

インナー大会プレゼン部門 2017 専用企画シート

※電話番号や住所などの個人情報は記載しないでください。

大学名 (フリガナ)	学部名 (フリガナ)	所属ゼミナール名 (フリガナ)
フリガナ) ブンキョウガクインダイガク	フリガナ) ケイエイガクブ	フリガナ) ニツタゼミナール
文京学院大学	経営学部	新田ゼミナール

※大会申込書時に記入したチーム名から変更することはできません。

※パワーポイント内に動画を使用している場合は「有・無」を記入してください。

チーム名 (フリガナ)	代表者名 (フリガナ)	チーム人数 (代表者含む)	PPT 動画 (有・無)
フリガナ) Cハン	フリガナ) ホソダクミコ	5	無
C班	細田久美子		

※プレゼンツールを使用する場合は記入してください。記入がないプレゼンツールは大会当日使用できません。

使用するプレゼンツール (具体的に使用するツールを明記してください)

マイク (2本)

研究テーマ (発表タイトル)

食品を無駄にしない意識向上に向けて～大学生限定の食べきりお弁当教室～

※必ず<企画シート作成上の注意>を確認してから、ご記入をお願いいたします。

1. 研究概要 (目的・狙いなど)

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことをいう。世界的に見ても日本は多くの食品を廃棄しており、深刻な問題である。食品ロス削減には発生抑制が最も重要とされており、消費者一人一人の行動や意識を変えていく必要がある。我々は、消費者の中でも食品ロスの認知度や意識が最も低いとされる大学生に着目し、大学生に向けて食品を無駄にしない意識向上のための企画を考案した。これまでの15回にわたるヒアリング・フィールドリサーチの経験を通して、大学生への意識啓発活動として最適であると感じた方法は、家庭に余った食品を救うため余った食品を持ち寄り、その日限りの食材でシェフが即興で考えたメニューをみんなで作ってシェアするサルベージパーティである。我々は、料理経験の浅い大学生でも日々の生活で実践しやすいお弁当を題材とし、大学生版の新しい料理教室の企画を考案し、検証を行った。本研究では、大学生への食品を無駄にしない意識向上のため、食べきりお弁当教室を開催することの有効性について明らかにすることが目的である。

2. 研究テーマの現状分析 (歴史的背景、マーケット環境など)

日本では年間1700万t(2014年時点)の食品廃棄物が発生している。その中で、まだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品のことを「食品ロス」というが、日本の食品ロスは年間621万t(2014年時点)発生しており、食品業界、外食産業などの従事者から発生する事業系食品ロスと、家庭(消費者)から発生する家庭系食品ロスの二種類に分けられている(環境省2017)。事業系食品ロスには、過剰在庫、返品、規格外品、調理くず、食べ残し、家庭系食品ロスには調理くず、食べ残し、

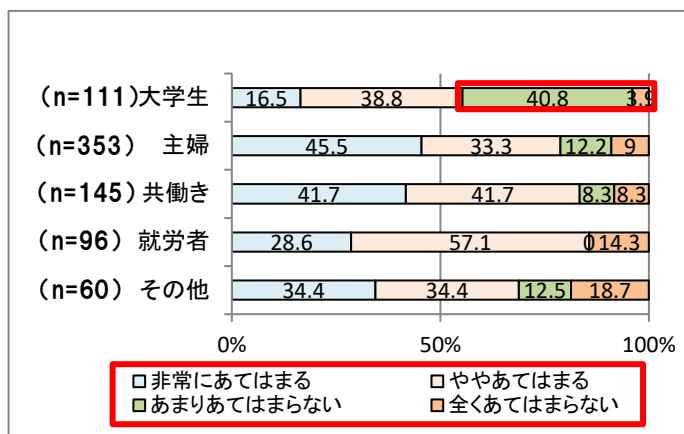
手つかずの食品が含まれる。事業系と家庭系の食品ロス量を比較すると、事業系は 339 万 t、家庭系は 282 万 t で、ほぼ半分は家庭(消費者)から発生していることが分かる。また、事業系食品ロスに含まれる食べ残しに関しても、飲食店で注文したにも関わらず食べきれずに残ってしまう消費者の行動が原因で発生するため、食品ロス問題は我々消費者の日常的な意識や行動が関係しているのである。そのため、消費者一人ひとりの意識や行動を改めることが極めて重要であり、消費者全体で食品ロス削減に向けて意識的に取り組む必要がある。

