開催内容の詳細について

(1) 概要

日 時:令和7年10月5日(日)10:00~15:00(出入り自由)

場 所:イオンレイクタウンkaze 1階 光の広場

(〒343-0828 埼玉県越谷市レイクタウン4丁目2番地2)

- (2) プログラム(予定)
- ●10:00~10:20:動画投影・イヤヤン登場
- ●10:20~10:35:オープニングセッション

"もったいない"から始まる未来

一3省庁が語る、食品ロス削減の"いま"と"これから"

今、食品ロス削減は「地球環境」と「私たちの暮らし」をつなぐ最前線のテーマです。 オープニングセッションでは、本フェスの開催趣旨やプログラム全体の流れのご紹介の 後、環境省、消費者庁、農林水産省の各室長が一堂に集結し、各省庁の取組と今後の展望 について説明します。

- ●10:35~10:50:キーノート:「食品ロスって何?」"いまさら聞けない"食品ロスガイド
- ・登壇者:井出留美氏(株式会社 office 3.11 代表取締役) メディアでも多数発信を続ける井出氏が、食品ロスの基本をわかりやすく解説。日本 の食品ロスの現状、環境への影響、そして今日からできる小さな行動まで、初心者にも やさしく紹介します。「そもそも食品ロスって何?」「どうして問題なの?」そんな疑 問に答える、入門編です。
- ●10:50~11:30:トークセッション:「食品ロスについて語ろう」
- ・登壇者:井出留美氏/ぐっち夫婦/ロバート・馬場裕之氏

(食品ロス削減推進アンバサダー) (※五十音順に記載)

・モデレーター:平田裕之氏

(全国地球温暖化防止活動推進センター (JCCCA) 事務局長)

「食品ロスって、なんだか遠い話?」いいえ、実はとても身近なこと。

このトークセッションでは、登壇者3組が持ち寄った"ある日の夕飯"をテーマに、日々の食卓に潜む食品ロスへの気づきや、ちょっとした工夫を語り合います。冷蔵庫の残りもの、賞味期限間近の食材、捨てがちな皮や茎――「食べものを大切にしたい」という想いが、毎日の献立にどう息づいているのか。3組のエピソードを通じて、参加者自身の暮らしにも共通する"ヒント"が見つかるはずです。

●11:30~14:10:テーマ別セッション

(食品ロス削減に取り組む事業者によるトークセッション)

①11:30~12:10:「食ロスゼロを目指す!農業と調味料からのアプローチ」 「試食あり」

- ・登壇者:イオンアグリ創造株式会社×アミュード株式会社
- ・モデレーター:平田裕之氏

農場のリアルな現場から始まる、食品ロス削減の物語。

農場で作物を生産する中で生まれる"規格外野菜" ― 見た目に傷があっても、味や栄養

は変わらない。そんな野菜たちが、調味料に「おいしく生まれ変わる」新たな挑戦に取り組んでいます。農業と調味料製造—異なる業種が垣根を越えてタッグを組んだからこそ生まれた、新しい価値。「もったいない」を「おいしい」に変える瞬間を、試食を通じてぜひ体感ください。

②12:10~12:50:「食べきる、ムダにしない」

[クイズあり]

- ・登壇者:イオントップバリュ株式会社×株式会社ニチレイフーズ ×ハウス食品グループ本社株式会社
- ・モデレーター:平田裕之氏

日々の料理や買い物の中で、ちょっとだけ余ってしまう食材。「もったいない」と思いつつ、つい捨ててしまう…

このセッションでは、各社が家庭でできる食品ロス削減のアイデアをたっぷりご紹介!「ちょうどいい」が詰まった商品の工夫、冷凍は"時間を止める"魔法? 華麗に変身!食材リメイク術など、"捨てるはずだった"を"おいしく活かす"ヒントを、クイズを交えながら楽しく学べる参加型セッションです!

③13:00~13:40:「つなぐ食支援~もったいないをありがとうに~」

[軽食提供あり]

・登壇者:一般社団法人全国フードバンク推進協議会×イオン株式会社 ×移動式こども食堂みんなのこしガーヤ号

食べきれなかった食品が誰かの助けになるとしたら?このセッションでは、食品ロスを"社会のチカラ"に変える取組を紹介します。なんと当日はカレーの提供もあり!「誰かの想いが、今日の"いただきます"を支えている」。

このセッションで、"おいしい支援"の形を、ぜひ体感してください。

<u>④13:40~14:10:「外食の"もったいない"を、おいしく変える」</u> 「クイズあり]

- ・登壇者: ワタミ株式会社×mottECO 普及コンソーシアム/株式会社デニーズ ジャパン×株式会社コークッキング
- モデレーター: 平田裕之氏

飾りとして添えられた刺身の"つま"。レストランで残ってしまった料理。売れ残って捨てられてしまうパン…。

外食の現場では毎日たくさんの"もったいない"が生まれています。このセッションでは、食品ロスを"おいしく"減らすために、外食の現場でどんな工夫や仕掛けをしているのかを、クイズを交えながら楽しく紹介します。

●14:10~14:30:SNS 連動企画 投票結果発表!

• 登壇者: 平田裕之氏

あなたはどの"使いきり流派"?SNS アンケートで見えてきた、みんなの「食材との向き合い方」。事前に SNS で実施したアンケートをもとに、みんながどんなふうに"食材を使いきっている"のか、リアルな声をランキング形式でご紹介。

最後には、「ニンジンの使い方」で性格がわかる(!?) 【ペット診断】の結果も発表 します!

●14:30~14:40:「わたしの"たべきり宣言"」

フェスのラストは、あなたの"食べきり"をカタチにする特別な時間。用意された宣

言ボードの中から、「これならできそう!」と思ったアクションにシールを貼ることで、自分の行動を目に見える形にします。一人ひとりの宣言が、食品ロス削減の輪がぐんと広がるきっかけになります。ぜひ気軽に、自分らしい"食べきり宣言"をしてみてください!

●14:40~15:00:動画投影・イヤヤン登場