

【成果報告】

1. 本研究の背景と SDGs との関連性

本研究の対象は、SDGs 目標 12 の「持続可能な生産・消費」の中で、特にターゲット 12.3 「フードサービスの全サプライチェーンの中で、フードロスを半減にする」という社会問題に取り組む。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。

2. 本研究の目的

生産された野菜や果物が規格外という理由で廃棄されている社会問題に対して「SDGs フードロス新生プロジェクト」という学生参加型の産学共同研究を行っている。そこで本研究の3つの目的は、第1に、規格外野菜を活用した SDGs 弁当のレシピを企画する（図1参照）。今回の SDGs 弁当は、柿と里芋などの季節野菜や大根葉などの普段廃棄していた食材に付加価値をつけたヘルシーメニューが特徴の弁当である。第2に、そのレシピの構成要素を、部品構成表(BOM)として表現する。第3に、前記の SDGs 弁当を本学学生食堂において製造・販売するイベントを企画・実施して、アンケート/インタビュー調査を行い、レシピ企画の有効性を検証する。

3. 学生参加型の「SDGs フードロス新生プロジェクト」の組織体制とイベント企画

「SDGs フードロス新生プロジェクト」の一環として、2020年12月10日に青山大学食堂で、50食の「SDGs 野菜たっぷり弁当」を販売した。この弁当レシピの企画と検証は、玉木研究室が担当した。青山学院ヒューマン・イノベーション・コンサルティング株式会社がこのプロジェクトをプロデュースして、府中 JA マインドが規格外野菜を提供し、本学の業務委託先である IVYCS が製造、販売した。

4. 「SDGs 野菜たっぷり弁当」のレシピ企画に対するアンケート結果

アンケート結果の考察として、以下の4点に集約できる。

- (1)「鶏肉とキャベツのおかかポン酢和え」が『値段』の合理性に影響している（通常の弁当価格と同様の500円[税込み]とした）。
- (2)【見た目】について、相関関係が強いレシピが醤油をたくさん使い、弁当全体の配色が単調である。その中で「柿と大根のサラダ」の色彩が弁当全体メニューの見た目をよくした。
- (3)「豚肉と小松菜のだし汁醤油炒め」と「柿と大根のサラダ」は弁当の【味】に貢献していることから、2つのレシピが重要になると思われる。
- (4)「大根葉としらすの和え物」は【SDGs 価値】に強い正の相関があるので、普段廃棄した食材が SDGs 価値の理解度を高める。



図1：SDGs 野菜たっぷり弁当（企画者：玉木研究室学生、弁当製造及び撮影者：IVYCS）