

Foodloss × ジブリ大作戦

～どんな野菜もとれたては最高！～



ReVegeAte

山梨大学

生命環境学部

地域社会システム学科

田中ゼミ3年

武藤 康裕

広瀬 凜

渡邊 知世

土橋 拓斗

経緯/問題意識



- 山梨ではブドウや桃といったフルーツが有名
- でも野菜もおいしい
- 採れたての野菜を食べてもらいたい！
- 農業従事者が減っている←農業に興味を持つきっかけが欲しい

農家さんではフードロスが需要と供給のバランスがとれていなかったり、規格外、取れすぎなどの理由により発生している！

普段採れたての野菜を食べれない人たちに、野菜を通して幸せを感じてほしい！

野菜たちを調理して振舞おう！

フードロスとは

まだ食べられるのに廃棄される食品のこと

日本では、年間2,550万トンの食品廃棄物等が出されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「フードロス」は612万トン。

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量(平成30年で年間約390万トン)の1.6倍に相当します。

また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると"お茶碗約1杯分(約132g)の食べもの"が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか？



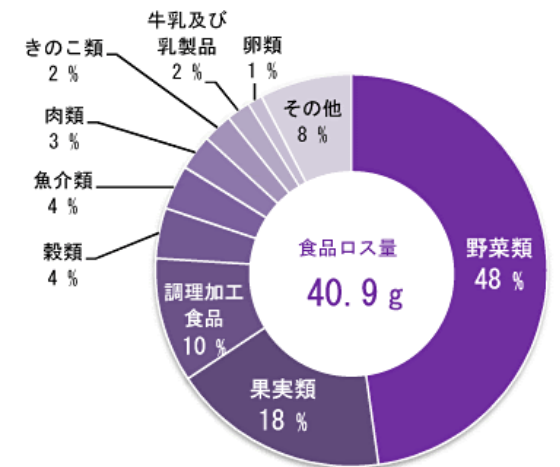
食品ロスの現状



年度	食品ロス量	(内訳) 家庭系廃棄物由来	(内訳) 事業系廃棄物由来
平成20年度 (2008年)	500~900万	200~400万	300~500万
平成21年度 (2009年)	500~800万	200~400万	300~400万
平成22年度 (2010年)	500~800万	200~400万	300~400万
平成23年度 (2011年)	500~800万	200~400万	300~400万
平成24年度 (2012年)	642万	312万	331万
平成25年度 (2013年)	632万	302万	330万
平成26年度 (2014年)	621万	282万	339万
平成27年度 (2015年)	646万	289万	357万
平成28年度 (2016年)	643万	291万	352万

出所：食品ロスの現状 平成20年度~平成28年度/農林水産省

家庭の食品ロス内訳 (2014年度)



目的/目標

ユーザー



- ・ 農業の楽しさを知ってもらう
- ・ 家では食べられない**野菜**の
おいしさ、魅力を知ってもらう

農家さん



- ・ 消費者のおいしいという声が直接聞ける
- ・ 収穫体験により、農業に興味を持ってもらえる

社会課題



- ・ 現在日本の課題としてフードロ
スが挙げられる

山梨



- ・ フルーツだけでなく**野菜**の魅力周知
- ・ 山梨の良さ(景観、風土)新発見

活動内容

①収穫体験 10:30～(約1時間30分)
農家さんの農業に関するお話や
収穫体験で農業を楽しんでもらう
@時期によって取れる野菜が変わります！



②穫れた野菜&フードロスとして出た
野菜を使って、キッチンカーでクッキ
ング！収穫体験後～(約1時間30分)
@プロ直伝の料理法伝授します！



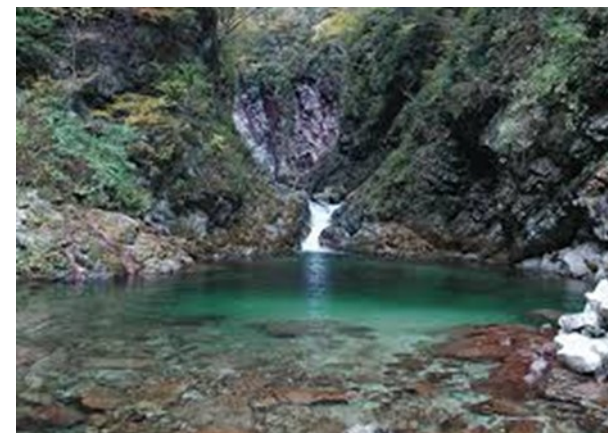
今回お借りする予定のキッチンカー



時期：9月13日、20日 計2回

ターゲット：家族連れ、県外からくる方
フードロスなどの取り組みに
関心を持っている人

井上農場さんでの農業体験の後は、、、。
清泉寮やサントリー白秋蒸留所、
尾白川溪谷などに訪れては
いかがですか？



リターン (返礼品)に ついて

@ イベント参加券

2,500円(大人) × 8名 × 2回実施

@ イベント参加券

1,500円(小中学生) 無制限

@ 野菜を使ったスペシャルレシピ集(計5品)
) 2,000円 無制限

@ 野菜 + レシピの配送

5,000円 × 10

社会性

農業従事者が年々減っている。
農家では野菜を収穫するときや選別するとき、
取れすぎてしまったときなどに、多くのフード
ロスが生じている。

主体性

料理人さんから野菜をおいしく食べられる調理
法や普段捨ててしまう部分の活用法を
料理人さんから教えていただき利用者に伝える。

アピールポイント

協力してくださる農家さん、レシピを教えてく
ださる料理人さんを探しお願いをしてある。
使用するキッチンカーの企業さんにも許可を
もらっている。

山梨には桃やブドウといったフルーツだけではなく、野
菜も美味しいものがあるのだということの周知につな
がる。とれたての野菜がどれほど美味しいのかとい
うことをわかってもらうことが、農業に興味を持っ
てくれる第一歩になるのでは。また、普段捨ててし
まう部分の調理法などを料理人さんから教えていた
だくことで、日常生活で個人単位でフードロス削減
に取り組むことができる。また実際に山梨県に訪れ
雰囲気を感じてもらうことで、風景などのよさも
知ってもらえる。

具体性

効果