

西日本インカレ（合同研究会）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) アイチダイガク	フリガナ) ケイエイガクブ	フリガナ) タメヒロゼミ
愛知大学	経営学部	為廣ゼミ

※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）	パワーポイント内の 動画使用（有・無）
フリガナ) タンタンタン	フリガナ) オオニシハキ	5人	無
tan tan tan	大西則毅		

※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）

研究テーマ（発表タイトル）
食品ロスを減らすにはどうしたらよいか？

※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）

現在、世界では食糧援助量が約 320 万トンとなっており、世界の食糧不足が社会問題になっている。一方で、まだ食べられるのに関わらず捨てられてしまっている食品は、日本国内において、年間約 621 万トン発生しており宴会やパーティーなどで食べ残された食品を目にしたたり、飲食店でのアルバイトの際に、食品を大量に廃棄するといった身近な経験から、まだ美味しく食べられるのに捨てられてしまう食品が多くあるということを知り、もったいないと感じた。そこで、私たちはこの現状を改善し少しでも食品の無駄を減らしたいと思い本研究に取り組んだ。

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）

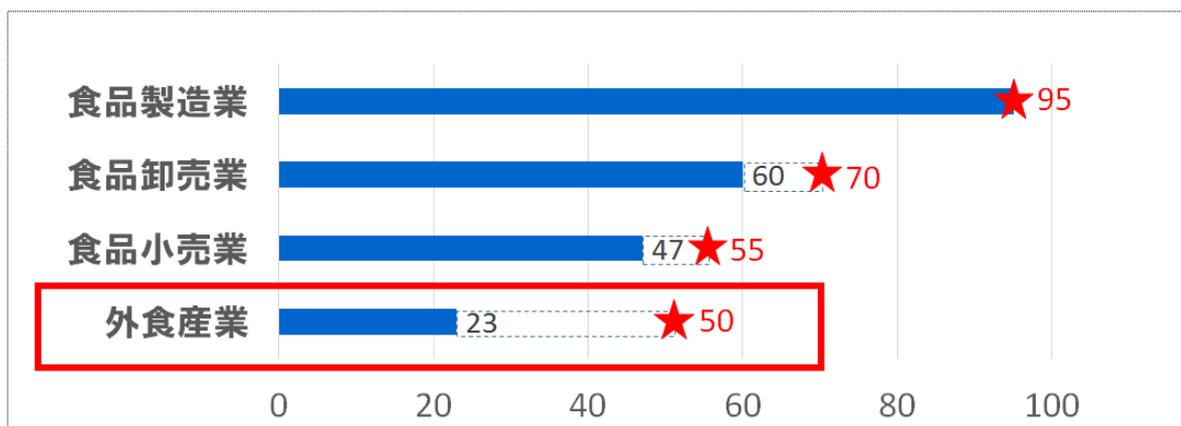
【研究対象】食品廃棄の中には、魚の骨や調理クズ、バナナの皮などの不可食部と食べられるのに捨てられてしまう可食部があり、その中でも可食部を食品ロスという。農林水産省のデータによると、食品ロスの内訳は家庭から出される**家庭系食品ロスが 45%、食品関連事業から出される事業系食品ロスが 55%**になっている。研究概要でも挙げた宴会での食べ残しをよく目にすることや、食品ロス量が 55%と多いという理由から本研究では**事業系食品ロス**に焦点を当てた。さらに先行研究などから事業系食品ロスの発生源を製造業・卸売業・小売業・外食産業の 4 つに分類した。下の図 1 のグラフは農林水産省が平成 27 年度

に発表した「食品廃棄物等の再生利用等実施率」である。これによると、政府が定めた**外食産業の業種別実施目標に対する再生利用等実施率の差が他の事業に比べて大きく**、外食産業では目標値にほど遠い数値となっていることが分かる。よって本研究では**外食産業の食品ロス**に着目した。下の図2のグラフは農林水産省が発表した「外食産業における食品ロスの内訳」である。これによると、外食産業の食品ロスの主な要因は仕入過程と流通・保管過程がそれぞれ2%、仕込みすぎが38%、**消費者の食べ残しが58%**となっており食品ロスの原因の大半が食べ残しである。また外食産業では、仕込みすぎによる廃棄コストより販売機会を失うことによる損失のほうが大きいので、仕込みすぎによる食品ロスを減らすことは難しいと考えられる。よって、本研究では**消費者の食べ残し**に注目した。

