



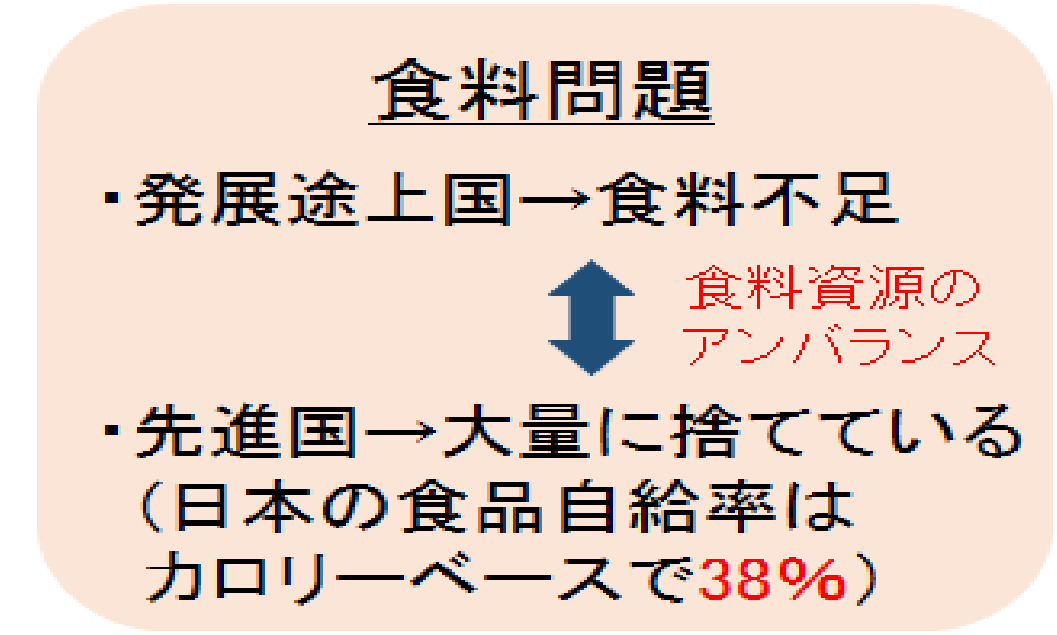
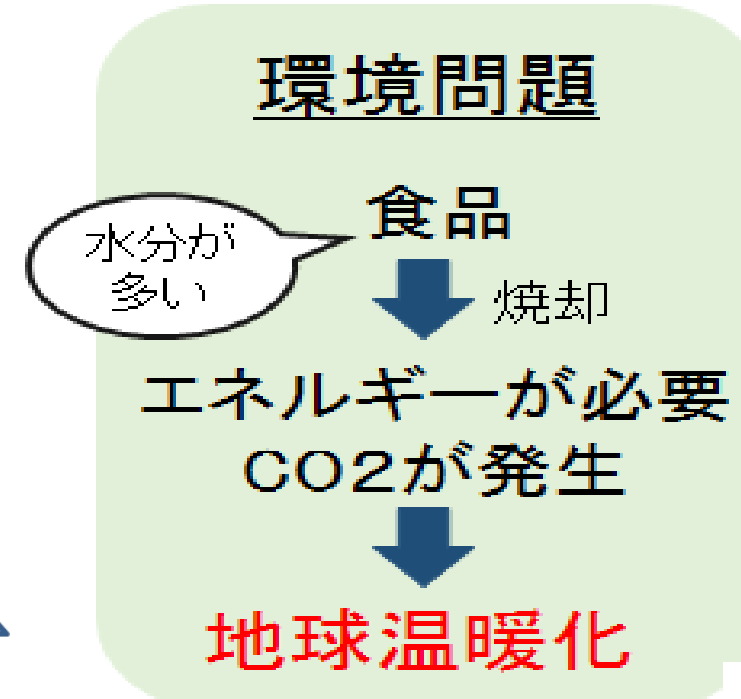
食品ロスとは

本来は食べられるのに捨てられてしまう食品
(売れ残り、食べ残しなど)

国民1人当たりの食品ロス量
1日 約139g
※茶碗約1杯のご飯の量に相当
年間 約51kg
※年間1人当たりの米の消費量
(約54kg)に相当

日本の食品ロス
約646万トン
資料:総務省人口推計(27年度)
平成29年度食料需給表(概算値)

食品ロスが引き起こす問題



食品ロスの原因

発生要因

食品製造業	製造に伴い必然的に発生 ・パンの耳等(可食部)
食品卸売業 小売業	出荷から販売過程で発生 ・破損品、 規格外 ・返品、納品期限切れ ・売れ残り ・定番カット ・過剰生産、在庫
外食産業	調理・販売の過程で発生 ・食材廃棄、仕込みロス ・調理くず ・食べ残し



