



かんしよく

**かんしよくプロジェクト
2024年度 年次報告書
ANNUAL REPORT 2024**

目次

ご挨拶	02
「かんしょく」に込められた思い	03
かんしょくプロジェクトとは	05
プロジェクトの仕組み	06
活動実績	06
ステークホルダーの声	07
パートナー・提携先	08
応援者の声	09
寄付金の使い道	10
運営団体	11

ご挨拶

かんしょくプロジェクトへの想い

途上国の絶対的貧困とは異なり、

日本国内の困窮世帯が抱える生きづらさや孤立に触れる中で、

最も深刻でやるせない格差は、教育や体験の格差だけでなく、

人々の繋がりや支え合う関係の欠如だと強く感じました。

人は食べ物だけでなく、愛によって育まれる存在だと改めて気づき、

この思いから『最愛の食卓』という組織を立ち上げました。

日本各地で『かんしょくの輪』が広がり、

一人で食事をしている方、生きづらさを抱えている困窮世帯の方々が繋がり、

絆を深め、お互いに助け合うような関係を築けることも目指しています。



代表理事

柏倉美保子

ドイツ財団日本常駐代表。投資銀行、ESGアナリスト、世界経済フォーラムを経て2017年から現職。慶応大学卒、ケンブリッジMBA卒、米国公認会計士資格。シングルマザーへ食の支援『あだちキッズカフェ』創業者・一般社団法人『チョイふる』の共同創業者・理事。

「かんしょく」に込められた想い



食べものを残すことなく全部食べきる『**完**食』

地球環境に優しい食事である『**環**食』

感謝を込めて絆も深める『**感**謝食』

『かんしょく』という言葉には、
食を通して社会をより良いものとするための、
さまざまな意味が込められています。

かんしょくプロジェクトとは

かんしょくプロジェクトは、以下の課題を解決するために立ち上がりました。

1.深刻化する食品ロスの現状

いま、日本では年間約464万トンもの「食品ロス」が起こっています。一人当たりに換算すると年間37.4キログラム。日本で暮らす人が毎日約おにぎり一個分の、まだ食べられるご飯を捨てている計算です。企業やお店から発生する事業系食品ロスが231万トンとその半分を占めており、なかでも企業の「社員食堂」における食品ロスは、解決も難しく年々深刻化しています。

2.ますます入手困難になる食糧

食品ロスの問題が取り沙汰される一方で、日本の相対的貧困率は2021年で15.4%と格差が拡大。年齢、性別、人種を問わず、日々のごはんを十分に食べられていない人が増えている実態があります。特に2025年は、世界的な原材料費の高騰や物流コストの上昇、円安の影響などを背景に、食品の価格が大幅に上昇しています。これにより、日常的に必要なとされる食料品の確保が、特に低所得層や子育て世帯、高齢者を中心に、ますます困難な状況となっています。

さらに、気候変動による農作物の不作や国際的な紛争による供給不安も、食料の安定供給に影響を及ぼしています。こうした複合的な要因が重なり、生活に欠かせない「食」をめぐる環境は、社会全体にとって深刻な課題となっています。

海外では取り組みが進んでいる「食料の再分配」。日本ではまだ制度作りに障壁があり、徐々に進んでいる最中です。かんしょくプロジェクトが先陣をきって企業の食品ロス削減と生活困窮世帯への食支援を同時に実現させる新たな食品ロス削減の仕組み作りにチャレンジし、活動を広げていきたいと考えています。



