

Farble

vol.01
[ファーブル]

創刊!

食卓の未来
食品ロスを
減らそう



FOOD
or
WASTE?



FARMと TABLEは、 つながっている。

これからの食卓、
これからの畑つて、どんな形？
私たちにできることは、
どんなこと？

炎天下も雨の日も空を見上げ、畑で汗を流す生産者たち。
食卓を囲む、大切な人の笑顔。大地の恵み、海の幸。
遠く離れた国で、おなかをすかせている子どもたち。
食を通して、あなたにはどんな風景が見えていますか？

環境、健康、物流、安全、
食を取り巻く社会課題は山積しています。
食からつながる社会、食がつくる未来を、
よりよいものにするために。
食べる人も、つくる人も、心ゆたかな毎日を過ごせるように。

このマガジンの名前Farble(ファールブル)には、
「Farm(畑)とTable(食卓)をつなげる」
「Far(遠い・未来)をable(できる)＝実現可能にする」
の意味を込めました。

みなさんと一緒に考えながら、
私たちは食のこれからをつくり、広がっていきます。



Contents

- 2 Farble 創刊のごあいさつ
- 4 畑の未来 | 環境保全型農業って？
- 6 食卓の未来 | 食品ロスを減らそう
- 8 顔の見える海外支援 | 開発途上国の子どもたちに給食を
- 10 被災地支援 | 白石さんの長兵衛いも
- 11 たべもののタネ | チョコレートとフェアトレード
- 13 はじめよう! サステナブル生活 | キャベツのレシピ
- 14 INFORMATION

地球を大切にしながら、 育てた野菜です。 食べてくれてありがとうございます

畑の未来、地球の未来に対して責任を持つ。
安心して食べてもらえるものを、責任を持って届ける。
経済・環境・社会が調和した、持続可能な世界。
近年にはSDGsとも呼ばれるその考え方を、
畑と食卓をつなぐ者の責任として
私たちは長年大切にしてきました。



Oisix、らでいっしゅぼーや、大地を守る会は、 環境を大切にしたい栽培方法を採用しています



土地に合った
有機質肥料を使い、
土づくりをしています

作物の健やかな成長のための
土づくりで大切なのは、もと
もと土が持っている力を最大
限に引き出すこと。私たちが
偏った食事をすると健康を害
するようになり、土にも同じこと
が起きます。ただ有機質肥料
を使うのではなく、その土地
の土に合った肥料を使うこと
で、微生物の働きをよい形で
引き出すことができます。

自然の力を借り、
農薬の使用を抑えた
栽培方法で育てています

例えば作物を襲う代表選手の
アブラムシ。そのアブラムシ
が好む土の中の窒素分が多く
ならないように肥料を調整し
たり、アブラムシを食べるテ
ントウムシを畑に放って増え
ないように管理することも。
自然の力を借り、極力農薬を
使わない栽培方法で育ててい
ます。



それぞれのブランドが
長年培った基準を
大切にしています



Oisixは20年、らでいっしゅ
ぼーやは32年、大地を守る会
は45年、生産者のみなさんと
強いパートナーシップを築き
ながら、安全基準、生産基準
を進化させてきました。生産
者とともに栽培を管理するこ
とで、環境への負荷を減らし、
安心して食べられるものを丁
寧に育てています。

おさらいしておこう！

温暖化が進むとどうなる？

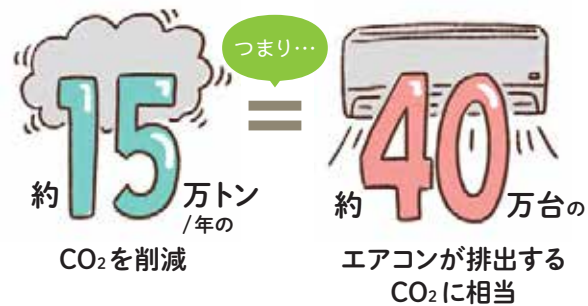
地球全体の平均気温が上がっていく「地球温暖化」は、主にCO₂が原因といわれています。CO₂（温室効果ガス）が増えすぎると宇宙に放出されるはずだった熱が地球にこもり、地球全体の平均気温が上がってしまいます。平均気温が上がると、氷河が解けて海面が上昇し土地が水没したり、海水温度が上がって台風が多く発生したり、虫が増えて蚊から媒介する感染症が増えたり、さまざまな被害が発生する可能性があります。



