

サルベージ・パーティ

家庭の埋蔵食品が変身！“サルパ”をレンタルスペースで開催 「“食品ロス”に対して何が出来るか楽しく考えられた」の声も 『歳末持ち寄りサルベージ・パーティ』イベント当日レポート ～「サルパ」特集URL：<https://www.spacemarket.com/topics/salvage-party>～

あらゆるスペースを1時間単位で貸し借りできるプラットフォーム「スペースマーケット」(<https://www.spacemarket.com/>)を運営する株式会社スペースマーケット(本社：東京都新宿区、代表取締役CEO：重松大輔、以下：「スペースマーケット」)は、家庭での食品ロスを救う活動を行う「一般社団法人フードサルベージ」(共同代表理事：平井巧／長田敏希、以下：「フードサルベージ」)と共同で、『歳末持ち寄りサルベージ・パーティ』を2018年12月6日(木)に開催いたしました。



現在、「スペースマーケット」の利用用途には「パーティー」が最も多く、さらにレンタルスペースを利用した「もちよりの型」のホームパーティーは急増しています。これに加えて、「スペースマーケット」では年末の大掃除シーズンで生まれる“食品ロス”に着目。年々深刻化する食品ロス問題に対して一人一人が考えるきっかけ作りとして、余った食材を持ち寄り、みんなで料理を行い楽しく消費する「サルベージ・パーティ(通称：サルパ)」を提案しています。

同じく「フードサルベージ」でも「知る、やってみる、続ける」をテーマに、一般家庭の食品ロスを楽しくポジティブに“じぶんゴト”として捉えられるきっかけづくりとして「サルパ」を提案。しかし、全国規模で「サルパ」の普及活動に取り組む中、“開催場所”が最も課題となっていました。

一般家庭での開催では、掃除が面倒くさい、キッチンが狭いなど様々な問題が発生してしまうためです。

この課題を解決するため、キッチン設備が充実し大人数でも気兼ねなく料理を楽しめる「サルパ」に適したスペースが多く登録されている「スペースマーケット」は、「フードサルベージ」と連携を開始。この連携を機により多くの「サルパ」の楽しみ方を体験していただき、食品ロス問題や消費に関心を高めていただきたいという思いから、今回の『歳末持ち寄りサルベージ・パーティ』を開催いたしました。

■約20人の応募者が、実際に「サルパ」を体験！「食品ロス」を“じぶんゴト化”へ

当日は一般の約20人の男女が参加し、レモン・柚子などの柑橘や被って購入してしまったキャベツ、使うタイミングを失った乾麺うどん、意外にも消費に困ってしまったトマトジュースなど、幅広いジャンルの食材を持ち寄りしました。

「サルベージ・パーティ」公認シェフ高田氏によってレシピを考案している間、「フードサルベージ」共同代表理事平井氏により、参加者へ「食品ロス」に対する認知度を質問。「食品ロス」について知っているという人はほとんど全員にも関わらず、説明ができるという人は約1割しかおらず、“じぶんゴト化できていない”という現状が垣間見えました。プレゼンテーションが終わると、高田氏より今回の持ち寄り食材を使用した考案メニューを発表。「えびせんをパン粉の代わりに使用」「里芋をニョッキに使用」といった意外な調理法に多くの方が驚きの表情を見せ、自宅では思いつかない「普段とは違った食材の楽しみ方」を感じていました。

調理シーンでは、チームごとに振り分けられた考案メニューを試行錯誤しながら進行。自分達で調理方法を考えながら楽しむ「サルパ」では協力が大切になりますが、参加者同士で密なコミュニケーションをはかりながら、広々としたキッチンで快適に楽しく調理していました。そして、持ち寄った野菜を使用して作った6品のメニューを試食。自分達の作ったメニューを食べながら、イベントを振り返り「食品ロスに対して“自分自身では何が出来るか”と考えることが出来た。」「自分でも主催してみたい」などの声が挙げられました。



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社スペースマーケット 広報担当：端山(はやま)愛子 E-mail：pr@spacemarket.co.jp