では、この食品ロス問題について消費者はどの程度知っているだろうか。消費者庁(2014)の調査によると、15歳から64歳の消費者に対し「食品ロスという問題を知っていますか」という質問に対して、64.5%の人が「よく知っている」「ある程度知っている」と回答しており、半数以上の人々が食品ロスについて認知していることが分かる。では、食品ロスを出さないように意識して行動している人はどのくらいいるだろう。世田谷区(2013)の調査によると、「普段から食品ロスが出ないように意識しているか」という質問に対して「非常にあてはまる」「ややあてはまる」と回答した人は全体で73%であった。しかし、図1を見ると食品ロスへの意識が最も低い属性は大学生であることがわかる。さらに、本学の学生への独自アンケート調査でも、「食品ロスについて知っているか」という質問に対し、「全く知らない」「聞いたことはあるが何かは知らない」という回答が65.8%あり、多くの大学生が食品ロスを知らないことがわかった。これからの未来を担う大学生が食品ロスについて知らないまま社会に出てしまったら、今後の食品ロス発生への関与してしまうのではないかと危機感を覚えた。大学生のうちに、食品ロスの知識をつけ、食品を無駄にしない意識を養うことは、将来的な食品ロス削減につながるのではないだろうか。

よって、我々は、大学生に食品ロスを認知させ、無駄を出さない意識を啓発することとする。

図 1. 食品ロス意識に対する消費者意識

Q. 普段から食品ロスが出ないように意識しているか



出所：世田谷区役所(2013)

3. 研究テーマの課題

我々は「大学生に向けて食品を無駄にしない意識を啓発するためにはどのような方法が有効であるか」という問題意識を持ち、既存の消費者に対する意識啓発活動を調査した。15回のヒアリング・フィールドリサーチの経験を通し、我々が最も印象に残った啓発方法は「サルベージパーティ」である。「サルベージパーティ」とは、一般社団法人フードサルベージが2013年7月にスタートした食材シェアパーティである。家でもてあましていた食材を持ち寄り、その日集まった食材を活用してシェフが即興でメニューを考案し、みんなで料理を作ってシェアするものだ。月に1、2回の頻度で開催しており、少しずつ話題が広がっている社会貢献型料理パーティである。我々が経験して感じたサルベージパーティが効果的だと思うポイントとして、以下の3点が挙げられる。

- ①組み合わせにより、余り物の食品を食べきる
- ②意外な活用アイデアで驚きと発見がある
- ③参加者との交流により楽しく学べる

以上のことから、料理体験を通じて食品ロスを学ぶことは、すぐに活かせる活用アイデアを参加者と交流しながら楽しく学べるため、サルベージパーティは、食品ロスを認知させ、無駄を出さない意識を啓発する方法として効果的である。

では、大学生は実際どのくらいの頻度で料理をするのだろうか。本学の学生に独自アンケート調査を行ったところ、59.6%の人が料理するのは「月1回以下」と回答しており、本学学生の半数以上がほとんど料理をしないことが分かった。その理由として考えられる要因としては、実家暮らしの学生が多いことが挙げられる。実家世帯では学費等の負担が重いことや、私立大学生の自宅通率は近年上昇傾向にある(独立行政法人日本学生支援機構2016年)。本学学生への独自アンケート調査でも、一人暮らしは全体の10.7%(n=206)でありほとんどが実家から通っている。一人暮らしと実家暮らしの学生の料理頻度を比較すると、やはり実家暮らしの学生の方が圧倒的に料理をしないことが分かる。しかし、実家暮らしの大学生も「料理がうまくなりたいと思うか」という質問に対し、96.8%の人が「思う」「やや思う」と回答している。そのため、実家暮らしの学生は家庭では料理頻度が低いものの、料理を習得したいというニーズがあると考えられる。よって、我々は大学生の中でも「実家暮らしの大学生」

