

## 【成果報告】

### 1. 本研究と SDGs の関連性および研究対象

本研究と SDGs 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」に焦点を当てている。そこで本研究の対象を、フードサービスの上流サプライチェーン(SC)に相当する収穫後の損失とした。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. 本研究の目標と「SDGs フードロス新生プロジェクト」の活動

本研究の背景は、野菜や果物などの農産物が、色が悪い、変形、キズ（「余剰食材」と呼ぶことにする）などの理由によって、農協などを通して市場に流通されずに廃棄されている現状がある。おそらく 1 割から 2 割くらいの規格外品が、農業生産者側で廃棄されていたり、肥料の一部として転用されている。

そこでこれらの社会課題解決の一助として、余剰食材を再活用する産学連携と SDGs 学生チームによる「SDGs フードロス新生プロジェクト」を立ち上げた。

本研究の意義は、フードロスを削減するという観点に加えて、従来は捨てられることが当たり前、無価値の取り扱いを受けていた余剰食材を、SDGs の視点から新たな付加価値をつける工夫（例えば、新メニュー開発や 6 次化商品の企画）をして、「フードロスを新たな価値に生まれ変わらせる」ことをプロジェクトの目標としていることである。

### 3. 2022 年 12 月「SDGs 安納芋パウンドケーキ販売イベント」 in 青山キャンパス購買部

一般市場には流通していなかった規格外の安納芋を使用して、フードロス削減を意識した商品「SDGs 安納芋パウンドケーキ」のレシピを、SDGs 学生プロジェクトが企画した。そして「SDGs フードロス新生プロジェクト」の趣旨に賛同いただいた、府中市の安納芋生産者から余剰食材を提供していただいた。それらの食材を、福祉作業所のこむたん様に、食材加工・ケーキ製造・包装を委託した。青山キャンパス購買部において、SDGs 学生チーム側が販売イベントを実施して、2 日間で約 300 個（ゼミ内での試食・テストマーケティングを含む、税込み 200 円/個）の販売実績とともに、SDGs 食育プログラムの啓蒙、アンケート調査・解析を行った。

なお、広報活動として、玉木研究室および青山学院大学 SDGs 人材開発パートナーシップ研究所の協力のもと、青学 TV の SDGs シリーズの一環として取材協力を行った。

