

台日社区交流活動報告

—「剩食厨房」のフードロス活動を 中心に—

彭嘉誠

1. はじめに

本稿は、2026 年春に台湾・台中市で実施された「台日社区交流」のフィールド調査活動を報告し、「剩食厨房」の運営を中心に、フードロス削減の可能性を検討するものである。

台日社区交流とは、台湾の東海大学と日本の大学が共同で開催するプロジェクト型体験授業である。約 20 年にわたり東海大学の授業として実施されており、人間環境大学、東京女子大学、愛知県立大学といった複数の大学が関わる継続的な国際協働学習プロジェクトとして定期的に行われている(文野 2011、東・王・佐藤 2023)。

以下では、まず台日社区交流の概要およびフィールド調査の成果を報告し、その成果に基づいて、フードロスという社会課題について検討する。

2. 活動概要

台日社区交流の中心となる合宿は、年に二度開催されている。春合宿は2月に台湾で、夏合宿は8月に日本で実施される。活動期間中、参加者は同じ宿泊先(ホテル)に滞在し、グループ単位で行動する。共同生活と協働作業を行いながらフィールド調査を進め、最終的に報告を完成させ、発表会において学びの成果を共有する。(東・王・佐藤 2023)

表 1 に示すように、台日社区交流は、合宿前のオンラインミーティングによる準備作業、合宿後の検討会や報告書作成などを含め、一年間を通して運営されている。

表1 台日社区交流の基本的なスケジュール(文野 2011)

上学期(9～1月) 夏合宿の成果報告書を作成 春合宿の準備 グループオンラインミーティング	春合宿(冬休み/2月) 台湾で開催、フィールドワーク	下学期(3～6月) 春合宿の成果報告書を作成 夏合宿の準備 グループオンラインミーティング	夏合宿(夏休み/8月) 日本で開催、フィールドワーク
---	--	---	--

台日社区交流の特徴の一つとして、学生の主体性を重視する点が挙げられる(工藤 2018)。グループは必ず日本と台湾の学生によって構成され、異なる文化的・言語的背景をもつ学生との協働が求められる(文野 2011)。

また、日本側の学生は中国語を学んだ経験をもたない者が一般的である。東海大学側では、日本語学科の大学院生から学部生までが参加対象となり、ときには他学科の学生も含まれる。そのため、活動中は一定程度の日本語によるコミュニケーション力が求められるものの、必ずしも全員が流暢に話せるわけではない。そのため、活動では日本語を主要な使用言語としつつ、中国語も補助的に用いられている。

グループの調査テーマについては、教員が大きなテーマを提示し、それに基づいて各グループが独自に小テーマを設定し、地域に入ってフィールド調査を行う(東・王・佐藤 2023)。筆者が参加した2026年春活動のテーマは「社会課題として『食』を考える」であった。

フィールド調査の成果は、合宿最終日の発表会において、日本語と中国語の二言語で他グループとともに共有される。発表会では、他の参加者や指導教員と学びを共有するだけでなく、時には地域関係者やフィールド調査への協力企業、OB・OGなどの外部参加者が参加することもある。

2026年春活動は2月7日～2月12日、台湾・台中で開催された。参加者は全20人であり、東海大学14人、人間環境大学6人であった。また、本活動は各大学から教員が引率とし

て参加することも特徴である。

大きなテーマは「社会課題として『食』を考える」。食を切り口として、フードロスやデリバリーをはじめとする、食文化をめぐるさまざまな社会課題について調査した。

活動のスケジュールは表 2 のとおりである。

表2 台日社区交流2026年春活動 全体スケジュール(合宿のしおりから抜粋)

	2/7 (土)	2/8 (日)	2/9 (月)	2/10 (火)	2/11 (水)	2/12 (木)
午前		歓迎会：昼食	調査：インタビュー先での訪問	発表の準備 (予備) インタビュー先での訪問	発表の準備	チェックアウト +東海反省会 +昼食
午後		調査：インタビュー先での訪問	調査：インタビュー先での訪問	発表の準備 (予備) インタビュー先での訪問	発表会	
夜	17:00逢甲 葉緑宿集合 オリエンテーション 17:30まで	全体反省会+ 各グループ MT：葉緑宿	全体反省会+ 各グループ MT：葉緑宿	全体反省会+ 各グループ MT：葉緑宿	送別会	

