

経験による価値観のアップデート

東京農業大学（井坂彩乃、伊欲桜輝、浦島伊織、岡田大輝、下郡山彩、城谷龍之介、戸松翼、古川莉子、三木星来、道中皓生、山口達大）

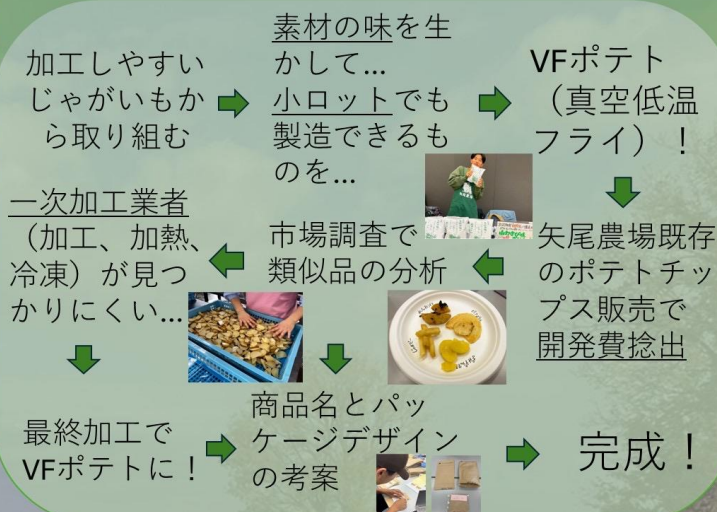
目的 矢尾農場の規格外農産物を使って商品を企画し、食品ロス削減を目指す！

背景 - 実学主義 -

私たちは、アグリビジネス学科の必修授業で、北海道岩見沢市の「矢尾農場」にて実地研修を行った。主にじゃがいもやかぶ、トウモロコシの収穫・選果・箱詰めを経験した。収穫時や選果時に想像よりも多くの規格外品があり、ロスになってしまいうことに愕然とした。そこで、このロスを削減することができないかと考え、規格外品を利用した商品企画の活動が始まった。



取組内容 - 生産から販売まで -



結果 - 今後の商品展開のベースとして112kgのじゃがいもの廃棄を低減 -

完成したVFポテト（真空低温フライ）（図1）（図2）。商品名は「じゃがまんま」。使用しているじゃがいもは男爵芋で、加工用ではなく生食用である。そのため、通常のポテトスナックよりも素材の味を感じられることが特徴で商品名の由来でもある。

選別した規格外品のじゃがいも112kgをOEM先で加工した。原価計算に基づき、1袋の内容量35gの商品が出来上がった（表1）。プレーン味を250個、うま塩味を600個の計850個を生産し、販売価格を450円に設定した（表2）。



表1 原価計算書

NO.	項目	備考	原価			
			数量	単価(円)	単位	合計(税込)(円)
1	原材料費	じゃがいも	112	216	kg	24,192
2	加工費	一次加工	112	855	kg	95,792
3	製造費	真空フライ	30	1,950	kg	64,350
4	包材費	パッケージ	850	41.8	枚	39,083
5	包装・製品送料	工場での包装および製品送料	850	82	個	41,371
6	シール	パッケージシール合計	5	2,140	枚	5,320
7	備品	カッター	2	300	個	600
8	包材送料	1回目の包材発送	1	3,800	回	3,800
		表記ミスによる返送	1	4,100	回	4,100
		改訂版の再発送	1	3,900	回	3,900
合計						282,508

表2 1袋当たりの収支

売価	原価	利益	利益率
450	332.4	117.6	26.1

図1 じゃがまんまのパッケージ 図2 裏面のラベルの内容表示

結論 - 課題は多い -

850個の完成した商品が112kgのじゃがいものロス削減につながった。しかし、小ロットで1個当たりの製造コストが高く、フードロス品として付加価値をつけて販売するとしても販売価格が上がってしまう。また、企画できる商品に限界があり、消費者の需要に合わせて商品を作ることは現時点では難しい。さらに、最終加工の前に必要な一次加工を委託する業者が見つからないなど、現実的な課題に直面した。今後商品を販売する際に「学生が商品企画をして、食品ロス削減に取り組んでいる」ことを宣伝し商品の価値を理解してもらうよう活動の幅を広げたい。

今後の目標 - 新たな商品開発 -

11月1日～3日の収穫祭（学園祭）で商品の完売を目指す。収穫祭にて消費動向を確認し、次回の商品企画にフィードバックする。じゃがいもは、加工がしやすく、ほかの農産物に比べてロスになる割合が少ない。そこで、じゃがいもを使った商品企画を実現できた今回の経験を活用し、新たな農産物の商品企画に取り組んで食品ロス削減を目指したい。農業実習の経験から、カブのロスが特に多いことを懸念している。そのため、現在の課題を乗り越え、カブを使った商品企画に挑戦したいと考えている。