【解決方法】消費者の食べ残しによる食品ロスを減らす具体的な方法として、私たちは3R（Reduce・Reuse・Recycle）の考え方にに基づき、Reduce を食べきりによる発生抑制、Reuse を食べ残しの持ち帰りによる再利用、Recycle を肥料化による再生利用の3つに分類した。この3Rは Reduce→Reuse→Recycle の順で優先して行うべきとされているが、私たちは**食べ残しの持ち帰りによる再利用（Reuse）**によって食品ロスを減らしていく。なぜなら、消費者に無理な食べきを推進することは健康増進法の考え方に反しており好ましくないと考えられているから、また肥料化は3Rの優先順位も低く、すでに行っている食品チェーン店もあるからである。外食産業の中でも食べ残しが発生する場所は飲食店、宿泊施設、結婚式場など様々であるが、私たちは身近だからという理由と財団法人食品産業センターのデータによると宿泊施設や結婚式場などでは食べ残しの持ち帰りが許可されていない店舗が飲食店より多いという理由から、本研究では**飲食店の食べ残しの持ち帰りを消費者に推進することで食品ロスを減らしていく**。

図1

食品廃棄物等の再生利用等実施率(平成27年度)

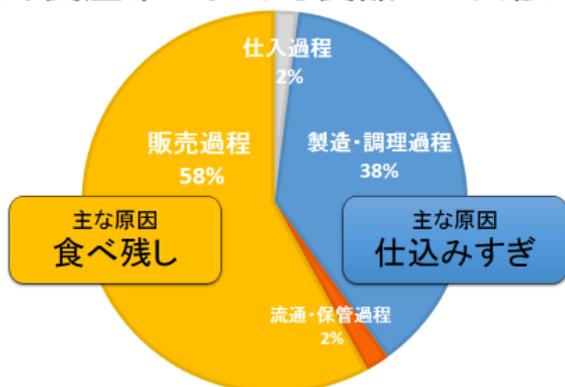


参考:農林水産省 食品産業局 食品ロスの削減に向けて～食べものに、もったいないを、もういちど。～
www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-19.pdf

※★は目標実施率

図2

外食産業における食品ロス内訳



資料:「平成13年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省統計部作成)

3. 研究テーマの課題

- ・私たちが行ったアンケート調査によると、**食べ残しの持ち帰りが許可されている飲食店は 70%（70 店舗中 49 店舗）と多かったが**、消費者から言われたら容器を渡す、持ち帰れることを知らせる表示がない、など食中毒を気にして**飲食店から食べ残しの持ち帰りを積極的に推進していない**。
- ・食べ残しの持ち帰りを許可している飲食店が多いにも関わらず、**消費者は持ち帰れることを知らない**。
- ・自治体などが食品ロス削減の取り組みを行っているが、**参加しているだけで、本来の目的である食品ロス削減に積極的ではない**。
- ・飲食店は食べ残しの持ち帰りを積極的に行うことによる**メリットを十分に理解していない**。

4. 課題解決策（新たなビジネスモデル・理論など）

本研究テーマである食品ロスを減らす解決方法として私たちは、**飲食店が積極的に消費者に食べ残しの持ち帰りを推進できるような体制・環境を作る必要がある**と考えた。先行研究やヒアリングなどから私たちは、飲食店が積極的に消費者に食べ残しの持ち帰りを推進した際のメリットは次の 5 つ存在すると考えた。①顧客満足^{の獲得}②持ち帰りを前提とした追加注文③廃棄コストの削減④環境対応によるイメージアップ⑤他店との差別化 である。しかし私たちが行ったヒアリング調査によると、食べ残しの持ち帰りを行うメリットが分からないという回答があり、飲食店が享受できる 5 つのメリットを十分に理解していないと言える。