をターゲットとして意識啓発活動を行う。

以上のことから、実家暮らしでも料理を学びたい大学生をターゲットとし、サルベージパーティのように料理体験を通して仲間と交流しながら食品ロスの知識と無駄にしない意識を身につけることが効果的だと考える。また、料理指導者は大学生にし、大学生から大学生へのピアエデュケーションを行う。

しかし以上の内容では、以下3つの課題が挙がる。

課題① 料理初心者の場合、持ち寄り型食材調達方法では何が持ち寄られるか不確実

課題② サルベージパーティのように創造性の高いメニューでは初心者には不向き

課題③ 主催者は栄養関連の専門知識を持つ人でないと現実的に厳しい

4. 課題解決策（新たなビジネスモデル・理論など）

以上の3つの課題を解決するために、以下の改善策を考えた。

課題①は、食材調達の不確実性を事前調査で明らかになった余りやすい食材を調達してくることで補う。家庭の食品ロスの実態を調査するために家庭で余っている食品について独自アンケート調査を行った。その結果、大量販売により余りがちな野菜や、つい忘れてしまう瓶もの（佃煮・ジャム）などの保存食品が多いことが分かった。そのため、これらの食材を活用して、意外性・ユーモアのあるメニューを考える。

課題②は、大学生が気軽に挑戦しやすいメニューとして（1）野菜の漬物、（2）豚肉と玉ねぎ炒め、（3）卵焼きの3つを、料理初心者の大学生でも家庭で気軽に実践できる「お弁当」のおかずとして考えた。

課題③は、ピアエデュケーションの要素は、我々主催者が食品ロスの講習で組み入れ、料理自体の講師は、サルベージパーティに参加した際の公認シェフ 長嶋愛様に協力を依頼した。

個人学習と比較して、協同学習はすべての人に等しく効果的であるといわれている（E.F.Barkley K.P.Cross C.H.Major2009）。そのため、大学生に協同型料理教室を企画することは意識啓発に有効である。

以上のことから、我々は「フルに使ってフレキシブルに作ろう！ふるふれ弁当プロジェクト」を提案する。企画内容は大学生に家庭で余す食品の活用法を教える場として手作りお弁当教室を開催し、食品ロスの講習も行うことで、食品ロスの知識と、食品を無駄にしない意識を啓発する。

5. 研究・活動内容（アンケート調査、商品開発など）

我々は「大学生の食品を無駄にしない意識向上に食べきり料理イベントは有効である」という仮説を立て、図2の内容で検証を行った。

企画の流れとしては以下の通りである。



我々学生から、最初に食品ロスについての知識を教えることで、「意識が向上した」、「わかりやすく学べた」という声があったため、ピアで教えることは有効である。実際に、協同学習で料理を体験させることで、参加者同士が交流して意識を向上させることができた。

以上のことから、大学生の食品を無駄にしない意識向上に食べきり料理イベントは有効であるといえる。

その他、食材費・施設費についての物資・資金は、我々の活動内容に賛同していただいた食品関連企業3社より協賛をいただいた。

6. 結果や今後の取り組み

本研究は、日本の食品ロス削減に向け、大学生の食品を無駄にしない意識向上のため、「大学生限定の食べ切りお弁当教室」という新たな企画を考案し、有効性を明らかにしたものである。結果として、大学生に食品ロスに関する知識を教え、食品を食べるための活用アイデアを教える教室は、食品を無駄にしない意識啓発活動として有効であることが明らかになった。企画後、