最近の極端に雨が降らなかつたり、急に激しい豪雨が続きたりという気象現象も温暖化の影響のひとつでは、と考えられています。

CO₂（温室効果ガス）の
排出量が約15万トン
減っています

有機農業をすること、堆肥を
使って土づくりをすること
で、大気中のCO₂が年間約
15万トン削減できることがわ
かっています。これは、約
40万台のエアコンが排出する
CO₂に相当します。
有機農業でつくられた野菜を
選び、食べることで、その選択
が、私たちの地球の未来につ
ながっています。



※家庭用エアコン(冷房能力2.2kW)の年間消費電力(冷房期間3.6か月および暖房期間5.5か月)における各機種別の平均値(707kWh)と電力の排出係数0.49からCO₂排出量を算出し、台数に換算。
出所元:「省エネ性能カタログ(家庭用)2017年冬版」(経済産業省資源エネルギー庁)「電気事業者別排出係数—平成29年度実績—」(環境省・経済産業省)

※SDGs(エス・ディー・ジーズ)とは「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載の、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。



食べカタ・食べモノを変えて 食品ロスを減らそう

自 宅でも食品ロスを減らす方法はたくさんあります。例えば「ベジブロス」。普段食べない野菜の皮や種などを、水からじっくりゆでて出汁(ブロス)を取る手法です。しかし、忙しい日々の生活に取り入れるには、簡単なようで実はハードルが高いという声も……。

実は工夫次第でもっと手軽に、日常に取り入れやすい食品ロスを削減する手法があるんです。「食べカタ」を変える、「食べるモノ」を変える。2つの視点で続けやすい方法をご紹介します。

食品ロスって何？

まだ食べられるのに人間の都合で捨てられてしまう「食品ロス」。日本では、毎年643万トン*もの食品ロスが発生しています。日本国民1人あたり1杯分の食品を捨てていることに。もったいないだけでなく、それを処理するためにかかる環境負荷など多くの問題を含んでいます。



*農林水産省・環境省の「我が国の食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計値」(平成28年度)より

食べカタ

を変える



野菜を「皮まで」「根元まで」「丸ごと」食べる

大根、人参、かぶ、じゃがいもなどの根菜は皮の近くに栄養が多くあります。野菜洗い専用のたわしなどで表面を洗うだけで、皮まで丸ごと食べられます。ほうれん草や小松菜などの葉物は、根元(軸)の部分に一番栄養が含まれていて、甘みが強くおいしいといわれています。十字に切り込みを入れて、水を張ったボウルに根元を入れてゆらしながら洗うと土が落ちやすくなります。



じゃがいもなどの厚みのある皮が気になる人は、ゆでたり蒸したり、ラップに包んでレンジで加熱すると、包丁を使わずに皮だけかんたんにはがれ、過剰除去を防ぐことができます。

「賞味期限」はおいしさのピークと認識する

期間表示には「賞味期限」と「消費期限」のどちらかが表示されています。「賞味」期限は、記載されている方法で保存した場合に「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」

余ったものを調味料に使う



例えばちよっとだけ残ったジャムや固まったハチミツは、みりんや砂糖代わりになります。使い方は簡単。煮物やお肉のソース、カレーなどに砂糖代わりに入れたり、いつもと違ったおいしさに。また、一度にたくさん食べられず残りがちな佃煮系は、醤油や塩の代わりに活用できます。細かく刻んで炒め物やチャーハンに。炊く時に投入すれば簡単炊き込みご飯にも。

食べモノ



を変える

「ミールキット」で必要な分だけ

20分で主菜と副菜がつくれる「Kit Oisix」は、必要な食材が必要な量入っているため、「余らせてしまう心配がない」と好評。家庭での食材廃棄量が削減されます。そして、実は畑での食品ロスの削減にも。例えばニラは通常長さを入れてカットされますが、キットで使うニラは収穫時に根元ギリギリでカット。畑での食品ロスの削減も実現しています。



