



WEEKLY REPORT

創立/1986年2月19日 (会長)佐藤美枝子 (副会長)神原 一久 (幹事)榎田 隆治
例会場/〒171-8505 東京都豊島区西池袋1-6-1 ホテルメトロポリタン TEL 03-3980-1111
事務所/〒171-0014 東京都豊島区池袋2-61-8-705 TEL 03-3985-7577 FAX 03-3590-6644
受付時間:火・水・木 10:00～16:00
HP <http://www.toshimah-rc.jp> E-mail info@toshimah-rc.jp

第1604 回例会 2022 年 4 月 6 日 (水)

本日のプログラム

例会 11:15～12:00
例会 12:30～13:45
クラブ協議会
次年度会長方針

次回4月13日のプログラム

東京池袋ロータリークラブとの合同例会
(豊島東主催)

例会 12:30～13:45
卓話 「人生100年時代の
働く男女の健康を守るために」
卓話者 対馬ルリ子様
対馬ルリ子 女性ライフクリニック理事長
紹介者 佐藤美枝子会員

【会員の誕生日】

細田 新子会員

【夫人の誕生日】

村上 芳明会員夫人

【結婚記念日】

浅原 英明会員ご夫妻

渡邊 裕之会員ご夫妻

塩崎 亨会員ご夫妻

4月のお祝い
おめでとうございます



32年間皆出席 前川 昭一会員
23年間皆出席 稲川 一会員
3年間皆出席 佐藤 久雄会員

前回第1603回[2022年3月16日]

ソングリーダー 廣内 世英会員
春の小川・ロータリーソング

会長報告

- 1 東日本大震災によって亡くなられた方々とその御遺族に対し、深く哀悼の意を表します。若林Gも地区HPに同様のメッセージを寄せています。
- 2 まん延防止対策解禁後も会員の皆様には体調に気を付けていただき、例会へ元気にご出席ください。
- 3 コロナ抗原検査キットを3セット配布します。取扱いには十分注意してご使用願います。
- 4 地区大会が5月31日(火)に延期ですが、ホストクラブとしての役割は変わりません。5月18日の例会でホストの役割を説明いたしますので必ず出席してください。
- 5 4月29日の台北東海RC創立27周年に当たり、祝辞を贈ることにしております。

幹事報告

- 1 ロータリー手帳の購入案内があります。(申し込み期限:3月28日)
- 2 ヒューストン国際大会での日本人親善朝食会の案内があります。(申込期限:4月8日期限)
- 3 食事のメニューについて、ご希望をお知らせください。

委員会報告

社会奉仕委員会 有我委員長

錦華学院からDVDプレイヤー購入のお礼(ホワイトボードに掲示)

職業奉仕委員会 榎田副委員長

抗原検査キットを配布致します。使用説明をよくお読みになりご使用下さい。

■ゲスト

卓話者 日本ホテル(株)統括名誉総料理長

中村 勝宏様

国連食糧農業機関 (FAO) 親善大使の役割
～SDGsと食品ロス削減について～

日本ホテル(株)
統括名誉総料理長
中村 勝宏様



ホテルメトロポリタン総料理長 川田武様より、SDGs・サステナブルフードメニューを説明いただきました。

ベジプロス（野菜のヘタや芯、皮などから取った野菜のブイヨンで、これらの箇所には豊富な栄養素が含まれている）のミネストローネスープ、グリーンミート（大豆たんぱくを原料とした植物肉）のアメリカンハンバーグステーキ春野菜添えなどのコースメニューでした。



中村 勝宏プロフィール

日本ホテル株式会社・ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長
ゴブラン会会長/フランス農事功労章受章者協会 名誉会長/他

鹿児島県阿久根生まれ。

国内のホテルで修業後、70年に渡欧。スイス・チューリヒでの1年を経て、フランス各地の名だたる三ツ星・二ツ星レストラン約10店舗で15年に渡り研鑽を積む。

1979年 パリのレストラン「ル・ブールドネ」グランシェフ時代の1979年に、日本人初のミシュランの一つ星を獲得。以降4年半、星を維持する。その後、パリの名門レストラン「レスカルゴ・モントルグイユ」で1年間総料理長を勤め、1984年の12月に帰国。ホテルエドモントの開業とともにレストラン統括調理長に就任。

1994年 常務取締役 総料理長に就任。

2008年 洞爺湖サミットでは総料理長として全ての料理を指揮統括する。

2013年 日本ホテル株式会社 取締役統括名誉総料理長及びホテルメトロポリタンエドモント統括名誉総料理長に就任。

2016年 日本人の料理人で史上2人目となるフランス共和国農事功労章の最高位「コマンドゥール」を受勲。

2017年 日本初の国連食糧農業機関 (FAO) 親善大使に就任。

2018年 日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長に就任。

2019年 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 選手村メニューアドバイザー委員会委員に就任。

