

## 【成果報告】

### 2023 年度 学生参加型の産学共同研究による SDGs フードロス新生プロジェクト

#### 1. 本研究と SDGs 目標／ターゲットとの関連

本研究と SDGs 目標／ターゲットとの関連性は、SDGs の「目標 12 持続可能な生産・消費」の中で、特にターゲット「12.3 小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」に焦点を当てて、「フードロス削減」という社会課題解決に挑戦することである。

なお、フードロスとは、「食べられるのに捨てられてしまう食品」と定義されている。我が国において、農林水産省は、「食品リサイクル法に基づく基本方針の概要（平成 19 年 12 月改定）」を提示し、外食産業では、食品廃棄量が毎年 199 万 t あり、そのうち 133 万 t がフードロスとなっている。農林水産省では、製造業、卸売、小売、外食、家庭において、フードロス削減に向けた留意事項を例示しているものの、全サプライチェーンマネジメント (SCM) にわたって、総合的な施策は実施されていないのが日本の実情といえる。

#### 2. 研究課題および学生参加プロジェクトの研究活動

本研究では、フードサービスの上流サプライチェーン(SC)に相当する収穫後損失などのフードロス削減に焦点を当てて、2023 年度において以下に示すような「SDGs フードロス新生プロジェクト」活動を推進した。

- ①上流 SC においてフードロスが発生する原因とそれが解決できない阻害要因の実態調査：府中に所在する JA マインズを通して、夏期の余剰野菜と余剰果物の代表例としてトマトとブルーベリーがあるという報告を受け、それらの余剰食材を協力農家から提供・販売していただいた。
- ②SDGs 視点からフードロス削減・再活用に向けた新たな「SDGs 食品レシピ企画」の立案：「SDGs トマトジャム」と「SDGs ブルベリージャム」のレシピを考案した。
- ③企画した SDDs 食品に必要な余剰食材の調達および試作・試食（学生担当）・改良・生産：双方のジャムの試作・改良・生産を、すでに多くのジャムの製造・販売を手掛けた経験をもつ「428 カフェ」に業務委託をした。
- ④SDDs 食品の販売イベントの企画・実施運営、広報活動：2023 年 11 月 4 日（土）・5 日（日）に開催された青山祭に、玉木研究室として出展して、双方のジャムと、双方のジャムを使った SDGs パフェを商品化して（商品パッケージにロゴシール添付、売価決定）、販売イベントと事前・事中の広報活動を実施した。
- ⑤上記のイベント開催時と後に、来場者ならびに購入者にオンラインアンケートを実施して、「SDGs スイーツ商品」の消費者購買意識と広報活動効果の分析を行った。