3. フィールド調査:「華美社區剩食廚房」

3.1 調査対象と調査方法

2026 年春活動において筆者が所属したグループは、東海大学から 3 人(大学院生 1 人、2 年生 2 人)、人間環境大学から 1 人(3 年生)の計 4 人で構成された。また、台日社区交流の参加経験者は 2 人であった。

筆者のグループでは、12 月から台湾でのフィールド調査に向けた準備を始めた。台湾側・日本側のグループメンバーにより事前のオンラインミーティングが行われ、食をめぐる社会課題について議論するなかで、フードロスが調査テーマの一つとして挙げられた。

張・徐(2025)は、国際連合食糧農業機関(FAO)の集計に基づき、生産された食料の約 3 分の 1 が廃棄されていると述べている。また、農林水産省は、「食品ロス」を本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品と説明しており、食品ロスの削減は、食料資源の有効利用や地球温暖化の抑制につながるとしている(農林水産省 n.d.)。

「華美社區剩食廚房」は台湾・台中市にあり、食材の再利用を中心に運営している組織である。店名に含まれる「剩食」は、中国語で余剰食品やフードロスを意味する。同店は、NPO とレストランの両方の性質をあわせ持ち、夫婦二人で経営されている個人店である。調査先を検討する過程では、フードロスに関わる複数の候補が挙げたが、そのなかでも「華美社區剩食廚房」は、レストランとしての営業だけでなく、余剰食材の回収・配布や中古品の即売会など、複数の活動を行っている点に注目した。本グループは、同店がどのような形で地域社会とつながっているのかに関心を持ち、インタビューを行うこととなった。

そこで調査では、店の立ち上げの経緯、食材の収集と再利用の仕組み、市場や地域の人々との関係、そして訪れる客がこの店とどのように関わっているのかを中心に調査することとした。

また、調査日は、店主の厚意により、一日の作業を見学することができた。これにより、経営実態をより深く観察することができた。見学当日は、筆者が主として会話を担当し、グループメンバーは会話内容の記録、成果写真の撮影、録画記録を分担して行った。

合宿中のグループスケジュールは表 3 のとおりである。

表3 グループ2の活動スケジュール

	2/7	2/8	2/9	2/10	2/11	2/12
午前		歓迎会	資料整理	報告作成	発表リハーサル	反省会(東海)
午後	チェックイン	インタビュー・			発表会	チェックアウト
夜	逢甲夜市	見学	自由行動	自由行動	送別会	
		反省会	反省会	反省会		

3.2 調査内容

調査時の記録に基づいて背景、事業内容、食材の収集、配布、レストランの食事会、中古品の即売会に分けて紹介していく。

3.2.1 背景、事業内容

「華美社區剩食廚房」は、店主が調理に関する専門的な背景を有し、フードロスの削減を目的として2018年に立ち上げた店である(王容一・SOGA STOP、2025)。

運営の中心となっているのは、近くの市場や社会から食材を集め、レストランとして日常的に営業することである。そのほか、中古品の即売会、経済的に困難を抱える人への食料配布、炊き出しなども行っている。

同店は、政府に登録された NPO という性質を持ち、社会から寄付品、寄付金を募り、それらによって運営が支えられている。食材や食料は、主に寺院の供え物や近くにある向上市場からの寄付によるものであり、時にはスーパーや地域社会から寄付されるものもある。

3.2.2 食材の収集、配布

「華美社區剩食廚房」近くの向上市場¹は朝から営業しており、昼過ぎには閉店作業に入るため、「華美社區剩食廚房」の店主(以下、店主)はバイクに乗って食材の回収に向かうことになる。

この店は8年という長きにわたって経営されており、市場とのあいだに強い信頼関係が築かれていることがうかがえる。インタビュー当日には、どの店も店主の姿を見ると、あらかじめ取り置いてい

