

事業計画書

事業名	松戸市内廃棄食糧再利用事業
団体名	おからを食べよう会

事業概要

料理の講習会を通して、松戸市内の豆腐屋などの地域の食品製造店及びその製品の再普及を図る。それと共に、当団体のテーマである「おから」を筆頭とする廃棄されることの多い食品の認知拡大、食品の再利用や利用用途の再提案を行う。

取り組もうとする松戸市のテーマ（課題）	<p>国産大豆を扱っている豆腐屋がいくつかある。そこで毎日のように豆腐が作られる際に副産される「おから」はとても栄養価が高く安価である為に、生活習慣病の改善をはじめ便秘解消など、多くの効果があるとされている。しかし、松戸市内では豆腐の生産に比例して副産されるおからが多く処分されてしまっている。豆腐屋に限らず、おからなど利用価値はあるが消費者の目に止まっておらず無駄になっている食材を世に向けて発信し、消費を促す事で地元の生産者を消費者が支え、食材が消費者の健康を支えるという相乗効果を生み出すと考える。</p>
---------------------	--

事業の目的	<p>当団体のテーマである「おから」を筆頭とする廃棄される事の多い食品の認知拡大、食品の再利用や利用用途の再提案を行う。また、廃棄されてしまう食材が美味しく食べられるという経験を通して松戸市の子供達に食育として触れてもらう。</p>
-------	--

事業内容	<p>1 事業内容</p> <p>食料品生産者や栄養士の方を講師として招き、子供たちやその親世代を対象として廃棄されることの多い食料を利用した料理の講習会を行う。</p> <p>チラシは松戸市の小学校に配布し、親子や親世代の参加者を募る。</p> <p>講習会の会場は馬橋市民センターを想定。</p> <p>参加者の定員は一回につき最大20名。</p> <p>会場の定員は最大26名。</p> <p>参加費は一人につき1,000円</p> <p>講習会の材料は市内で生産されたもので旬のものを積極的に用いる。</p> <p>講習会ではその場で食事は行わず、お持ち帰りをする。</p> <p>もし、持ち帰る容器を忘れてしまった場合はフリーザーバッグを配布する。</p> <p>全講習会終了後、事業に携わった市内食料品店に構成員が対象とした食材の廃棄量が減少したのか実際に伺い調査する。</p> <p>年間を通して5回行う講習会やその活動内容のSNS掲載などによって認知の普及や食育の活動を行う。</p> <p>対象となる食品を利用した新しいメニューや商品の考案を行う。</p> <p>2 スケジュール</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>実施月</th> <th>具体的な取り組み</th> <th>実施体制、対象、場所など</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4・5月</td> <td>講習会の準備</td> <td>構成員 場所：会長宅</td> </tr> </tbody> </table>	実施月	具体的な取り組み	実施体制、対象、場所など	4・5月	講習会の準備	構成員 場所：会長宅
実施月	具体的な取り組み	実施体制、対象、場所など					
4・5月	講習会の準備	構成員 場所：会長宅					

	6月	プレ講習会	構成員 対象：構成員 場所：馬橋市民センター
	7月	講習会開催	構成員、外部講師 対象：親子 場所：馬橋市民センター
	8月	講習会開催	構成員、外部講師 対象：親子 場所：馬橋市民センター
	9月	講習会の準備	構成員 場所：会長宅
	10月	講習会開催	構成員、外部講師 対象：親子 場所：馬橋市民センター
	11月	講習会の準備	構成員 場所：会長宅
	12月	講習会開催	構成員、外部講師 対象：親子 場所：馬橋市民センター
	1月	講習会の準備	構成員 場所：会長宅
	2月	講習会開催	構成員、外部講師 対象：親子 場所：馬橋市民センター
	3月	事業後調査	構成員 対象：市内食料品店
既存の事業から ステップアップ する部分 (ステップアップ 助成のみ)			
事業の目標	<p>全5回の講習会で参加者の合計100人以上を目指す。</p> <p>親世代や子供たちなどの次世代における廃棄されやすい食品の認知拡大。</p> <p>講習に携わった事業者や市内食料品店における対象商品の廃棄率20%減を目指す。</p>		
今後の展望	<p>松戸市内における廃棄されやすい食品の認知拡大の結果、大型食料品店だけでなく市内の個人営業の生産業を盛り上げていきたい。そして、食品の再利用や利用用途の再提案から廃棄率を低下させ消費者の健康を向上させたい。</p>		