「スペースマーケット」広報 端山氏コメント

「スペースマーケット」で「パーティー」が多く利用されている背景には、“周りの目を気にしなくて良い”“キッチンなどの設備が整っている”“交流しやすい”といった意見があります。そんな「スペースマーケット」のメリットを活かした今回のイベントを通し、参加者の方から「部屋も広く設備が充実しているため使いやすい」「今後、個人的にも利用してみたい」といった声をいただいたことで、改めてレンタルスペースが持つ可能性を再確認することが出来ました。

さらに、「スペースマーケット」では今回の連携をもって、「サルパ」に適した提供スペースを「サルページ・パーティ公認スペース」として認定しています。これを機に、これから多くの人にレンタルスペースで行う「サルパ」を楽しんでいただきたいです。

また、「サルパ」ではなくても、レンタルスペースでのパーティーには必ず“食べ物”が登場いたします。少しでも食品ロスがなくなるよう、多くの方に「サルパ」の考え方を少しでも取り入れていただければ、それは大きな一歩だと思っております。これからも、食品ロスを意識してもらうためのきっかけ作りを続けていきたいと考えています。



「フードサルページ」共同代表理事 平井氏コメント



現在日本では、年間600万トン前後の「食品ロス」があるとされており、「食品ロス」について数多くのメディアで報道されています。しかし、実際にはニュースを「じぶんゴト化」出来ず、遠い話になってしまっている人が多いです。日常の中で「食品ロス」について少しでも意識してもらうためには、食べ物を残してはいけないといった“否定感”を前に出すのではなく、「サルパ」を通すことで食材の使い方を知る、料理の楽しさを知る、といった“肯定感”をもとに機会を創出していくことが必要だと考えています。

また、実際に「サルパ」を体験した方にお話を伺うと、「普段とは違う食材の楽しみ方が分かって楽しかった」「リメイクに困っていたがシェフのやり方が参考になった」「料理教室とは違うので、自分で頭を使って考えられる点が面白い」などの声が多く挙げられます。シェフのアドバイスやヒントをもとに自分達で料理をすることで、“食材の新しい使い方を、シェフの頭を覗きながら体験出来る”ということこそが、「サルパ」の魅力だと感じています。

体験者の声

参加者の多くは女性だが、男性も約1割存在し、主婦～学生まで様々な人々が集まりました。参加の理由としては、「知り合いのSNSを見て参加した」という人が多数いた模様。

実際に「サルパ」を体験して最も多かった意見としては、「何が出来るか分からない点が面白かった」「一人で作るよりも、大人数で作る方が料理は楽しい」というものでした。また、その他には「自分で料理しているとマンネリ化してしまうが、皆で作ることで他の人のアイデアにも触れられて面白い。」という意見や、「食品ロスに対して関心があったが、実際に自分で体験することで“自分自身では何が出来るか”と考えることが出来た。」など、狙い通りに“じぶんゴト”化してもらえた意見も伺えました。

さらに、「定期的に友達同士で料理会を自宅で開催しているが、狭いことが悩みだった。今回レンタルスペースを利用し設備が整っていることから、自分自身でも利用して開催してみたいと思った。」と、「サルパ」の課題を既に体感しており、レンタルスペースの利用価値を認識してもらえた意見も挙がりました。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スペースマーケット 広報担当:端山(はやま)愛子 E-mail:pr@spacemarket.co.jp

「サルベージ・パーティ」公認シェフ高田氏考案、調理メニュー

①『“皮カワ”コールスロー』

使用食材:キャベツ、りんご、柚子

ポイント:香りや栄養が豊富だが捨ててしまいがちな柚子の皮を、ドレッシングとして活用。ドレッシングの基本は酢、油の組み合わせ。お酢を柚子果汁でさっぱりと仕上げたコールスローに。