¹ 向上市場とは、台中市・西区にある伝統的な市場である。

た食材をすぐに袋に入れ、自転車に積み込んでいた(図1)。店主および市場の人々によると、食材が寄付される理由はさまざまであり、見た目がよくないもの、市場の定休日の関係で消費期限が近づいたもの、あるいはこの店の理念を支持して寄付されるものもあるという。

寄付される食材は非常に量が多く、一回ではバイクに積み切れないほどであったため、店主は何度も市場と店のあいだを往復していた(図2)。

大量に集められた食材のうち、店主はレストランで必要なものを選び、それ以外の食材は店の外の机に置き、必要とする人が自由に持ち帰るかたちで無料配布し、再利用している(図3)。

当日も、大きな箱やバイクを用いて食材を受け取りに来る人が見られた。店主によると、大家族で食材の消費量が多い人もいれば、遠方から来て他地域で再配布する人もいるという。これらはすでに店では使用しない食材であり、野菜類など賞味・消費期限の短いものも多いため、特に制限を設けていないと述べていた。

ほかに、長期間の保存ができるインスタント食品などは、物資パックの形で需要がある人への配布することもある。SNS から申請ができ、悪用されないために身分証明書の提供を要求するなど、様々なルールが設けられている。

3.2.3 レストランの食事会

調理の後、夜になるとレストランとしての営業が始まる。そこでは、まるで友人の家を訪れたかのように、小さな食卓を囲んで食事をとる風景が見られた。レストランというよりも、自由参加の食事会に近い印象が強い(図5)。

メニューは、常に意外性のある「シェフの気まぐれ」である。一度にすべてを調理するのではなく、必要な分だけ随時追加していくのが一般的であった。味も家庭料理のように素朴でありながら、提供されていたものはどれもおいしかった(図6)。また、もう一つの特色は、ほとんどすべてがセルフサービスである点である。自分で皿や料理を取るビュッフェ形式であることに加え、食器を洗うことまで各自で行う。

料理の定価は定められておらず、食事を終えた後、各自が自分なりに価格を判断し、その金額を黒く塗りつぶされた小さな箱に入れる仕組みとなっている。店主によると、これは経済的に困難を抱える人でも気軽に食事をとれるようにするための配慮である。

筆者のグループも、レストランの客とともに食卓を囲み一緒に食事をとった。そこを訪れた人々にとっては、「消費者」というよりも「参加者」としての感覚のほうが強いように思われた。民家のような空間のなかで自然に会話が生まれ、友人宅のような雰囲気のもとで、人と人との交流が行われるコミュニティが形成されていた。

また、訪れた人のなかには、この店の運営理念に影響を受け、私生活においても食材を使い切ろうとする意識や価値観が変化した者もいた。

3.2.4 中古品の即売会

レストランのほかに、この店の運営を支える事業として、中古品の即売会が定期的に行われている(図4)。インタビュー当日は、地域づくりの一環として開催されており、見学を行った。

中古品の即売会では、知人から集めた不要品や寄付された食材を、必要とする人が再利用できるよう安価で販売していた。

中古品の即売会には東南アジア系の人々も見られた。店主によると、即売会に参加する人々とレストランの客層は分かれているという。実際に、即売会に並んでいる客に話を聞くと、レストランには来たことがないようであった。



図1 店主と市場に食材収集



図2 山ほど積んだ野菜



図3 食材無料配布の風景



図4 中古品の即売会



図5 夜はレストランとして食事会を開催する



図6 当日のメニュー

3.3 考察

「華美社區剩食厨房」の経営形態は、「レストラン」や「NPO」と一括りにはできない性質を持つ組織である。食材再利用を中心としたレストランであると同時に、物資の配布や中古品の即売会なども行う複合的な場である。捨てられるはずであった食材や物資を集め、再び価値を付与し、必要とする人へ届けることで、循環を生み出す中継点として機能していた。

このような形態は、地域との深い関係のなかで成り立っている。市場の店にとっては、廃棄されるはずの食材を大きな手間なく提供できる一方で、食材を必要とする人にとっては、それらを気軽に受け取ることができる。その背景には、市場や地域の人々との信頼関係があり、見学のなかでもその関係性が強うかがえた。

また、見学を通して確認できたのは、相互扶助のかたちでコミュニティが形成されている点である。レストランでは食事を提供するだけでなく、人と人との交流が生まれていた。そこを訪れる人々は、単なる消費者というよりも、その場に参加する一員として関わっているように見られた。