プロジェクトの仕組み

■ かんしょくプロジェクトのしくみ



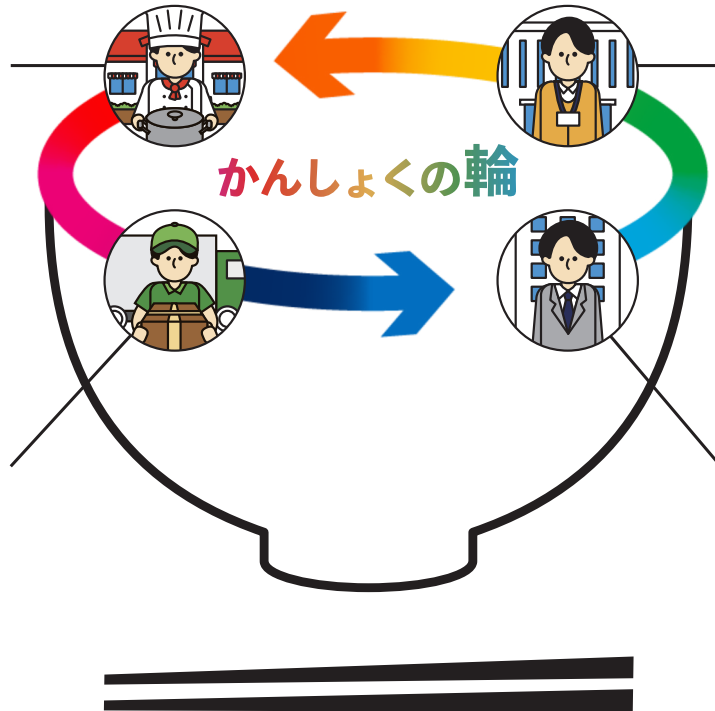
お食事を提供 いただいている企業

社員食堂やレストランなど、
企業活動から出てしまう捨てる
しかない食事たちを、必要とする
方に提供いただいております。



ボランティアとして 参加いただいている方

提供される食事は、ボランティア
スタッフの手を通じて必要とする
方のもとに届けられています。



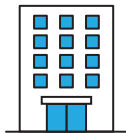
**お食事をする場所を
提供いただいている団体**
集会所や教会など、食事を
必要とする方が集まること
のできる場所を提供いただい
ております。



お食事の提供を 受けたい団体

NGO/NPO等の団体と連携
し、食事を必要とする方へ届け
る機会を創出していただい
ております。

■ 現在の配食のスキーム



社内食堂での食事提供



社員食堂終了後のキッチンで、
余ってしまった食事を
容器に移します。



運送準備



徹底した温度管理の元、
提供拠点に運送します。



運送



拠点到着後、
徹底した安全管理のもと、
食事の提供を開始します。



必要とする方への食事提供

協力企業によるサポート

ボランティアスタッフによるサポート

活動実績

■ 数字でわかる活動実績 (2024年11月～5月)

食品ロス削減量
(トライアルテスト含む)

233.39kg

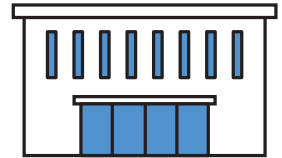


*食品ロス削減の合計

*トライアルの数値は暫定のものです

拠点の数

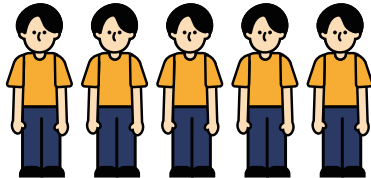
2カ所



*うち1カ所は2025年7月より開始

喫食者数
(食事数の合計)

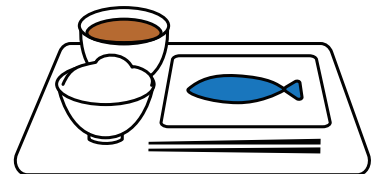
171名



*一人複数回の食事を含む

配食回数

14回



■ その他の活動実績

『令和7年度 食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業』に採択決定

2025年6月6日、「かんしょくプロジェクト」が環境省が実施する「令和7年度 消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業」に採択されました。「事業の有効性」、「事業の継続性・発展性・波及性」、「事業の新規性・先進性」、「事業の具体性・実現可能性」といった観点の審査を受けた結果、当事業は「部門Ⅱ 売れ残り食品廃棄防止対策導入モデル事業」において、モデル事業として採択されました。

ステークホルダーの声



お食事提供元ご担当者様

もともと食品廃棄量は多くありませんでしたが、それでも欠品を防ぐための余剰分は廃棄に繋がっている認識はありました。最愛の食卓さんとは立ち上げ期から関わることができましたので、召し上がる方たちの顔が見える、というも寄付の意義を強く感じています。お話を初めて伺ってから2年かけてのローンチとなりましたが、このような社会意義のある取り組みに立ち上げ期から一緒できていることは非常に光栄なことです。皆さんと連携する中で、ローンチまでに20回以上の食の安全・品質に対するテストを行いました。建設的に同じ目的に向かってお話できる関係であることに感謝しています。これからの展開が楽しみです。



お食事提供先ご担当者様

かんしょくプロジェクトとの連携を通じて、「食」をきっかけに人と人とがつながる力を改めて実感しました。「食」は対話の入り口であり、無関心を乗り越える力を持っています。社会の周縁にいる人々が、尊厳をもって迎え入れられる場を共ににつくれることに、大きな意義を感じています。包摂と人の関わりの中で変化を起こしていく。この連携がその一歩になると信じています。



