

「にぎりむすび」 （令和5年10月11日取材）

【場所】 足立区東伊興4-14-4 コミュニティ Koen てらまちハウス内1階

【電話】 03-5647-8251

【HP】 <https://nigirimusubi.com> （外部サイトへリンク）

【取材協力】 女将 山本 亜紀子さん



にぎりむすびの女将である山本さんは、地域で取組む子育ての応援と親子の居場所作りを目的とした団体「コミュニティ koen」の代表としても活躍されています。

設立当初は、地域の親子を中心に交流の場を提供していましたが、「親子だけでなく、様々な世代ともつながりたい」と思うようになり、おにぎり屋を開くことを決めたそうです。

「おにぎりは、幅広い世代で好まれ、毎日でも食べられる。おにぎりを通じて交流を深めていきたい」とおっしゃっていました。



山本さん（中央）とにぎり娘（※）のお二人

※「にぎりむすび」に関わっているスタッフたちは「にぎり娘」と呼ばれています。

捨てるなんてもったいない！

地域の交流の場として親しまれる「にぎりむすび」ですが、食品ロスの削減にも積極的に取り組んでいます。

- ・ 出汁に使ったかつおぶしや昆布は、おにぎりの具材として活用する。
- ・ 食べきれなかった料理の持ち帰りに対応している。
- ・ 残ってしまった惣菜は、SNSやコミュニティに情報発信し、お得に販売する。

地域とのつながりを活かした「にぎりむすび」ならではの取り組みもあり、食品ロスを出さない様々な工夫を知ることができました。



「にぎりむすびギフト」で地域貢献

「にぎりむすび」では、地域の子どもたちへの食事支援として「にぎりむすびギフト」という独自の活動をしています。[（詳しくは「にぎりむすび」ホームページへ）](#) [（外部サイトへリンク）](#)

食事を必要とする方々に食事が届けられるこの活動は、フードドライブのように食品ロスの削減に大きく貢献しています。



取材後記

お店に到着すると子供たちのはしゃぎ声が聞こえてきました。にぎり娘の方々は親しみやすく、とてもにぎやかで和やかな空間でした。そんな場所で食べるおにぎりは美味しいこと間違いなしです！！ぜひ食べに行ってみてください！！

今回の取材を通して、食事を提供する方々がどんな工夫をして食品ロス削減に取り組んでいるか知ることができました。お店を利用する私たちも「残さず食べること」「食べきれる量に調整する」などちょっとした心がけで食品ロスを減らしていくことができます。

ぜひこの機会に食品ロスについて考えてみてくださいね。