獲った魚をムダにしない加工品

例えば大地を守る会では、「傷がついた魚は、売れないから捨てている」という漁師の声を聞き、始めた「もったいないナイ」シリーズ。鮮度や味は正規品と変わらないのに、見た目や市場の規格に合わないため流通にのらない農畜水産物を商品化することで、生産者の収入にもなり、畑や海の恵みをムダにしません。

年間平均販売量 109,023トン

例えば1人前の切り身を100gとして3人家族で毎食(3食)食べるとすると



約331年分!

※2016~2018年の「もったいないナイ」シリーズの年間平均販売量

育てた野菜を余らせない野菜セット

例えば、らでいっしゅぼーやの「ばれっと」は、野菜や果物の定期ボックス。販売できる量を事前に計画し、畑に種をまく段階から生産者と契約しています。また、引き取る野菜の形やサイズ、量などある程度の幅を持たせているため、生産者は安心して野菜をつくることができ、畑で起きる廃棄を削減しています。



※2016~2018年の「ばれっと」の年間平均出荷数

年間平均出荷数 229万箱

ばれっと1箱は約3人分の野菜が7日(食)分あるとすると



約4800万食!

お届けできない野菜は子ども食堂※に

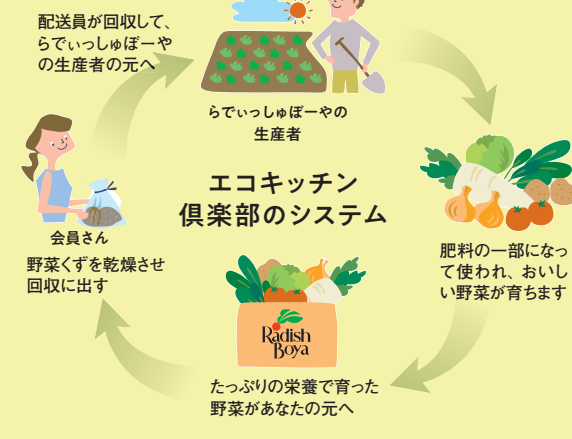
配送センターでは、お届けするには熟れすぎたり、小さな傷がある食材が発生します。すぐに調理すれば問題のないこれらの食材を、子ども食堂に無償提供して食品ロス削減に寄与しています。子ども食堂は、地域住民や自治体が主体となって、無料または低価格で子どもたちに提供する食事の場。月平均の提供量を1日分(350g)の野菜量に置き換えると、毎月約4,737人分の食事になっています。



※「子ども食堂」は、子どもやその親、地域の人々に対し、無料または安価で食事や団らんを提供するための社会活動。

野菜くずは畑に戻して肥料に

会員さんのご自宅で専用の乾燥機を使って野菜のくずを乾燥させてそれを回収、有機肥料などに加工して畑に戻し、再び野菜を生産。野菜の端まで捨てずに有効利用しています。エコキッチン倶楽部の会員数は1,755名(2019年4月末時点)。



家庭での食材廃棄量

1/3に削減

※1食あたり 調査時期:2019年6月24日~30日、調査対象:58人(Kit Oisix利用者)「自宅で調理するために用意した食材や、使い残しなどの1食あたり廃棄量をお知らせください」に、利用していない時 平均廃棄量119g、利用している平均廃棄量42gと回答。