ボランティアの方々

●食事を通じ家族や職場に笑顔が溢れる環境を肌で感じることができました。

●初めてかんしょくプロジェクトの取り組みを聞いた時、フードロスの課題を解決するだけでなく、住民の皆さんの孤食課題を解決できるのは、循環していて良いなと思いました。私は自分の住む地域で活動させていただいているので地域のことを深く知れるきっかけになることはとても楽しいですし、人生の先輩と呼べる方とお話するのはとても勉強になります。



利用者の方々

●余った料理をこのような活動を通して減らすことができてすごく良いなと思いました。食品ロスの問題は、小さい頃から言われてきた問題でそれを解決するのに関わる事ができて嬉しいです。これからも参加したいと思います。(20代・男性)

●毎回色々な料理が食べられて毎週楽しみにしています。このような形で参加させていただく機会をありがたく思います。(40代・女性)

パートナー・提携先

共同設立パートナー



AGBIOTECH

AGBIOTECH株式会社は、「地球と人々の幸せを創造する」を企業理念とし、環境保全型農業の推進と、フードサプライチェーンにおける環境負荷の低減に取り組む企業です。

協力パートナー



チョイふる

たくさんのお選択肢を、より身近に。



Lefts.



vm HATAMA INC.



正覚寺

vector
Platinum



事業提携先



東京みんなでサロン
登録

都営住宅の集会所・広場で開催されるイベントと連携して地域の方向けに活動を行っています。



消費者庁食の環
プロジェクト参加

食でつなぐ共生社会の実現に向けた消費者庁のプロジェクトに参加しています。

vector
Platinum



プラチナム20周年
記念プロジェクト

PR会社であるプラチナムご協力のもと、各種メディアに本プロジェクトを取り上げてもらっています。

応援者の声

■ 応援者の声



公益社団法人 経済同友会 代表幹事

新浪 剛史 様

私は「共助資本主義」という考え方を提唱しています。これは、民間企業が社会課題の解決に向けて「共助」の取り組みに参画し、新たな需要やイノベーションの創出とウェルビーイングを実現する経済社会を目指すことです。この「かんしょくプロジェクト」はまさに、さまざまな方々が社会課題の1つである「食品ロス」の解消・解決へと踏み出しやすくなる、画期的な取り組みだと思います。この活動が全国に広がっていき、持続可能な社会の実現に向けた一歩となることを期待しております。



「HAJIME」オーナーシェフ

米田 肇 様

食の根源にあるものは、「希望」です。食が余っている場所から、必要な場所に届けるという仕組みは、単に食べ物をつなげると言うことに留まらず、希望をつなぐということと同じです。経済システムの発展は、指数関数的に進んでいますが、その中で人とのつながりや心の豊かさが置き去りにされています。この「かんしょく」の取り組みが広がることで、食を通して多くの人の心と心をつなげ、心の豊かな希望の持てる社会につながっていくことを願ってます。



一般社団法人チヨイふる代表理事

栗野 泰成 様

食べることは生きること。しかし、経済的な事情や家庭の状況によって、毎日の食事がままならない子どもたちがいる現実があります。一方で、まだ美味しく食べられるのに廃棄されてしまう食材も少なくありません。私たちは、この「もったいない」を「ありがとう」に変え、子どもたちの温かい食卓を支える仕組みを応援しています。皆さまとともに、必要としている家庭にしっかりと届けるための取り組みを広げられると嬉しく思います。



