

ほまれ通信



2023年 2月号



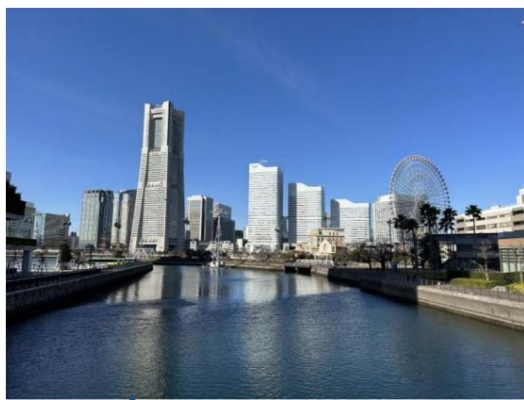
謹啓

梅花の候、皆様方におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。春が近づいてはいるもののまだ寒い日が続きますが、流行り病にお気をつけてお過ごしくださいませ。さて、ほまれの家横浜では年明けから引き続き、会計・デザイン・WEBの各チームでお仕事を募集しております。ホームページ上の請負実績などをご覧になられた上でお仕事依頼を賜ることが出来れば幸いです。何卒ご検討のほどをよろしくお願い申し上げます。

謹白

令和五年 早春

☆横浜いいところ巡り☆



【みなとみらい万国橋】

万国橋から見えるみなとみらいです。よくおすすめされる夜景スポットです。夜だけではなく昼や夕暮れに撮影しても雰囲気があってとても綺麗です。立ち止まって撮影している人がよくいます。

【赤レンガ倉庫】

新港中央広場から望む赤レンガ倉庫
四季折々の花々や芝生がとても綺麗です。特に6月の紫陽花は見応えがあります。12月にはヨルノヨというアートイルミネーションのメイン会場なってます。広場を歩いて赤レンガ倉庫へ向かうのはとてもわくわくします。



【横浜駅そごうの屋上】

横浜駅の展望スポットといえば JR 横浜タワー 12F 屋上庭園「うみそらデッキ」ですが、そごうの屋上も空が綺麗です。海側はガラス張りになっているので眺めがとてもよいです。



コラム：季節食品のフードロス、どうやってなくす？



お正月も終わり、2月になりました。初冬から2月にかけてはハロウィン、クリスマス、お正月、節分、バレンタインデーと季節行事にちなんでそれぞれのイベントには食べ物が欠かせないものとなっていますね。行事にちなんで美味しい料理に舌鼓を打つのは楽しく、素晴らしいことではありますが、ハタと考えるのは「こういうイベントで売り出されて売れ残った商品はどうなるんだろう？」ということ。農林水産省によると、令和元年（2019年）の日本国内の食品ロス量は570万トン。これは日本人1人当たりが、毎日お茶碗約一杯分のご飯を捨てているのと等しい廃棄量なのだそうです。その中でも309万トンが上記の季節食品を含む“事業系食品ロス”となるという驚くべきデータがあります。こうした季節食品の廃棄を無くす取り組みのために近年では、

- ① 予約販売の強化→限定商品や予約特典で、予約での購入を促す。
- ② 製造・販売計画の工夫→前年の実績や傾向を基に無理のない計画にする。
- ③ サイズ・メニュー構成の工夫→ハーフサイズなど食べきりやすさを重視する
- ④ 当日のオペレーションの工夫→当日販売分は売り切りにし、廃棄をなくす。

などの取り組みが各企業や店舗で展開されています。こうした動きに対して消費者側が出来る取り組みとして出来る対策は以下のようなものがあるそうです。

- ① 行事の日にちを過ぎたあとに、アフター〇〇として食品を購入する。（売れ残ったクリスマスケーキ、おせち料理など）
- ② 売れ残った原材料（バレンタインの板チョコなど）を独自にリメイクして自分用に食べる。

この他にもネットショップやフードシェアアプリなどを使って賞味期限が迫っている食品や規格外・食べるには差支えない程度のキズ物食品などを定価の半額以下で購入するといったことも今では出来ます。農家・酪農家・畜産業・漁師さんといった生産者さん・料理人さん達が誠心誠意腕をふるった食材や料理を美味しく無駄なく、そして出来ればお値打ち価格で食べられる喜びをかみしめていきたいですね！



ほまれギャラリー



今回のほまれギャラリーはもうすっかりお馴染みとなりました常連投稿者、会計チームのしかさんによるイラスト2点。左イラストはこの季節にふさわしい華やかな着物をまとい猫を抱いた女性を鮮やかな梅花とブルーのきりっと引き締まった背景との対比でグラフィックに描き出した素敵な一枚に仕上がっております。右イラストはうって変わってアンニュイな猫の表情やしぐさと後ろの雪だるま達との対比がなんともほのぼのとユーモラスに描かれた一枚です。しかさんをはじめ、いつも素敵な作品群を投稿してくださる皆様、本当に感謝をしております。次回のほまれギャラリーもどうぞ楽しみに！

株式会社クオリティロード
就労継続支援 A 型事業所
ほまれの家 横浜

