

果物廃棄の発生を抑える試み

地域企業との連携



キーワード

SDG s ・ 果物廃棄 ・ 廃棄費用 ・ 地域企業 ・ 商品化

○取り組んだきっかけ

社会的に廃棄物の発生抑制の動きが高まっている。また現代の日本人は果物摂取量が少ないことが課題となっている。一方、「はままつフルーツパーク時之栖」では、1年を通して果物の収穫体験があり、イベント終了後に残った果物は廃棄している。その廃棄費用は少なくない。そこで、我々は、効能があるにも関わらず、商品価値がないとして廃棄処分される果物を使い、新たに商品価値のあるものを生み出せないかと考えた。

○活動の目的

果物の廃棄抑制に取り組むこと。廃棄される予定の果物(いちご)を使用した商品開発を目指すことである。

○具体的な内容と今後の展望

昨年から「フルーツパーク時之栖」よりイベント終了後の果物を提供していただいて試作検討を行っている。2年目の今年は、以下のように取り組んだ。

アンケートは2回実施し、1回目の対象者は、生産者側であるはままつフルーツパーク時之栖関係者、2回目は消費者側として「産業振興フェアinいわた」来場者に実施した。



いちごの下処理



いちご酢



いちごムース

フルーツパーク時之栖(生産販売者側)関係者から酸味をまろやかにすること、いちごシロップを加えて甘味を強化したほうが良い等の意見を基に、試作を重ねた。そして出来上がった「いちご酢」を「産業振興フェアinいわた」来場者(消費者側)に提供したところ、総合的に良い評価を得られた。「いちご酢」は昨年のもより商品自体のクオリティを高め、商品として価値が高まったと考える。今後はパッケージや販売価格、販売方法等について検討していきたい。

○期待される効果

廃棄処分予定の果実を使用した商品を開発することは、少なからず廃棄物の処分費用を削減になったと考える。そして廃棄抑制につなげる試みを示す事ができたと考える。

4月	いちごを使わないスイーツ作りの実践(ムース、チーズケーキ)
5~6月	廃棄処分予定のいちごの収穫 いちごを使ったスイーツの試作検討 また市販品との比較検討 (いちご酢、いちごムース、いちごのチーズケーキ)
7月26日	フルーツパーク時之栖(生産販売者側)関係者に対する試作品の試食アンケートの実施
7~9月	生産販売者側のアンケート結果を基に、昨年度から継続して試作している「いちご酢」に絞って検討
11月10日	消費者側の好みを探るために、イベント「産業振興フェアinいわた」来場者に対して、「いちご酢」の試飲アンケートを実施
11~1月	アンケートの集計と検討



「フルーツパーク時之栖」関係者に対する試食アンケートの様子



「産業振興フェアinいわた」来場者に対する試飲アンケートの様子

学生達と

教員名 林原好美
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



連携先:

ときのすみか
はままつフルーツパーク時之栖