概要

日時 9月7日(木) 13時30分～16時30分
参加者 16名(男:6人 女:10人)
(都内私立8大学 2～4年生男女)
参加費 500円(食材・備品代、会場代)
場所 文京区男女平等センター
講師 サルベージプロデューサー 長嶋愛様
主催 文京学院大学 新田ゼミナール C班

参加者へのフォローとして使い切りレシピを HP に掲載し、情報提供をした。また、ネットコミュニティを開設し、参加者同士の交流を図り、継続を促した。

今後は、企画参加者に対するフォローアップ内容の改善に努める。そして、本企画は今後も定期的に教室開催を検討している。都内私立大学の栄養・調理を学ぶ他大学の学生と連携し、食品衛生や栄養学などを専門的に学ぶ学生を教室の講師とし、企画運営を行っていくことを検討している。

資金面については、本企画趣旨に賛同した企業から協賛として資金・物資を募り、安定して継続していけるように準備をしていく。

7. 参考文献

- ・ 環境省リサイクル推進室（2017年6月）「食品ロス削減を通じた環境負荷の軽減」
- ・ 消費者庁（2014）「平成26年版消費者白書」
- ・ 世田谷区（2013）「平成25年度食品廃棄物の削減に向けた普及啓発事業 補助事業成果書」
- ・ 独立行政法人日本学生支援機構（2016年3月）「平成26年度学生生活調査」
- ・ E.F.Barkley K.P.Cross C.H.Major（2009）「共同学習の技法」株式会社ナカニシヤ

<企画シート作成上の注意>

※本企画シートは審査の対象となり、予選会・本選の前に、実行委員会から審査員(ビジネスパーソン・大学教員)の方々に事前にお渡しいたします。

※本企画シートは、「日本語」で書かれたものとし、1チーム・1点提出してください。また、インナー大会・東京経済大学大会終了後、プレゼン部門にご協力いただいている日経BPマーケティング社様に作製していただく大会結果HPに本企画シートは掲載されます。

※本企画シートの項目に沿って、ご記入をお願いいたします。各項目に文字数制限はありませんが、1～7以外の項目を追加することは「不可」とさせていただきます。

※本企画シートは、インナー大会プレゼン部門実行委員会への連絡事項と企画シート作成上の注意を含め、4ページ以内に収めてください。実行委員会から審査員に渡す際は、A4サイズでプリントし、4ページ目までをお渡します。

※大会参加申込み時点から、チーム編成の変更(チームの人数・交代など)は、「不可」とさせていただきます。ただし、チームメンバーの留学等やむを得ない事情でチーム編成に変更が生じる場合は、実行委員会(プレゼン局)にご連絡ください。実行委員会側で協議のうえ、ご返答いたします。なお、参加申込書提出時からのチーム名変更は「不可」とさせていただきます。

※企画内容は、未発表の(過去に他誌・HPなどに発表されていない)ものに限りです。ただし、学校内での発表作品は未発表扱いとなります。

※商品写真、人物写真、音楽などを掲載・利用する場合、必ず著作権、著作権の使用許諾を得てください。日本学生経済ゼミナール関東部会・日経BP社・日経BPマーケティング社は一切の責任を負いません。

※書籍や新聞等の文献から引用した場合は、出典先(使用した文献のタイトル・著者名・発行所名・発行年月など)を明記してください。統計・図表・文書等を引用した場合も同様に明記してください。また、Webサイト上の資料を利用した場合は、URLとアクセスした日付を明記してください。

※電話番号や住所などの個人情報は記載しないでください。

※パワーポイント内で動画を使用する場合は、必ず「有」とご記入ください。動画を使用する際の注意事項は参加要項に記載しております。

※プレゼンツールを使用する場合は、必ず企画シートにご記入ください。企画シートにてご記入が無い場合、発表当日のご使用を「不可」とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

↑ ここまでを4ページ以内におさめて、提出してください