

食品ロス削減で持続可能な消費の拡大 産学官連携で取組む規格外野菜の商品化



東海学院大学管理栄養学科『規格外野菜で食育の推進プロジェクトチーム』代表 高橋 藍

目的

岐阜県各務原市特産の『各務原にんじん』は、全国でも珍しい二期作で『春夏にんじん』『冬にんじん』と、年に2回の収穫期がある。令和5年度に出荷された『各務原にんじん』の等階級比率をみると、『春夏にんじん』では5%（約106.5トン）、『冬にんじん』では7%（約32.9トン）が、市場に流通することができないC級品（規格外）（図1）であり、その量は年間139.4トンにもなる。

そこで、これら市場に流通させることのできないC級品（規格外）の『各務原にんじん』を用い、産学官（各務原市・JA全農岐阜・JAぎふ・マックスバリュ東海・東海学院大学学生有志）で連携し、『各務原にんじんC級品（規格外）』を目玉とした、新たな商品の開発を継続的に行うことで、外見重視の見直しや、持続性を重視した消費の拡大、さらには専門の栄養学の学びを活かし、健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進に寄与することを目的とした。



図1 各務原にんじんC級品（規格外）

取組内容

各務原市特産『各務原にんじん（春夏にんじん）』の収穫期である5月中旬から7月中旬に合わせ、旬の『各務原にんじんC級品（規格外）』を用いて、持続性を重視した消費の拡大および食生活の推進に寄与することを目的に、一日に必要な野菜摂取量の1/3を含み、郷土料理を取り入れた弁当レシピを、専門の栄養学の学びを活かし開発した。

提案した弁当レシピをもとに、産学官にて商品開発を行い、『春夏にんじん』の収穫期である5月中旬～6月中旬に、マックスバリュ東海の238店舗（岐阜県・愛知県・三重県・静岡県・神奈川県・山梨県・滋賀県）にて販売した。また、販売時期に合わせ、岐阜県内の店舗等にて産学官で連携し、外見重視の見直しや、持続性を重視した消費の拡大を図る啓発イベントを、弁当開発に関わった学生有志で実施し（全員が消費者庁食品ロス削減推進サポーター認定学生）、消費者の意識調査を行った。

結果

産学官にて連携し『各務原にんじんC級（規格外）』を利用し、商品化した『四代目！生彩弁当』（図2）を『春夏にんじん』の収穫期に合わせ、5月中旬から約1カ月間、マックスバリュ東海238の店舗にて販売した。販売期間内に消費した『各務原にんじんC級品（規格外）』の量は、約1.05トンであった。また、販売期間内に実施した消費者意識調査によれば、啓発イベント（図3）をきっかけとして、新たに「持続性を重視した消費をしたい」と回答した消費者は67%であった（図4）。



図2 『四代目！生彩弁当』完成報告



図3 持続性を重視した消費の拡大啓発活動

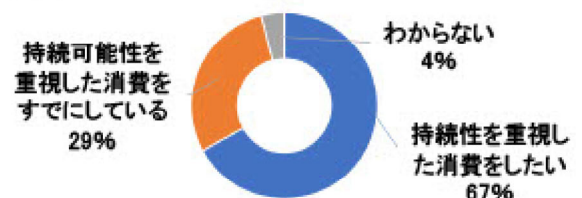


図4 持続性を重視した消費に関する意識変化（啓発イベント参加者 n = 130 アンケート回収率65%）

考察・まとめ

各務原市・JA全農岐阜・JAぎふ・マックスバリュ東海・東海学院大学学生有志が連携し、『各務原にんじんC級品（規格外）』を目玉とした新たな商品の開発と販売を通じて、生産から加工・流通および消費に至る環境負荷低減の取組について、広く消費者の方へ『外見重視の見直し』『持続性を重視した消費の拡大』を啓発できたのではないかと思います。また専門の栄養学の学びを活かして『健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進』にも貢献できたのではないかと推測する。さらに、継続することが規格外野菜の消費拡大にも重要であると考えことから、今後も産学官で連携し、取り組んでいく。