※2016~2018年の「ばれっと」の年間平均出荷数

あなたがヘルシーな食事をすると、 開発途上国の子どもたちに 給食が届きます

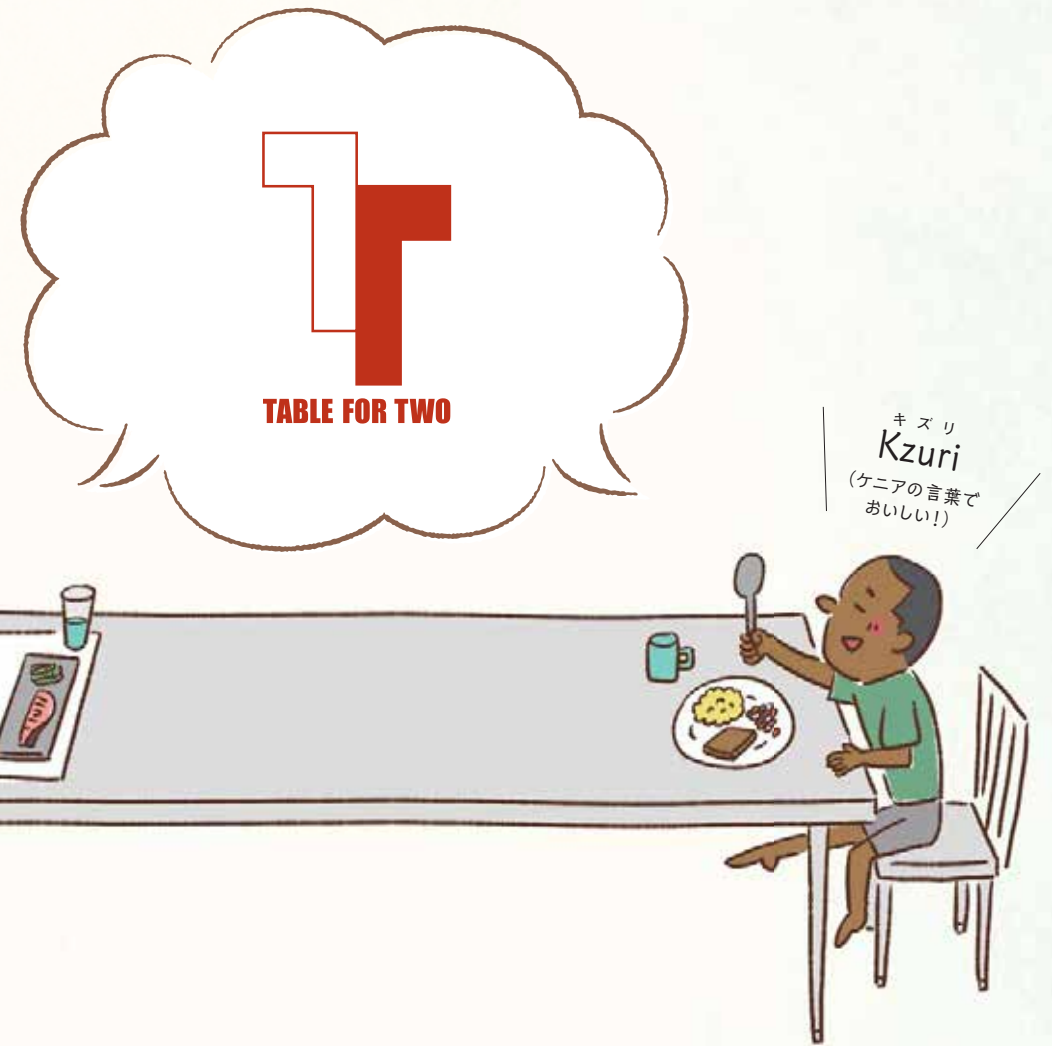


TABLE FOR TWO (TFT)は、「開発途上国の飢餓」と、「先進国の肥満や生活習慣病の問題」とを同時に取り組む社会貢献運動です。「ふたりの食卓」という意味の名前は、先進国の参加者自身と開発途上国の子どもが、時間と空間を超えてひとつのテーブルを囲んでいるイメージからつけられました。TFTが目指すのは「食の不均衡」の解消。先進国の私たちはヘルシーメニューを選ぶことで取りすぎの栄養を減らせ、開発途上国の子どもたちは給食という形で栄養が届く支援です。

