

サルベージ・パーティ

買ったけど使いきれなかった食材、もらったけど食べないいただき物、たくさん採れた野菜など、家庭で持て余している食材をみんなで持ち寄り、おいしい料理に変身させる。

それが食材を救い出す魔法「サルベージ(救出)・パーティ」。

まだ食べられるのに捨てられている「食品ロス」について、楽しみながら考えられる取り組みです。



その日に集まった食材で料理を考えるときのポイントは、今までの調理方法に縛られないこと。

新しいレシピが増えれば、もうその食材を持て余すことはありません。

サルベージ・パーティに参加した皆さんの意見

家では残りそうな物でもみんなで楽しく食べられた。地域でもサルバをやってみたい。

苦手なネギがおいしくなって、残さず食べられた。

意外な食材の組み合わせでおいしい料理ができた。家でも余りものをもっと活用したい。



地域の集まりやイベントで、また、学校や飲食店、料理教室などで、いろいろなサルベージ・パーティが開催されています。あなたも開催してみませんか？

サルベージ・パーティの開催をサポートします

裏面をご覧ください



①参加者は家庭にある持て余した食材を持ち寄る。



②持ち寄った食材から、できる料理をみんなで考える。



③みんなで料理。



④おいしい料理に変身！

サルベージ・パーティ
の開催を
サポートします!!

「サルベージ・サポーター」を派遣しています!

「サルベージ・パーティをやりたいけど、どうすればいいの?」という方へ、
サルベージ・パーティの計画や進行をお手伝いする「サルベージ・サポーター」を派遣しています。

サルベージ・パーティ開催までのながれ

開催方法マニュアル、開催レポートは
こちらのQRコードから▶



1 パーティの規模やメンバーを考える。

*サルベージ・パーティの「開催方法マニュアル」、「開催レポート」が参考になります。ホームページでご覧いただけます。
<https://foodlosszero.jp/column/748>

2 ホームページでサポーターを探す。

*飲食店シェフや料理学校の先生、地域で環境問題や食育の啓発活動に
取り組んでいる方など、28名を登録しています。

3 サポーターの派遣を依頼する。

*環境政策課に気軽にご連絡ください。(TEL:076-444-3140)
*当課がサポーターと調整したのち、サポーターの連絡先をお伝えします。



4 サポーターと相談しながらサルベージ・パーティを計画・開催する。

*サポーターは基本的に、準備の際の助言、および当日の進行を行います。
*会場との調整、費用負担(会場使用料や食材など)などについては、基本的に、
派遣を希望される団体が行うこととなります。

サポーターの検索は
こちらのQRコードから▶



<https://foodlosszero.jp/supporter>

富山県の食品ロスの状況

富山県の家庭で発生する食品ロスの
内訳は、未開封・未使用のまま捨てら
れている「手付かず食品」が食べ残し
の約2倍もあり、その割合は全国平均
よりも高くなっています※1。

家庭からの食品ロスの内訳※2



アンケート調査で、手付かず食品を廃棄した理由を調べると「購入したことを忘れていた」(61.5%)、「購入しすぎて
使いきれなかった」(27.2%)などが挙げられました。

サルベージ・パーティをきっかけに、家庭での食品ロスの削減について考えてみませんか?

※1 食品ロス等実態把握調査(H28~H29)より。 ※2 過剰除去(厚くむき過ぎた野菜の皮などの可食部分)を除く。

新型コロナウイルス感染症の感染防止のために

マスクの着用、手洗い、消毒、換気、身体的距離の確保などの
対策を実施しましょう。

富山県 生活環境文化部 環境政策課 廃棄物対策班

〒930-0005 富山市新桜町5番3号 TEL.076-444-3140(直通) FAX.076-444-3480