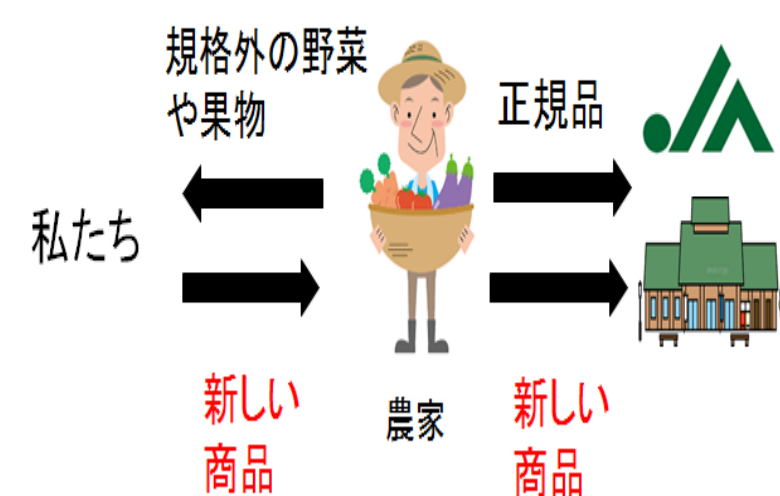
農家の食品ロス



企画内容

テーマ	輝きを取り戻せその食品
選択理由	規格外の食品でもともと世に流通できなかったものが別の食品に変わることによって売れ出すことができるようになり、食品ロスを減らすことができると考えたから。
対象	個人農家
期間	1年間
実施場所	調理室、道の駅、農協
実施者	栄養マネジメント学科学生

企画内容



企画内容

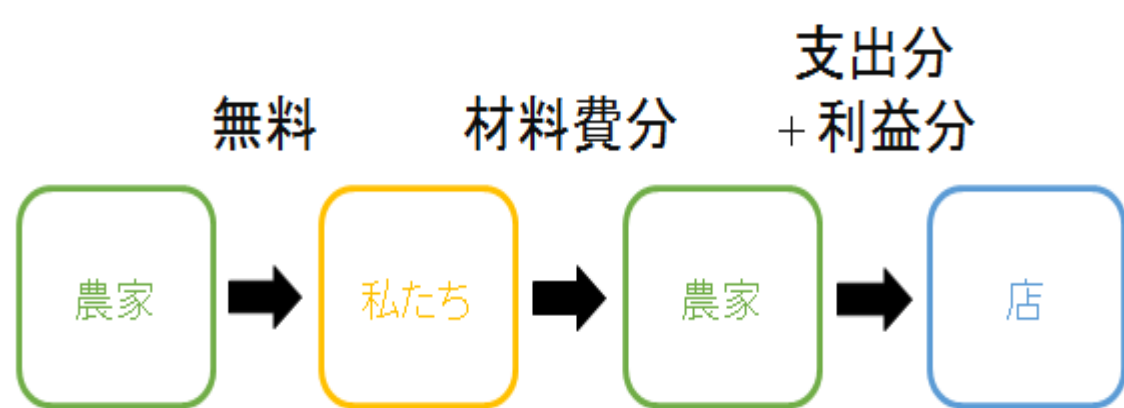
- 農家さんへのアンケート
- ① 対象とする農家さんに食材の収穫時期と予想廃棄量を聞いて、目標を立てる
 - ② 調理日の決定・レシピ考案
 - ③ 調理室で調理を行う
 - ④ 完成品を農家に返す
 - ⑤ 正規品と一緒に販売
 - ⑥ アンケート実施
 - ⑦ 評価



企画の評価方法

評価項目	内容
プロセス評価	企画の進行状況
影響評価	対象者やお客様の変化
結果評価	廃棄率の変化

価格



価格は作る商品に合わせて妥当なものとする

アンケート

お客様用

規格外野菜・果物を使用したレシピについて

1. 規格外野菜・果物について

2. 規格外野菜・果物を使用したレシピについて

3. その他に質問や疑問があればお気軽にご記入ください。

アンケートにご協力いただきありがとうございます。

アンケート

農家さん用

事前

実施後

改善

Plan Do Check Act

企画の宣伝方法

- ・サイトを立ち上げる
- ・JAや道の駅にレシピを置く



レシピの例



PRポイント

- ・どんな食材にも対応できる
- ・「新しい商品」→ 規格外の食材を使っていると感じない
- ・期間限定の商品にする
- ・管理栄養士(の卵)が考案したレシピで、大学でも販売→安価で学生も利用
- ・地元の規格外食材→地産地消推進