5. 研究・活動内容（アンケート調査、商品開発など）

- ・ドギーバッグ普及委員会委員長である小林富雄教授に、飲食店での食べ残しの持ち帰りの現状や課題を把握するためにヒアリングを行った。（2017 年 7 月 28 日 金曜）
- ・飲食店での消費者の食べ残しの持ち帰りについて実態を把握するために、名古屋駅周辺の飲食店へアンケート調査を行った。口頭でのアンケート調査 34 店舗、質問票配布 36 店舗。（2017 年 9 月 3 日 日曜 ~ 9 月 8 日 金曜）
- ・食べ残しの持ち帰りを許可している飲食店であるコメダ珈琲岐阜茜部店、コリアンキッチンネスタル、へヒアリング調査を行った。（2017 年 9 月 5 日 火曜）
- ・食べ残しの持ち帰りを許可していない飲食店である CRAB YOUR HANDS へヒアリング調査を行った。（2017 年 9 月 5 日 火曜）
- ・消費者の食べ残しの持ち帰りについて実態を把握するために 10 代~60 代以上の男女に質問票を配布し調査を行った。（2017 年 10 月 3 日 火曜 ~10 月 17 日 火曜）有効回答数 2 3 2
- ・名古屋市の食品ロス削減の取り組みである食べ残しゼロ協力店について実態を把握するために名古屋市環境局ごみ減量部資源化推進室へヒアリング調査を行った。（2017 年 10 月 16 日 月曜）
- ・食べ残しの持ち帰りを許可している飲食店であるサガミの社員の方へのヒアリング調査を行った。（2017 年 10 月 31 日 火曜）
- ・食べ残しの持ち帰りを積極的に推進している飲食店であるコメダ珈琲名古屋空港東店、飛騨牛グリルばくろにヒアリング調査を行った。（2017 年 10 月 20 日 金曜 10 月 23 日 月曜）
- ・食べ残しの持ち帰りを推進している長野県松本市に質問票を FAX にて送信した。（2017 年 10 月 26 日 木曜）
- ・食べ残しゼロ協力店の課題を調査するために愛知県名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課にヒアリングを行った。（2017 年 10 月 30 日 月曜）

6. 結果や今後の取り組み

食べ残しによる発生抑制は健康面を考えると最適な方法ではなく、肥料化などの再生利用が難しいという特性があるため、外食産業の食品ロスを減らすには、食べ残しの持ち帰りを行うことで食品ロスを削減することが有効である。それにも関わらず飲食店は食中毒のリスクが増えるといった観点から、消費者からの要望があった場合のみの対応に留まっており、食べ残しの持ち帰りに積極的ではない。しかし、食べ残しの持ち帰りができることを飲食店から消費者に分かるように表示している店舗では、表示前後で食べ残しの持ち帰りをする人が大幅に増加したことや、食べ残しの持ち帰り目的で再び利用したという消費者の声もあり、飲食店が

積極的に食べ残しの持ち帰りができることを知らせることのメリットがあると言える。従って、今後の取り組みとしては、このようなメリットを実感してもらうために私たちが考えた「冬ランチ協力店」を自治体に提案したいと考えている。また、今回食べ残しの持ち帰りをする人が増える仮説を立てヒアリングによって検証したが、今後私たちが、実際の店舗でより正確な数値を調査し、より正確な数値で検証したいと思う。

7. 参考文献

- 農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp> (最終アクセス日 2017.11.9)
- 農林水産省 食品ロスと食品リサイクルの最新動向－3R 活動推進フォーラム 3r-forum.jp/img/p563aacb5c4ca6.pdf (最終アクセス日 2017.8.19)
- 名古屋市ホームページ 食べ残しゼロ協力店-お皿ぴかぴか！ごちそうさま！ <https://www.tabezero.city.nagoya.jp> (最終アクセス日 2017.10.20)
- 第5回食品ロス削減に関する懇談会会議次第 <https://www.city.nagoya.jp> (最終アクセス日 2017.10.7)
- 松本市ホームページ 「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度～すすめよう！30・10運動～ https://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/nintei.htm (最終アクセス日 2017.11.6)
- ドギーバッグ普及委員会ホームページ <http://www.doggybag-japan.com/> (最終アクセス日 2017.9.28)
- 大学生のアルバイト先での食品廃棄経験と廃棄に対する意識の実態 https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsmcwm/27/0/27_55/_article/-char/ja/ (最終アクセス日 2017.9.25)
- 「食品ロスの経済学」農林統計出版 小林富雄作
- 「食品衛生学 第2版(栄養科学シリーズNEXT) 講談社出版 植木幸英、増田邦義著
- フードサプライチェーンにおける需給調整と食品ロスの発生メカニズム 小林 ncu.repo.nii.ac.jp
- もったいないの日本文化 循環社会の構築に向けて 小林 crf.flib.u-fukui.ac.jp

<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、審査を行っていただく大学教員・企業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、翌年3月に公開予定の「大会結果 Web ページ」に掲載されます。

※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、作成上の注意を含め、4ページ以内に収めてください。事務局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、西日本インカレ事務局にご連絡ください。事務局より手続きについてご連絡をさせていただきます。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、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・利用する場合は、必ず著作権、版権の使用許諾を得てください。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、必ず使用するツール名をご記入ください。企画シートにご記入が無い場合は、発表当日の使用はできません。あらかじめご了承ください。

↑ここまでを4ページ以内に収めて、提出してください↑