対象となる商品をご購入いただく、20円(または売り上げの3%)がTFTに寄付され、開発途上国の子どもたちの学校給食になります(20円で開発途上国の給食1食分)。

オイシックス・ラ・大地ではこれまで、寄付金付き商品の販売だけでなく、ハロウィンのイベントをお子様と楽しむながら、遠い国の子どもたちのことを考えてもらうきっかけになるシール付きのかぼちゃ販売や、支援する地域に給食室をプレゼントするなど、約10年間の取り組みの中でさまざまな活動をしてきました。

10年以上のサポートで変化



給食があるから
小学校に通える

支援が開始される前、この村の就学率・出席率は60%に留まっていたが、Oisixが支援を始めて10年で、100%に。小学校の卒業率も100%になりました。写真の女の子、キャビーンちゃんも毎日学校に通って給食を食べています。



そして学校に通うことで
人生が変わる

ジェラルドくん(26)は、12歳の時には生活のために都市に出て働いていましたが、学校給食が開始したことを受けて戻ってきました。「給食のおかげで、食べるために働きに出ることなく勉強に集中できるようになり、僕の人生が大きく変わりました」。将来の夢はホテルマンかジャーナリストだそうです。



技術を学ぶ人が増え、
地域の発展に

タンザニア、モロゴロ州の小学校には、Oisixが2018年に学校菜園を設置。4年生と5年生が菜園の管理に携わっています。野菜を栽培して収穫するだけでなく、教室では学べない技術を学べる場でもあります。近隣住民や地元の役場の職員が見学に来るなど、栽培に携わる生徒や家族以外に効果が波及していくことを目指しています。

こんな仕組みで動いています



STEP 1

ヘルシーなTFT商品・メニューを選びます。



STEP 2

TFTメニュー・商品1品につき20円(または売り上げの3%)がTFTに寄付されます。



STEP 3

20円の寄付で温かい給食1食分が、ケニア、タンザニア、ルワンダ、フィリピンの支援先に届きます。

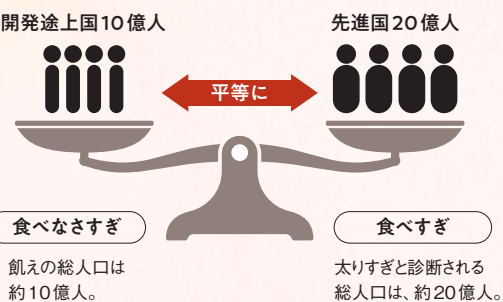
各ブランドで販売が広がっています

上記の商品以外にも対象商品をWebで販売しています。

実はこんなことが起きていた!!

おなかをすかせた人が
世界に10億人、
一方で食べすぎの人が
20億人。

世界の約70億人のうち、10億人近くが飢餓や栄養失調の問題で苦しんでいます。一方で、20億人が食べすぎが原因で肥満状態にあります。さまざまな取り組みによって明るい兆しも見えていますが、まだまだ支援が必要です。国連の推計では、貧困の中で暮らす人々の半数が18歳未満の子どものとわかれ、特にサハラ以南アフリカと南アジアで深刻な状況だとされています。



出典元: 国連開発計画(UNDP)「多次元貧困指数(MPI)2018」

約20cmの
大きさ!



カカオポッド

カカオの果実。ラグビーボールのような形で、緑や赤、黄など色がカラフル。色は種類や熟度によって異なるともいわれているが、まだ解明されていないことが多い。

チョコレートも
タネでできているんです。
いつも食べているチョコレート。
実は農作物だっただけで存じでしたか？
普段はなかなか目にする事ができない、
食べ物の原料をご紹介します。



カカオマス・ココアバター

カカオニブをすりつぶして固めたのがカカオマス。カカオマスを圧搾して出た油分がココアバター。ココアバターは保湿成分として化粧品にも使われている。



カカオニブ

発酵・乾燥・焙煎を経たカカオ豆の、外皮と胚芽を取り除いた胚乳部分を砕いたもの。カリカリとした食感で、お菓子のトッピングにも使われている。



カカオ豆

カカオの種。カカオパルプに包まれている。アーモンドを平たくつぶしたような形をしている。一つのカカオポッドに20~50粒ほど入っている。



カカオパルプ

カカオの果肉。白色でふわふわとした口当たり。ライチのような甘酸っぱい味がする。カカオ生産国以外ではなかなか食べられない。

チョコレートができるまで



出来上がり!

