

# 事業に取り組む関係5者が協定締結

令和3年8月2日TABETEレスキュー直売所の本格運用開始

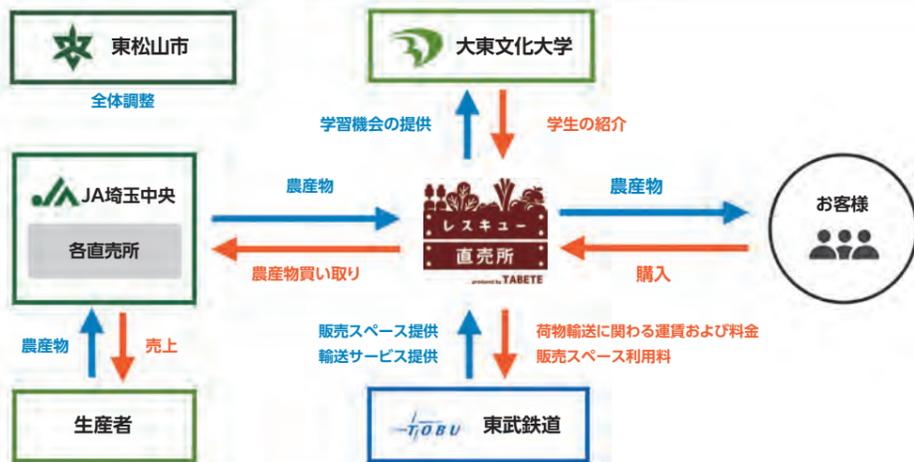
## 5者の役割

- 東武鉄道株式会社/鉄道輸送・販売スペース貸し出し
- 埼玉中央農業共同組合/生産者及び農産物の調整、駅までの運搬等
- 株式会社コークッキング/TABETEレスキュー直売所の運営
- 大東文化大学/TABETEレスキュー直売所の運営に携わる大学生の募集及び調整等
- 東松山市/関係機関との連携調整等



左から、大東文化大学内藤学長、森田市長、JA埼玉中央千野代表理事組合長、コークッキング川越代表取締役、東武鉄道鉄道事業本部池田営業統括部長兼営業部長

## TABETE レスキュー直売所 全体スキーム図



## TABETEレスキュー直売所 実施概要

曜日…毎週月・水・金曜日  
(祝日、1月第1~2週を除く)  
時間…午後6時30分~8時30分頃  
※営業時間の変更あり  
場所…東武鉄道 池袋駅南口改札発券機前

TABETEレスキュー直売所  
公式Twitterで情報発信中



TABETEレスキュー直売所  
公式Twitter



# 食品ロスの削減を目指す

## 「TABETEレスキュー直売所」とは一体なに?

食品ロスとは、食べられるにもかかわらず様々な理由で捨てられてしまう食品のことです。

日本では年間約570万トンも発生し、国民1人当たりで考えると、毎日お茶碗1杯分(約124グラム)、年間約45キログラムの食品を捨てていることになります。

少しでも食品ロスを削減するための日本初の取組みを紹介します。



レスキュー直売所は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

## TABETEレスキュー直売所って?

東松山市周辺の直売所(いなほてらすなど)で売れ残ってしまった農産物を、株式会社コークッキングが買い取り、東武東上線で森林公園駅から池袋駅まで輸送し、都心のお客様に特別価格で販売し、食品ロス削減を目指す取組みです。

## 何が日本初なの?

食品ロスの削減を目的に、産地で売れ残ってしまった農産物を当日中に鉄道輸送し、都内で再販売する取組みが日本初なのです。

## 生産者へのインタビュー

### TABETEレスキュー直売所が始まる前を振り返ると…



生産者の栗原さん

### 野菜が残ったときの気持ちは?

野菜が残ったら、友人と集まるときに配ったりしているけど、毎日渡すわけにはいかないから、捨てていたよ。もったいないとは思っていたんだけどね。だから野菜を都内で再販売して食べてもらえるとうれしいよ。

### 栗原さんの野菜へのこだわりポイントは?

野菜を育てるのは難しくてさ、今までたくさん失敗したよ。野菜によっては、植える日は1年間でこの日って決まってるね、ズレても前後1日以内じゃないと野菜の実りが全然違っちゃうんだよ。だから色々あるけどさ、植える日をとても大切にしているよ。

### 野菜が残ったときの気持ちは?

残った野菜は近くの親族等に配り、できるだけ廃棄しないようにしていますが、それでも残ったときは肥料にするなど、できるだけ無駄にならないように工夫しています。また、どうしたら野菜がもっと魅力的になるか考え、次に生かすようにしています。生涯、野菜の勉強をしていきたいと考えています。

### 横尾さんの野菜へのこだわりポイントは?

私が作る野菜は全て有機栽培で、化学肥料や農薬は一切使用していません。皆さんには、安心安全で廉価なおいしい野菜を食べて欲しいです。



生産者の横尾さん

生産者の皆さんが大切に育てた野菜、まだ食べられる野菜が廃棄されないようにするために「TABETEレスキュー直売所」という取組みがスタートしました。

## 5者による定期的な打合せ

それぞれの立場からの報告や改善案を出し合い、継続した取組みとなるよう議論を重ねています。

多くの生産者に協力してもらい安定的に野菜が供給できるようになりました。(農協)

