

「rucoto」～農・福・食連携循環プロジェクト～

つくルコト・たべルコト・つなぐルコト・いきルコト＝「rucoto」

田園資源 + 福祉 + エネルギー・環境

・C's kitchen (シーズキッチン)

<取り組みの概要>

- ◆新潟産農産物の中で、形や色の悪さから流通されないハネモノ（＝規格外品）を仕入れ、メニュー考案をし、連携する福祉事業所とともに、ジャムやお菓子などに加工し販売。
- ◆「農」と「福祉」と「食」のプロが連携し、ハネモノに付加価値を与えることで、『やさしくおいしい循環』を生み出し、『様々な問題解決』に繋げていく仕組みづくりを行っている。

<取り組みの効果>

- ◆消費者の手に届かないはずだった農産物が加工することでカタチを変え、消費者のもとへ届けることができるようになり、食品ロスの軽減に寄与することができた。
- ◆「農福連携」に食のプロが加わることで、より付加価値の高い加工食品を作り上げることができる。
- ◆福祉事業所の既存の調理設備や利用者さんの特性に合わせて無理なく良いものを作るように指導・提案をすることが、結果として、障がい者の方々の「新しいことへのチャレンジ」や「得意作業の発見」に繋がっている。
- ◆自社製品（季節のジャムセットと白砂糖不使用シュトーレン）が『ふるさと新潟市応援寄付金』返礼品に選定された。

< C's kitchen (シーズキッチン) >

- ◆概要：新潟市東区にアトリエを構え、新潟の地で生産者と繋がり、旬の素材を大切にしておやつとご飯のケータリングや、キッチンカー出店、食育ワークショップ、レシピ考案などを通じて地域の食の魅力を伝える活動を行っています。

- ◆ホームページ： <https://cskitchen.shopinfo.jp/>



<取り組みに至った経緯>

- ◆生産者さんとのお付き合いの中で、市場には出せない規格外のハネモノを活用できないかという相談を多くいただいていた。しかし自分たちだけでは人手が足りず、救えるハネモノはほんのわずか。そんな中、繋がりがあった福祉事業所さんに一次加工を手伝って貰えないか相談をしたところから、現在の「農福食連携」の仕組みづくりがスタートした。

<今後の展望>

- ◆連携している福祉事業所と共同で新しい加工場を設け、そこをrucotoの活動拠点にすることで、より加工指導がしやすい環境を整備したい。
- ◆生産者、消費者、企業、食に関わる全ての人が、地域の食材に愛着を持って自然と地域で循環するような仕組みが全国に広がるよう、自分たちのコンセプトを大切にしながら活動を続けていきたい。

<取り組む際に生じた課題と対応方法>

- ◆一概にハネモノと言っても、傷みや形、過熟具合が様々なため、加工しやすいように熟し具合等を揃えてから福祉事業所さんに依頼する必要がある。また、農産物ごとに加工のやり方も様々なため、それぞれマニュアルを作成し、作業工程を明確にして加工をお願いするようにしている。
- ◆ハネモノが出る量も年間を通して均一ではないため、仕入れの予測がつかず計画を立てることが難しい。
- ◆どのようなやり方が良いのか現在も試行錯誤中。

<活用した支援施策>

- ◆ふるさと新潟市応援寄付金（ふるさと納税）返礼品選定
※期間：2021年(令和3年)4月1日～2023年(令和5年)3月31日