著書

「完全理解 フォンとソース」「完全理解 フランス料理技術教本」「完全理解 フランスの地方料理」の三部作の他に料理書・エッセイ・対談集など多数



国連食糧農業機関(FAO)とは

概要

設立 1945年10月16日（日本は1951年に加盟）
加盟国 イタリアのローマに位置する本部をはじめ、130カ国以上の国や地域で活動
職員数 約3,400人



目的

人々が健全で活発な生活をおくるために十分な量・質の食料への定期的アクセスを確保し、すべての人々の食料安全保障を達成する。

食料安全保障 (Food Security) とは

全ての人が、常に活動的・健康的生活を営むために必要となる、必要十分で安全で栄養価に富み且つ食物の嗜好を満たす食料を得るための物理的、社会的、及び経済的アクセスが出来ることである。

使命

世界の人々の栄養と生活水準の向上 ・ 農業生産性の向上 ・ 農村に生活する人々の生活条件の改善 ・ 世界経済成長へ寄与する。

FAOの戦略目標

1. 飢餓・食料不安・栄養不良の撲滅支援
2. 農林水産業の生産性・持続性の向上
3. 農村の貧困削減
4. 包括的かつ効率的な農業・フードシステム
5. 災害に対する生計のレジリエンスの強化

世界の食品ロスの現状

食品ロスは、世界で生産される食料の生産から消費に至るまでのフードサプライチェーン全体を通して排出・廃棄されるものである。中・高所得諸国では半ばから後半で廃棄され、低所得諸国では早い段階で廃棄されている。(インフラ不足)世界の食料生産量の約1/3となる13億トン(約33%)の食料が毎年廃棄されている。
(引用：FAO_2020年10月)

※国連環境計画 (UNEP)の2021年報告書によると、世界食品ロスは**9億3,100万トン**と揭示されているが、これはまた違った角度からの集計による見方である。

世界の食品ロス(廃棄量)ランキング

※家庭で廃棄される食物の量で算出
引用：2021年度 国連環境計画(UNEP)2021



井出留美レポート

世界自然保護基金(WWF)と英国の小売り大手Tescoの報告書(2021年7月)によると全世界で**25億トン**もの食品ロスが発生している事が明らかになる。FAOが2011年に発表した13億トンが一般的だったが、実に2倍近くになる。また、**食料生産の内、40%が廃棄**されていることも判明。



日本の食品ロスの現状

日本の食品ロスの推移

大型トラック10トン車で約1,560台分

	2018年度	2019年度	前年比(万トン)
食品ロス量	600	570	△30(△5%)
事業系	324	309	△15(△5%)
家庭系	276	261	△15(△5%)

※WFP(世界食糧計画) 2020年ノーベル平和賞受賞

⇒世界各地に**年間420万トン**の食糧支援(2021年度実績)

特に紛争地帯の危険な所にも懸命な物資の輸送に努める

○事業系での卸業者と小売店間での商習慣1/3ルール(賞味期限が残り1/3で商品の撤回を計る)の改善により、年間500~800万トンが抑制される

○家庭系での食品ロス発生は、買い過ぎ・商品の期限切れ・食べ残しなどが要因である

○レストラン 3.6%、ホテルなどのパーティで14.2%

○2019年 食品ロス削減推進法が施行

○2020年3月 基本方針が閣議決定

○2019年7月の食品リサイクル法の基本方針において

食品関連事業者から発生する事業系食品ロスを

2020年度比で2030年度までに半減させる目標を設定

一般家庭からの食品ロスについても同様の目標を設定

○市町村におけるごみ処理経費は2兆910億円(2018年度)

一人当たりの年間経費=16,400円

○世界の人口は2019年度の75億人から2050年度には97億人と予測

(出典：総務省人口推計2019年 令和元年度食料需給表(確定値)

国民1人当たり食品ロス量

1日 約124g

※茶碗約1杯のご飯の量に近い量

年間 約45kg

※年間1人当たりの米の消費量(約53g)に近い量



世界の飢餓人口

世界の食料安全保障と栄養の現状 引用：(FAO・2021)7/12より

○世界の飢餓状況はコロナ(COVID-19)の**世界的パンデミック**により悪化

7億2000万人から2020年度には**8億1100万人**が飢餓に直面

⇒2019年より**最大1億6100万人**増加

○2030年までに世界の飢餓をゼロにする

このゼロハンガー計画はパンデミックにより一層困難となり、**国連は2030年までに6億5000万人**が依然として飢餓に苦しむと予測

○世界は栄養目標達成に向かっていない

パンデミックは状況を悪化させ、**約30億人**が健康に食事がとれない状況

引用：国連食糧農業機関 (FAO) 2021 「世界の食料安全保障と栄養の現状」



※飢餓の発生要因

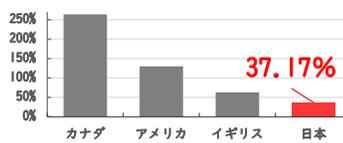
- ①世界的な気候変動による様々な問題、自然災害の発生
(海洋汚染、水資源の枯渇、土壌の劣化、干ばつなど)
- ②民族間や複雑な政治的問題になる紛争及び難民の発生
- ③世界経済の停滞
- ④新型コロナウイルスによる世界的パンデミックの発生