株式会社arca 代表取締役／クリエイティブディレクター

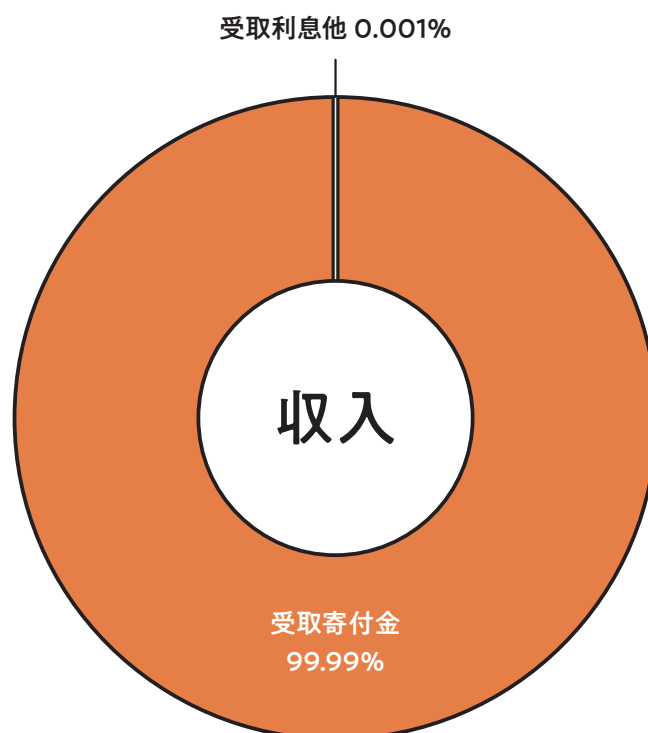
辻 愛沙子 様

飽食の時代。いつ何時でもコンビニに行けば食べ物が手に入り、全国チェーンの飲食店ではワンコインで美味しい牛丼やハンバーガーやドリアが食べられる。「フードロス」という言葉が社会問題として広がるほどに、この社会には食べ物が溢れているのです。しかし、そんな非常に便利で手軽な現代の日本の食事情は、ある側面から見た見え方でしかないのかもしれませんが。便利だけが進む社会から、支え合いの循環をつくり出す社会へ。同じ社会を生きる子どもたちが、一人でも多くお腹いっぱい元気よく笑顔で過ごせるよう、この「かんしょくプロジェクト」が支え育てる未来の可能性を、心から応援しています。

寄付金の使い道

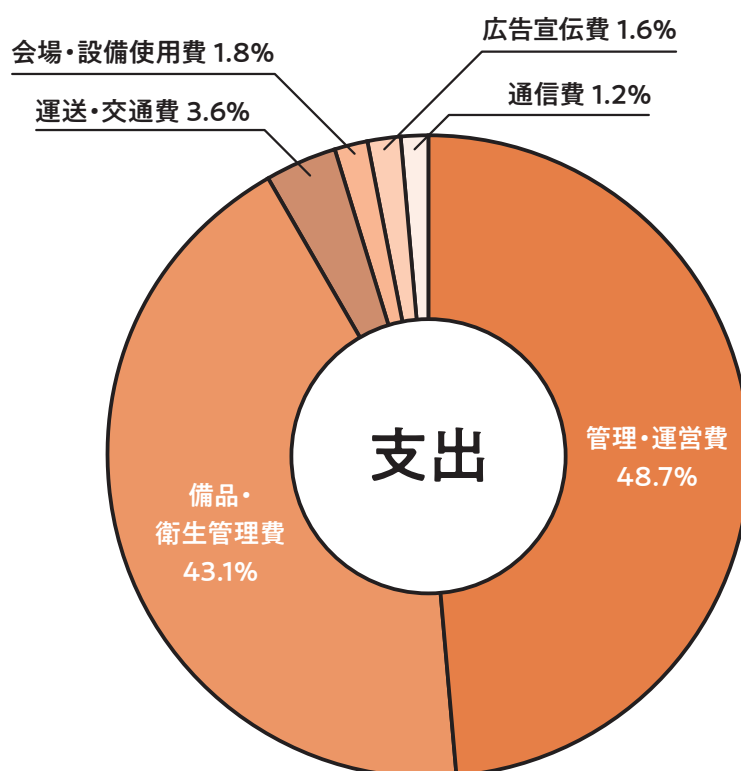
収入の部

合計
6,582,884円



支出の部

合計
2,027,456円



運営団体

団体名 一般社団法人 最愛の食卓

設立日 2024年4月

スタッフ
代表理事 柏倉美保子
事務局長／理事 山本愛
理事 大塚由佳
広報長 菅野絵礼奈
拠点統括長 井野瀬優子
食品衛生管理責任者／拠点長 中村栄美子
事務局コーディネーター／拠点長 Smitha Yellayi
拠点長 Berek Qinah Smith
拠点長 Isaac Loomis
会計監査 竹中暢子

活動内容
地域の食生活支援事業
困窮世帯への食生活支援事業
企業・団体との協働事業

\ SNSも更新中! /



ご協力者さまを募集しております



ご協力を検討されている
企業の方



ご協力いただける
NGO・NPOの方



場所を提供していただける
組織の方



ボランティア
としてご参加いただける方



ボランティアドライバー
としてご参加頂ける方