報告や、直売所の運営についてご意見ををお願いします。(市)

購入者からの反響の声を報告します。(大学(大学生))

大学生が食品ロス削減やSDGsの取り組みで多くのことを経験できています。(大学(職員))

スマホで簡単にできる購入者へのアンケートを作成してみました。(大学(大学生))

先月までの売上や食品ロス削減した量を報告します。(コークッキング)

TABETEレスキュー直売所で売れ残ってしまった野菜を子ども食堂に一部寄附するのはどうでしょうか?(東武鉄道)

# 農産物直売所からTABETEレスキュー直売所開店までの流れ

その1



午後4時00分：直売所閉店後に野菜を急いで車に積み込み

その3

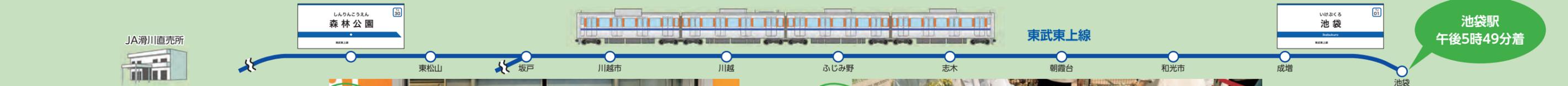


午後5時49分：池袋駅に到着し野菜を降ろす

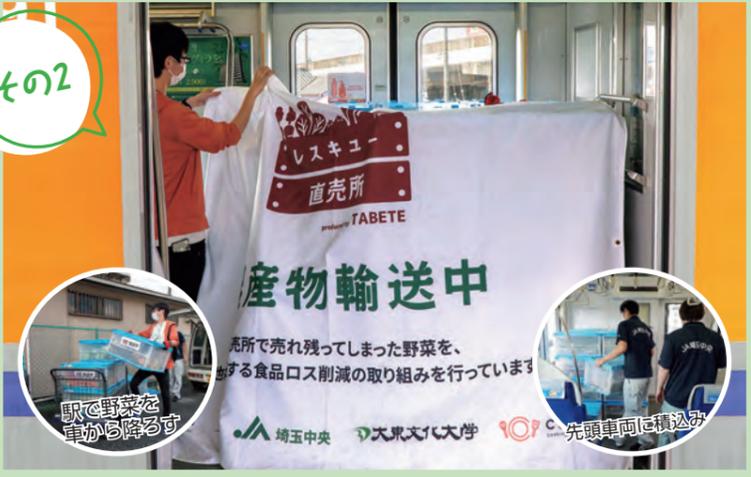
その5



午後6時30分：開店して野菜販売スタート



その2



午後4時58分：野菜を電車で池袋へ出発

その4



午後6時00分：次々運ばれる野菜を並べ開店準備

## スタッフへのインタビュー

工夫していることはありますか？

マニュアルも整備して、サービスの質を維持しています。

TABETEレスキュー直売所 副店長 きたつめ 北爪さん(大学生)

## 効果と今後

実際に食品ロスは何トン削減されたの？  
 昨年の事業実施から今年の4月末までの食品ロス削減量は約**21トン**になりました。

TABETEレスキュー直売所の取組を行って、スタッフ、生産者、購入者の意識も変わったと感じます。それぞれの立場で食品ロス削減に取り組めたらと思います。



東松山農産物直売所 上野所長

### 身近な食品ロス削減行動

- 家庭では 買い物前に冷蔵庫をチェックしましょう。
- 外出では 食べられる量だけ注文しましょう。
- 学校では どうしたら食べ残しを減らせるか、みんなで話し合ってみましょう。

特集に関する問合せ  
 商工観光課 ☎21-1427 ☎23-7770  
 農政課 ☎21-1400 ☎23-7770



TABETE市HP



食品ロス市HP

サニーレタス、春菊、小松菜、人参などを購入

春菊も小松菜もシャキシャキした食感と、ほどよい苦みが絶妙においしかったです。とても食べ応えがありました！子どもたちは人参が好きなので、ほぼ完食させていただきました…レタスはそのままいただきました。



板橋区在住の後藤さん



レタスサラダ



春菊と鶏肉のポン酢あえ



人参とちくわの煮物

## レスキューされた野菜たちはどうなった？

ジャガイモ、レモンバーム、筍などを購入

ジャガイモはポテトサラダにしました。ホクホクしておいしかったです。天ぷらにした筍は、甘くて香りが強くおいしかったです。ハーブティーにしたカモミールとレモンバームは、爽やかな香りで、見た目もきれいでいやすされました。



板橋区在住の矢崎さん



ポテトサラダ



ハーブティー



筍の天ぷら

キュウリ、人参、白菜などを購入

野菜はどれも強い甘みがありながらも、さっぱりとした味わいで、食べる手が止まりませんでした。三五八漬を作ると故郷のおばあちゃんを思い出し、懐かしく感じました。



豊島区在住の山崎さん



キュウリと人参の三五八漬と白菜の浅漬



そのままカットし味噌を付けて甘みとみずみずしさがおいしい