



NPO法人イエローハーツは、2016年に子ども食堂の開催からスタートし、今年で5年目に入りました。代表理事の田中一永が子育て中、地域の方にとってもお世話になったので、子育てが落ち着いた頃、「地域に何か貢献したい」という思いから活動をスタートさせました。

「子どもたちが楽しく食事できる場所を提供したい」と始まった子ども食堂は、回数を重ねるごとに参加者も増え、また、ボランティアとして一緒に盛り上げていきたいという仲間も増えています。

2017年からは、ひとり親家庭へのフードパントリーにも取り組んでいます。

こうした取組には、フードバンク、地元の企業様や仏教青年会、個人の有志の方々など多数の御協力をいただいています。

イエローハーツ HPへ



「規格外野菜」を美味しく活かして食品ロスゼロに



事業紹介

『健やかな成長とおだやかな暮らしを守る』

子どもたちの健やかな成長を見守る為に、地域での親子を中心に様々な年代の地域住民が関われる「地域コミュニティ」をつくることで、子育てに係る不安や楽しさを共有し、子ども達の食育や知育を育てることで、豊かな地域につながると信じています。

私たちが活動する深谷市近郊は、野菜栽培の為の環境に恵まれ、年間を通してたくさんの野菜が収穫されています。日頃から新鮮な野菜が身近にあり、近所の方との野菜の物々交換も当たり前の日常です。

そんな深谷の野菜の味を、多くの方に届けたいと思っています。

食品ロス削減のために

「規格外野菜をピクルスにして販売」

規格外の野菜を加工して販売することで
廃棄される野菜を減らし
活動を支えてくれる農家の支援につなげます。

子ども食堂を運営する中で、近隣の農家からたくさん野菜を寄贈していただいています。時には料理しきれないほどいただき、子ども達にお土産として渡すことも。そんな中、思っている以上に「規格外」として廃棄される野菜が多いことを知りました。

規格外の野菜を加工して販売することで、廃棄される野菜を減らし、当団体の活動を支えてくれる農家の支援につなげることはできないか、私たちの模索が始まりました。

加工品を何にするか検討する中、地元で古くから伝わる漬物技術を使ってのピクルス作りにとり着きました。新鮮な野菜の期限は短くても、ピクルスに加工することで保存期間を長くすることができ、全国に向けて販売することができます。

商品化する際は、「新鮮な野菜が身近にない若い人に届けたい」との思いから、可愛らしさやわくわく感のある見栄えを意識しました。企画してから商品化まで1年かかりましたが、より多くの方に深谷の野菜の味を楽しんでいただける商品になったと思います。

ピクルスにする野菜は、取組に賛同してくださる農家から購入しています。「規格外品は捨てるのが当たり前」と思っている農家もある中、若手の農家からは規格外品の販路の一つとして認知されつつあるように感じています。取組に賛同してくださる農家からは、「次はこの野菜で作ってください」と、積極的な提案を受けることもあります。

この取組を、食品ロスの削減、農家支援、当団体の運営資金調達の方よし事業として、持続可能なものとしていきたいと思っています。



NPO法人イエローハーツからのメッセージ

ピクルス作りについては、新商品が出ると必ず注文して下さるリピーターや大量に購入して下さる方、東北や関西などから注文して下さる方もいて、広がりを感じています。将来的にはきちんと収益性のある事業にして、就労の機会として提供したいとも考えています。今後も、農家から少しでも多くの規格外野菜を購入し、ピクルスに変身させて、地域の活性化にもつなげていきます。