このような形態は、「食」をめぐる社会課題に対して新たな側面を示している。すなわち、フードロス問題への対応は、食材や物資の再利用にとどまらず、地域の人々をつなぎ、コミュニティを形成する可能性を持っている。その意味で、「華美社區剩食厨房」はフードロス問題に対する一つの理想的な仕組みであると考えられる。

しかし、この仕組みは、店主の個性や努力、地域からの支援によって強く支えられている。店主は収入や将来の経営について、「みんなが支えてくれて、なんとか生活できている」という趣旨の発言をしており、また「しばらくの間は能力内でできることだけを行い、組織の規模を拡張する計画はない」と述べていた。したがって、他地域で同様の取り組みを展開することは可能だとしても、

そのまま容易に複製できるものではないと考えられる。

それでも、各地域の市場や余剰資源を活用し、その地域に合ったかたちで小規模な循環拠点を作ることができれば、フードロスの削減だけでなく、地域コミュニティの形成にもつながる可能性がある。

4. 終わりに

本稿は、「台日社区交流」のフィールド調査活動で、「華美社區剩食廚房」を中心に、フードロス問題と地域における食材再利用のあり方を調査したものである。調査を通して、この店は単に食材を再利用する場所ではなく、それを必要とする人へつなぐ循環の中継点として機能していることが明らかになった。

また、レストランとしての食事会や中古品の即売会を通して、人々が集まり、交流する場も形成されていた。このことから、社会課題として「食」を考える際には、フードロスの削減だけでなく、食を媒介とした地域コミュニティの形成にも注目する必要がある。

台湾には多くの市場があり、各地域においても余剰食材や不要となった物資が生じていると考えられる。本稿では台中市の一事例を対象としたが、他地域においても、地域の条件に応じたフードロス対策や循環拠点の形成について検討する余地がある。今後は、食材再利用の仕組みだけでなく、それを支える地域の人間関係や運営の持続可能性についても、さらに考えていく必要がある。

謝辞

本稿の作成にあたり、調査にご協力いただいた「華美社區剩食廚房」の皆様に深く感謝申し上げます。インタビューだけでなく、日常運営の見学まで受け入れてくださり、貴重な学びの機会をいただきました。また、ともに活動に取り組んだグループメンバーの皆さんにも御礼申し上げます。共同で調査と報告作成を進めるなかで、多くの気づきと学びを得ることができました。

本稿は、グループ活動における共同調査の記録に基づき、2026 年台日社区交流春活動の成果発表「『華美社區剩食廚房』を中心にフードロスを知る（從華美社區剩食廚房認識剩食）」に加

筆・修正したものである。

(彭嘉誠 ほう かせい 東海大學日本語言文化學系)

参考文献

- 東 弘子・王 怡人・佐藤(内田)良子. (2025). アフターコロナ」の国際協働学習の実践 ——日本・台湾の大学生によるオンライン活動を経た対面活動——. 愛知県立大学外国語学部紀要, 56(言語・文学編), 195-201.
- 文野峯子. (2011). 一スタディツアー型授業と学び—台日交流 2010 夏の事例から見えること. 多元文化交流 3, 39-57.
- 工藤節子. (2011). プロジェクト型学習におけるコミュニティとの交流の課題. 多元文化交流 10, 157-174.
- 農林水産省.n.d.「食品ロスとは」.
「https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html」(最終閲覧日: 2026年4月30日)
- 張靜貞 徐世勳. (2025). 《當季專論》減少糧損與食物浪費 創造雙重紅利— 我國參與 APEC 糧食安全論壇的經驗分享. 國際合作發展基金會.
「<https://www.icdf.org.tw/wSite/ct?xItem=70270&ctNode=31854&mp=1>」
(最終閲覧日:2026年4月30日)
- 王容一, soja stop. (n.d.). 華美社區剩食廚房:用美味讓剩食重生, 打造溫暖的共食社區. SOGA STOP.
「https://gx-foundation.org/sogastop/people_special_detail.php?id=18」
(最終閲覧日:2026年4月30日)