カカオマスにココアバターや砂糖などを加えて「混合」後、なめらかさと香りを出すために長時間練る「コンチング」、温度を調整してココアバターの結晶を安定させる「テンパリング」を経て、「成形」「冷却」したらチョコレートのでき上がり!

提供元:オルタートレード・ジャパン

フェアトレード商品を選ぼう

日本では開発途上国で生産された日用品や食料品が、驚くほど安い価格で販売されていることがあります。一方、生産国ではその安さを生み出すため、正当な対価が生産者に支払われなかったり、生産性を上げるために必要以上の農薬が使用され環境が破壊されたりする事態が起っています。

それはチョコレートも例外ではなく、カカオ産地の西アフリカ諸国では児童労働の問題を抱えています。フェアトレードとは直訳すると「公平・公正な貿易」。つまり、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいいます。

国際フェアトレード基準では、児童労働を禁止し、生産者が正当な対価を得られるよう、フェアトレード価格を設定しています。

つくる人も食べる人もハッピーになれるフェアトレード商品を選んでみませんか?



被災地
支援

白石さんの長兵衛いも。
幾度ももの被災を乗り越えた、
たくましさの秘密は?

江戸時代以前から続く農家の8代目として生まれた白石さんが育てる里芋「長兵衛」は、みずみずしくてきめ細かい中身、ねっとりとした果肉が特徴です。

この長兵衛いも、白石さんの祖父が栽培を始め、70年以上の歴史があります。

福島県・浜通り。先祖代々受け継がれてきた大地は、夏井川という大きな川に面しています。大水&氾濫を繰り返してきた土地で、長兵衛いもはたくましく育ってきました。

畑のある小川地区は、東日本大震災、そして2019年の台風と度重なる自然災害にも見舞われました。台風の影響で冠水し、水田の収穫はほぼ全滅、キャベツも同様で、ハウスは全壊状態だったといえます。

そんな状況でも踏ん張っていたのが長兵衛いもです。他の作物が冠水で軒並みダメになる一方、「長兵衛」はすくすくと育



ぎゅつと
つまたいも!

ち収穫されました。

長兵衛いもが幾度も災害を乗り越えられたその力強さの秘密は、栽培方法にもあります。白石さんが19年前から採り入れているのは、自然農法栽培。

この栽培方法の最大の特徴は野菜本来が持つ旬に合わせ栽培すること。味はもちろん、人にも自然環境にも優しい、持続可能な栽培方法です。

「100年後、200年後もこの土地で農業ができるような取り組みを、続けたい」

今日も白石さんは福島で、災害に負けない力強い野菜を育て

今年で9年目を迎える
子どもたちへの支援



東日本大震災支援として、皆さまからいただいた費用を含めた総額147,005,985円(2011年3月~2019年12月時点)を災害孤児や被災した子どもたちの勉強支援に活用しています。ご協力いただきましてありがとうございます。



ています。

らでいつしゅぼーや、大地を守る会でも被災した生産者の野菜を販売しています。



生活アートクラブは、森を育て持続可能な未来につながる「木づかい」生活を応援します



ひとつひとつ表情が異なる、軽くてあたたかな木のお皿



木肌の手触りやぬくもり、木のやさしい香りが、こどもたちの感性を育みます。

生活アートクラブは国産材木製品の普及に力を入れています

国土の約66%が森林である日本は、世界有数の森林大国です。昔から日本人は森林資源を持続的に上手に活用し、自然と共に暮らす知恵や工夫を蓄積してきました。ところが、燃料や道具が石油や石油製品に代わり、また、木材も安価な外国産輸入材が多くを占めるようになると、経済的な価値を生まない地域の森林に関心が寄せられなくなりました。その結果、人と森林との関わりは薄れ、山は荒れ、自然と共に暮らす知恵や工夫は失われつつあります。適正な間伐をすることは、日本の森林にとって大変重要な課題です。間伐＝単なる伐採ではありません。間伐とは木の密度を適正にし、地表に光が差し込むことで木の幹や枝、根や