日本の食料自給率

○2021年8月に発表された2020年度の日本の食料自給率

⇒**37.17%**は1965年に統計が始まって以来の**最低水準**

⇒政府は**2025年に45%**を目標に掲げている



出典：総務省 人口推計 (2018年度)
農林水産省 令和元年 食料需給表 (概算値)

【日本の自給率の品目別】

品目	自給率 (%)
米	98%
野菜	76%
魚介類	51%
大豆	21%
小麦	15%
油脂類	3%

○この食料自給率の低さをカバーする為に日本の食料・食材は諸外国から**60%以上の輸入**に頼る。

○ブラジル・アマゾンを中心に広がる森林破壊の約8割は農地拡大による森林伐採に起因し、多くのCO2が生じている。
また、日本に輸入する食料・食材には、その食材や野菜などを育てる為に必要な大量の水(仮想水：パーシャルウォーター)と、そこで発生する温室効果ガスも含まれ、共に輸入することになる。

引用：国連食糧農業機関 (FAO) 2021 「世界の食料安全保障と栄養の現状」 7

mottECO(モッテコ)

Newドギーバッグ アイデアコンテスト

主催：環境省、消費者庁、農林水産省、ドギーバッグ普及委員会※2020.9.18発足
「ネーミングの部」及び「パッケージデザインの部」の審査員を担当

○このドギーバッグという文言を日本に馴染みのあるネーミングにしようと実施

「mottECO」= “**持って行こう**” “**持って帰ろう**” と言う響きと、これがエコに繋がる行為として合体されたネーミング

○「mottECO」の活用、普及により日本のフードロス削減に役立てることが目的

ネーミングの部

大谷 紗苗 様 大谷 研二 様
ネーミング:

モ ッ テ コ
mottECO

パッケージデザインの部

豊田合成株式会社
デザイン開発部

小澤 電也 様

タイトル:

オカモチ

審査コメント:

●オカモチの由来がわかりやすく、かつ、
●オカモチの由来がわかりやすく、かつ、
●オカモチの由来がわかりやすく、かつ、



日本大学芸術学部
デザイン学科 3年
今任 綾花 様

タイトル:

YUKARI

審査コメント:

●YUKARIの由来がわかりやすく、かつ、
●YUKARIの由来がわかりやすく、かつ、
●YUKARIの由来がわかりやすく、かつ、



福崎 佳代子 様

タイトル:

折りがみ式
みつろうラップ

審査コメント:

●折りがみ式という、日本の「折む」文
●折りがみ式という、日本の「折む」文
●折りがみ式という、日本の「折む」文



ドギーバッグとは・・・

食品ロスを少しでも抑制する為に、レストランや宴会で食べきれずに残してしまった**自分の料理を持ち帰る**行為の事で、このドギーバッグは持ち帰る人の**100%自己責任**のもとに実行される



「ロータリーの友」

神原会員

おすすめの記事を紹介しします。隙間時間に読んでみて下さい！

1. 夢をつなぐ P17
2. エバンston便り P37

ロータリー手帳のご購入をお願いします。
「ロータリーの友」事務所の大切な収入源となります。

4月6日【1604】
理事会 11:15～12:00
例会 12:30～13:45

4月の
例会
スケジュール

4月13日【1605】
東京池袋ロータリークラブとの合同例会
(豊島東主催)
例会 12:30～13:45

4月20日【1606】
例会 12:30～13:45
クラブフォーラム:

■出席報告

会員	出席算入 会員数	出席数	欠席数	出席率
24名	20名	14名	10名	70%

■ニコニコBOX

第1603回(3月16日)		2021-22 累計	
3名	20,000円	89名	516,500円

ニコニコBOXコメント

渡邊会員/誕生日のお祝い有難うございました。青少年交換の砂川丞君が慶応義塾大学経済部に合格致しました!!

里見会員/中村勝宏さんの卓話よろしくお願ひします。ニコニコはウクライナ支援へ

<指定ニコニコ>

榎田会員(職業奉仕委員会)/コロナ抗原検査キットをお配りします。使用方法をよく確認してご利用下さい。

