

地元「規格外品」などを活用し、食品ロスを意識した商品化開発プロジェクト



キーワード

食品ロス、SDGs、規格外品、農産物、商品開発、デザイン

○取り組んだきっかけ

2019年5月、「食品ロス削減推進法」が成立し、家庭で無駄なく食べ切るための工夫が増える一方で、食品製造の場では「食べられるのに捨てられるもの」が発生せざるをえない現実がある。国内年間の食品ロスの原因は主に「食品廃棄」や「返品」などから発生していることがわかっている。これ以外に、食品ロス量に反映されていない農産物の「規格外品」や生産余剰分が廃棄されている。「規格外品」とは市場で販売される農産物のうち大きさや色や形などが定められた規格に当てはまらないもので、おいしくても廃棄されてしまうという現状がある。浜松市は多彩な農産物を生産していることが知られている。そこで、「規格外品」を使用した商品開発に取り組み、SDGsのテーマ1つである限りある食材や食品を無駄なく使うことで食品ロス削減を目指したいと考えた。

○具体的な内容

本事業では、浜松市における食品ロスと農産物についての調査を行った。

1. 浜松市の食品ロスの現状調査

- (1) 浜松市内の事業所から出される食品ロスは、約13,000トン(平成30年浜松市事業系一般廃棄物組成分析調査)である。
- (2) 浜松市は地産地消を促し、「食品ロス削減協力店」を募集など様々な事業への取り組みを積極的に行っている。

2. 浜松市の農産物生産現場の課題

- (1) ブランド維持のため、「規格外品」が多く発生する。
- (2) 地球温暖化の影響で、今までの生産時期と消費購入時期が変動が起こっている。

3. 浜松市の「規格外品」農産物の活用法について調査

(1) セルリー(セロリ)の現状

浜松市のセルリー収穫量は日本一を誇っている。廃棄量は少ない野菜ではあるが、生食用を洗浄する際に折れたりちぎれたりする部分は「規格外品」として廃棄されている。

(2) 浜松産レモンの現状

浜松市で無農薬栽培されているレモンは、栽培中にできる外皮のキズやサイズ等により「規格外品」として破棄されている。

以上の調査から、商品開発には、浜松産セルリーとれもんの「規格外品」を使用し、健康栄養学科学生が健康・安全性を重視した焼き菓子のレシピを考案、製造は浜松市三ヶ日町和洋菓子司「入河屋」の技術協力を得て、パッケージデザインは造形学科学生が制作した『れもん小町』が完成した。

教員名 杉浦 千佳子

所属学部・学科 健康プロデュース学部

健康栄養学科

職位 講師



○活動の目的

「規格外品」農産物を利用した和洋菓子を健康栄養学科学生と地元和洋菓子店と協力して作成し、造形学科学生デザインによるパッケージと併せて「常葉ブランド」という付加加値を加えた持続的に注目される商品を開発し、地元農産物への関心を高め、食品ロスという課題への意識の啓発を図ることを目的とした。



表『れもん小町』の100gあたりの栄養成分分析結果

試験項目	和洋菓子「れもん小町」
エネルギー (kcal)	361
たんぱく質 (g)	5.1
脂質 (g)	13.2
炭水化物 (g)	55.5
食塩相当量 (g)	0.5
ナトリウム (mg)	186
水分 (g)	25.2
灰分 (g)	1.0

完成した『れもん小町』に対する意見を本学学生と浜松市「アクト通りふれあいデイ」一般来場者を対象にアンケート調査を行った。結果は、9割以上が浜松産“セルリー”と“れもん”的「規格外品」を使用したことに強い関心を持ち、おいしいという評価を示した。

以上のことから、本事業の活動を通して、浜松産農産物への興味、農産物の「規格外品」と食品ロスに対する関心を高めるきっかけとなったと感じることができた。

○期待される効果

常葉大学×入河屋共同開発商品『れもん小町』の定着化を図ることで、地元農産物や「規格外品」への理解を深めることにより、廃棄される食品に対する興味や食品ロス削減の重要性への関心を高めることが期待できる。

連携先

三ヶ日町和洋菓子司「入河屋」

JAとぴあ浜松・浜松市農業水産課

製菓材料卸売会社「平出章商店」

教員名 児山 左弓

所属学部・学科 健康プロデュース学部

健康栄養学科

職位 准教授