葉はCO₂を吸収し、同時に酸素を発生する光合成を活発に行うことでバランスよく成長していくことができるのです。また間伐した隙間に小さな木を植林し、大小の木の混在した豊かな森をつくる事で森の小動物を守り、降った雨水を土壌が蓄え、ゆっくりと川に流すと共に、二酸化炭素を吸収し酸素をつくり、地球温暖化を防ぐ大変重要な役割をも担っています。そして何より、森林資源は持続可能な天然資源。なるべくプラスチック製品の使用を減らし、持続可能な資源で作られた製品を使う生活にシフトしていくことが地球環境を整えることに繋がると私たちは考えます。

他にも様々なナチュラル素材の製品をご紹介します

らでいっしょぼーや、大地を守る会では定期的に商品チラシを配布しています。



化学薬剤を使用していない、植物成分の防虫剤や抗菌、消臭剤

オーガニックコットン、リネン、ささし紙などの天然素材衣料品

Seikatsu art club 有限会社生活アートクラブ
平成22年：農林水産大臣から「木づかい感謝状」授与
平成27年：グリーン購入大賞優秀賞を受賞

ショップURLはこちら！
Ecology Department Japan
エコデパジャパン
<https://ecodepa.jp>



はじめよう！
サステイナブル生活



食品ロスを減らす「キャベツ」レシピ。

今回は、家庭から出る「食品ロス」を減らすヒントをお届けします。春が旬のキャベツ。半分使って使いみちに悩んでいるうちに鮮度が下がり廃棄してしまうことはありませんか？捨てていた外葉も実は、食感がアクセントになり、芯は煮込まなくてもやわらかに！手軽においしくいただきましたよ。



ごろっとキャベツのクラムチャウダー

調理時間 約12分

- 材料(2人分)
- キャベツ 1/4個
 - 冷凍あさり 6個
 - ベーコン 50g
 - にんにく 1/2片
 - 玉ねぎ 1/4個
 - 薄力粉 大さじ1
 - 牛乳 2カップ
 - ブルーチーズ 30g
 - オリーブオイル 大さじ2
 - 粗挽き黒胡椒 少々

作り方

- キャベツは芯ごとくし形に切り、水気がついたまま電子レンジで600W約5分加熱する。
- ベーコンは3cm幅に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 玉ねぎは粗みじんに切り、薄力粉をまぶす。
- 鍋にオリーブオイルを熱し、②③冷凍あさりを加えて軽く炒める。牛乳を加えて底から混ぜながら少し煮る。①とちぎったブルーチーズを加えてひと煮たちさせる。
- 器に④を盛り、粗挽き黒胡椒をふる。

※ブルーチーズはお好みでカマンベールチーズなどでも。お子様には粉チーズをふって。あさがりが入らなくてもおいしい！



ペペロンキャベツ

キャベツの外葉はちぎって、にんにく、鷹の爪とともにオリーブオイルで炒める、香りがたってきたらしらす干しを加えて軽く炒め、塩・胡椒で味を調える。

長持ちする保存ポイント

長持ちさせるには、成長点のある芯部分を壊すことがポイント。芯部分につまようじを刺せばOKです。カットしたものは切り口をしっかりラップで包んで。どちらも冷蔵庫の野菜室で保存します。

コレは食べられる？

カットした表面がすぐに黒ずむのは、キャベツに含まれるポリフェノールが空気に触れて酸化したものです。また、根元にある白い粉は農薬ではなく「ブルーム」と呼ばれ、雨などから体を守るためにキャベツ自身がつくり出したロウ物質です。いずれも食べても問題ありません。気になる方はカットするか、洗い流してからお使いください。