②『里芋のニョッキとトマトソース和え(見た目中華風)』

使用食材:里芋、パンケーキミックス、ゴボウ、蒸し大豆、味噌、ブラックペッパー、ピザソース

ポイント:ピザソースをトマトソースのように使用。茄子田楽をヒントに、味噌と茄子科のトマトを合わせることで絶妙なバランスを実現。里芋とゴボウはどちらも土のものという仲の良さも組み合わせのポイント。

③『青春のカラフル甘酸っぱいサラダ』

使用食材:はっさく、よもぎうどん、パクチー、もやし、豚バラ

ポイント:パクチーをベースにエスニックなサラダをイメージして考案。柑橘類のはっさくをドレッシングのポイントとして使用することで、よりアクセントに。香りのある「パクチー」と「よもぎうどん」を合わせることで風味を向上。

④『太陽のグルテンフル エッグのせ』

使用食材:トマトジュース、パンケーキミックス、茹でタマゴ、レモン果汁

ポイント:スペインの食べるスープ、サルモレホをベースにアレンジ。パンケーキミックスをとりみ付けに使用し、火を止めてからレモン果汁を加えることで酸味のバランス良く仕上げたスープに。

⑤『具沢山和風グラタン』

使用食材:どすこいうどん、クラムチャウダー、ほうれん草、豆乳、ホタテ、えびせん

ポイント:大豆からできた豆乳と味噌を合わせることで統一感を。普通はパン粉などを使用するトッピングにえびせんを使用することで、サクサクとした食感をプラス。

⑥『ジンジャーさつま』

使用食材:おしろこ、砂糖、味噌、豆乳、さつまいも、片栗粉、ショウガ

ポイント:甘くなりすぎないように、さつまいもには塩と片栗粉を加えて団子に。味噌、おしろこ(小豆)、豆乳と、いずれも豆から作られる食材を組み合わせ使用。味を引き締めるためにショウガを投入。



◆「スペースマーケット」とは <https://www.spacemarket.com/>

あらゆるスペースを簡単にネットやアプリで1時間単位から貸し借り出来るマーケットプレイスです。現在、取扱いスペース数は1万件以上。法人個人の新たな空きスペースシェアリング需要を喚起いたします。

◆「一般社団法人フードサルベージ」とは <http://salvageparty.com/>

“フードロス(食品ロス)”という問題を、もっとのしくポジティブに「じぶんゴト」として捉えられるきっかけづくりができないだろうか。こうした思いからはじまったのが「サルベージ・パーティ」です。

およそ3年間の「サルベージ・パーティ」開催、多くの有識者、企業・行政との対話を経て、このことを確信したわたしたちは、2016年、「サルベージ・パーティ」にとどまらず、企業や行政などあらゆる立場の方といっしょに、食材を救うアクションをおこすために「一般社団法人 フードサルベージ」を立ちあげました。

◆株式会社スペースマーケットとは

スペースマーケットは、あらゆるスペースの時間貸しプラットフォーム「スペースマーケット」を2014年4月に運営スタートしました。当社では、あらゆるスペースを誰でも簡単に貸し借りできるようにすることで、「チャレンジを生み出し、世の中を面白くする」ことを目指しています。現在「スペースマーケット」に掲載されているスペース数は1万件を超え、時間貸しプラットフォームサービス業界では日本最大の掲載数を誇っています。掲載スペースのジャンルは、イベントスペースや会議室、撮影スタジオ、映画館、住宅等、多岐にわたります。これらの良質なスペースの登録が増えたことにより、売上・利用件数ともに順調に成長を続け、これまでに法人・個人の多様な利用事例を多数生み出しています。

◆株式会社スペースマーケット会社概要

名称:株式会社スペースマーケット

所在地:東京都新宿区西新宿 6-15-1 ラ・トゥール新宿 608

代表者:代表取締役 重松大輔

事業内容:「スペースマーケット」「スペースマーケットSTAY」の運営、再生プロデュース事業、マーケティング支援事業

設立年月日:2014年1月

URL:<http://spacemarket.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スペースマーケット 広報担当:端山(はやま)愛子 E-mail:pr@spacemarket.co.jp