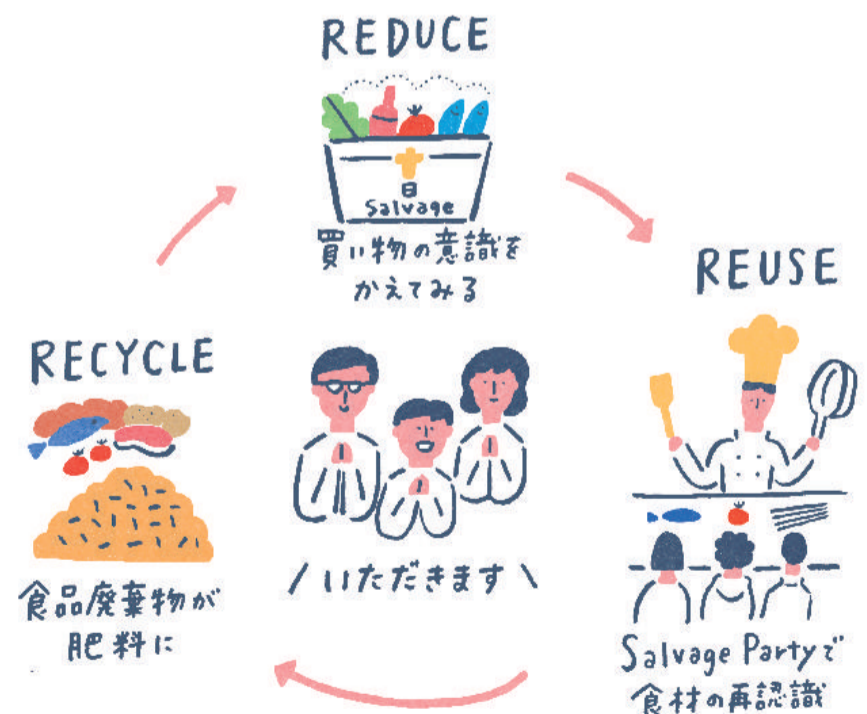
3 みんなで料理

4 おいしい料理に  
変身させる

## 「食品ロス」のサルベージに楽しく挑戦！

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられている食品のこと。国内では未開封のまま捨てられる「手付かず食品」が多いことがわかっています。

冷蔵庫などに入れっぱなしの食材があったらサルベージ・クッキング！ポイントは、今までの調理方法に縛られないこと。新しいレシピが増えれば、もうその食材を持て余すことはありません。家庭だけでなく、地域や職場で、楽しみながら挑戦してみましょう。



## サルベージ・パーティ® データ [2018.3 現在]

頻度 全国各地で月に2、3回ほど開催

規模 平均30名／1回

参加 料金 無料～2,000円ほど

場所 飲食店、公共施設、学校、展示会、オフィス、キッチンスタジオetc.

時間 昼、夜問わず 2～3時間ほど

過去参加者数 のべ15,000名以上

### [性別]

**女性 8 : 男性 2**

### [年齢]

10代以下 8% 20代 30% 30代 30%  
40代 30% 50代 15% 60代以上 8%

### [職業]

小学生、学生、会社員、公務員、自治体職員、自営業、食品メーカーetc.

### [指向性]

- ・フードロスへの意識が高く、食の向き合い方が本物志向。
- ・フードロスの知識は少ないが、料理が好きで日常的に行っている。
- ・情報への感度が高く、自分が選んでよかったものをみんなで共有したい。

### [参加者の声]

- ・いつも決まったメニューや食材を使うのではなく、料理をしたい。
- ・残った野菜などのリメイクにいつも困っていたが、さまざまな活用方法が知れてよかった。
- ・素材がイキイキと生かされて、日常生活と違う食事に恵まれ感謝。毎日の食事の見直しを実感しました。

