

規格外品をメニューに活用し、フードロス削減 FOODTRUCK dazzling(大井川ひとみ)(江別市)



【移動販売を行っているキッチンカー】

【組織等の概要】

- 業種：移動販売
- 代表者：大井川ひとみ
- 主な販売場所：江別市内
- 主な活動内容：廃棄食材を活用したメニューの販売
- Twitter: @TruckDazzling
- Instagram: food_truck_dazzling

※取材：要相談

◇【取組の経緯と概要】

◆（取組に至った経緯）

両親が経営する農場で、規格外のため市場に出荷されずに放置されているにんじんなどを見て、「もったいない、何かに活用すべき！」との感情をずっと持っており、これらを何とか活用することができないかと考えていた

◆（取組の概要）

自身が、長年パン屋に勤めていたことから、ハンバーガーなどに規格外野菜を活用できないかと、約2か月試行錯誤したメニューをキッチンカーで製造し、移動販売を行っている



【dazzlingのロゴ】



【こだわりメニューが載っているチラシ】

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- （課題）取組の情報発信
⇒ SNSやクラウドファンディングなどを通じて情報を発信し、プロモーション活動を積極的に行っている
- （課題）不足する資金の調達
⇒ クラウドファンディングにて約60万円を調達

【取組の成果】

- 令和4年5月から始めたばかりで、まだ取組の成果は出ていない
 - ・1日平均20食前後を販売
 - ・イベントなどでは約50食前後を販売
 - ・自身でオリジナルメニューを開発

【今後の展望】

- 野菜の廃棄ロス削減のため、農産物の規格外品が相当数廃棄されている実情を移動販売時にお客様へ周知するほか、SNS等での発信を通じて多くの人に知ってもらいたい
- 移動販売で使用する規格外野菜の種類を広げ、メニューを増やしていきたい
- 現在は、両親の経営する農場で出た規格外品を使用しているが、将来的には、他の農家の協力を得るなどしてより多くの規格外品を使用することで地域の活性化や野菜の廃棄ロスを減らせるようにしていきたい