今後の日本にとって

大きな課題となる「健康増進」。

この課題に、生命保険会社として何が出来るか？

人々の行動変容を応援する

ウェルネスプログラムを組み込んだ

「健康増進型保険」。

それが住友生命「Vitality」です。

未来を変えていく、健康増進型保険。



Point.1

意識が変わる

加入前よりも「健康」を
意識するようになった

93%^{*1}

Point.2

行動が変わる

1日あたり歩数の
増加率

+17%^{*2}

Point.3

結果が出る

血圧が10mmHg以上
下がった

48%^{*3}

Vitalityに加入して
生活の質が高まった
ように感じる^{*1}

84%^{*1}

*1 住友生命によるアンケート調査結果回答数 15,702。住友生命職員を除く

*2 2018/9月～11月契約の2019/5月末時点の状況。加入後1月目(8,260歩)と2月目以降(9,655歩)を比較

*3 2018/9月～11月契約のうち、加入時の収縮期血圧が140mmHg以上の方が対象。保険加入時に提出された健康診断と加入後の健康診断結果を比較

■本商品のご検討にあたっては、当社ホームページや設計書(契約概要)等でご契約前に詳細を必ずご覧ください。

住友生命「Vitality」の詳しい資料請求はこちらから

住友生命保険相互会社

本社 〒540-8512 大阪市中央区城見1-4-35 TEL.06-6937-1435(大代表)
東京本社 〒104-8430 東京都中央区築地7-18-24 TEL.03-5550-1100(大代表)

<http://www.sumitomolife.co.jp>

住友生命 資料請求 検索



Event

畑と食卓をつなぐ春のイベント! 食や音楽を楽しみながら「サスティナブル」について考えよう

東京ハーヴェスト2020

東京ハーヴェストは、農家、漁師、畜産家など食の
つくり手の素晴らしさを国内外に発信し、感謝との気
持ちは伝える「収穫祭」イベントです。

キッチンカーやマルシェ、家族で楽しく体験できる
ワークショップなどが盛りだくさん。食材の新たな使
い方や、おいしい食べ方をご紹介し、イベントを通じ
てフードロスを知れたり、当日使うアイテムや装飾
は、なるべくリサイクル可能な素材を使うなどSDG
s推進に向けた取り組みを行います。



「東京ハーヴェスト」イベントは、新型コロナウイルス
に関する政府関係機関の発表等を考慮し、開催延期と
なりました。振替日等今後の状況は決まりしだい当社
ホームページ等で案内させていただきます。



限定グルメが全国から多数
お見え。ここでしか食べ
られない限定メニューも。
家族みんなで一日中楽しめ
る内容のイベント



100万人のキャンドルナイト

「大地を守る会」では、FMラジオ局J-WAVEととも
に、「100万人のキャンドルナイト@増上寺」を6月21
日に開催予定。入場無料のイベントです。

100万人のキャンドルナイトは、「でんきを消して、
スローな夜を。」を合言葉に2003年に始まったムー
ブメント。東京タワーもこの夜は消灯します。ロウソク
の灯りでゆったりとしたひと時を過ごしませんか。

News

ミールキットの外装が植物由来プラスチックに 年間13トンのCO2排出を削減

ミールキット「Kit Oisix」の外装が、サトウキビ由来
の植物原料を配合したバイオマスプラスチック素材に
切り替わります。ミールキットでは日本初の取り組み
となります。

この取り組みによって、年間で石油由来プラスチ
ック使用量を約3トン、二酸化炭素(CO2)排出量を約13
トンそれぞれ削減できる見込みです。

4月出荷分から順次実施し、5月には全品切り替え
となる予定で、今後、その他の商品や梱包資材もより
環境負荷の少ない素材への変更を目指します。



袋、レシポケット、イ
ンク、接着剤の、外袋を
構成する全ての要素でバ
イオマス素材を使用

制作者/和知麻子
編集・文・デザイン/弾デザイン事務所(波澤 弾、原口 徹也)、高橋 有紀
撮影/鹿又聡絵、窪田秀美 イラスト/山中正大

2020年 Vol.01
発行/オイシックス・ラ・大地株式会社
〒141-0032 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イースタワー



本誌の印刷は、植物油インクを使用してできるだけ大気汚染の抑制に努めています。
植物油とは、再生産可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム油等植物由来の油や、
それらの廃食用油等をリサイクルした再生油のことです。