

第 10 回 西日本インカレ（合同研究会）専用企画シート

必ず「企画シート作成上の注意」をご確認いただき、ご記入をお願いいたします。

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）
アイチシュクトクダイガク	ビジネスガクブ	フゼミナール
愛知淑徳大学	ビジネス学部	傳ゼミナール

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）
チームマブ	ミツバシ ケイ	3 人
チームまぶ	三橋 慶	

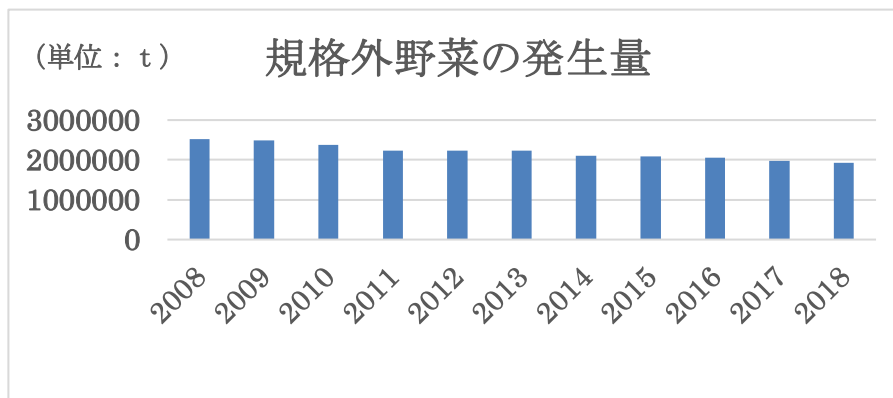
研究テーマ（発表タイトル）
規格外品ビジネス

1. 研究概要（目的・狙いなど）

現在、規格外野菜という『曲がっている、傷がついている、サイズが大きい小さいという理由で、定められた規格に当てはまらない野菜や果物』が市場や農家から年間約 200 万トン以上発生し廃棄されている。これらの廃棄されている規格外野菜を何かに利用する、要するに、規格外を理由に廃棄されてしまう野菜に新たな価値を見出すことにより、廃棄量削減が狙えるのではないかと考え、この研究を進めている。

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）

この研究を行うにあたって注目した背景が食品ロス問題である。食品ロスとは食べられるのに捨てられてしまう食品のことを指す。現在、事業系廃棄物 1970 万トンのうちまだ食べられるとされる可食部分 352 万トンと家庭系廃棄物 789 万トンのうち可食部分 291 万トンが合わさった 643 万トンもの量が食品ロスとして出ている。また、規格外野菜については明確な発生量は把握されていないが、農林水産省の作付面積、収穫量及び出荷量（年間計）のデータから計算すると収穫量－出荷量＝規格外野菜として出荷できなかった野菜の量が推測される。平成 29 年産野菜（41 品目）の作付面積、収穫量及び出荷量（年間計）から推測すると、年間約 200 万トンもの規格外野菜が日本で発生していることが分かっている。【参照 1】しかし、農林水産省によると農家から発生する規格外野菜の農産物廃棄は食品ロスには含まれず、規格外が理由に農家で捨てられている野菜農林水産省では廃棄されても減耗品という定義づけられている。以上のことから、私たちは食品ロスの定義が「本来食べられるのに廃棄されているもの」であるのならば、規格外野菜も食品ロスに含まれるのではないかと考える。



【参照 1】

3. 研究テーマの課題

このような背景から、本来であれば規格外や廃棄されてしまう野菜や果物でも、日本ではそれらを有効活用し商品化することでビジネスを展開している事例もある。商品化されたものには廃棄野菜を使用したクレヨン「おやさいクレヨン vegetabo【参照 2】」や規格外野菜をペースト状にして春巻きの皮のようなシートにした商品「VEGHEET【参照 3】」がある。この 2 つの商品は野菜そのものの形にとらわれずに原材料として利用されている。

また、現在規格外野菜は年間約 200 万トン発生しているが、農林水産省によると食品ロスという概念ではなく減耗品という位置づけであり、食品ロス削減対策の中には含まれていない。また、規格外野菜は季節によって量に変化がある点や、コストがかかる点から農家や農業組合などで詳細な発生量を集計できていないため、インショップへの出荷や近隣の方へ御裾分けなどにとどまり、有効活用が難しい現状にある。



【参照 2】



【参照 3】

4. 課題解決策（新たなビジネスモデル・理論など）

規格外野菜の発生量の把握が可能となれば、新たなビジネスモデルとして規格外野菜を化粧品の原材料として利用することを提案する。規格外野菜とは形や色などの見た目に問題があるため発生していることから、見た目の関係ない原材料としての利用が有効であると考え。この提案が導かれた理由として、実際に野菜・果物を原料として使用されている化粧品が存在しているという点と上記で述べたように規格外野菜を原料として使用した製品を販売している企業が存在している点が挙げられる。

また、現時点で減耗品という位置づけであるために詳細な発生量は計測されていないが、今後ビジネスにつながるという需要があれば計測することは可能であると考え。（例：コンテナを利用する）また、農家は数多くあり、場所も分散されているため、各農家から規格外野菜を集めるにはコストや時間がかかるが、地域ごとの農業協同組合という流通チャンネルに乗せることにより化粧品会社に原材料として利用してもらうことが可能になると考える。



ロクシタン デリシャス&フルーティーリップスクラブ



ルバンシュ食べられる化粧品「ベジタブルリップ」

5. 研究・活動内容（アンケート調査、商品開発など）

【野菜を使用した化粧品の現状についてのヒアリング】

- ・ロクシタンジャパン株式会社 楠本様（2019/6/21）➡商品に使用している野菜はすべて提携農家から仕入れている
- ・マリーブ化粧品株式会社 小林様（2019/7/22）

【規格外野菜の発生量や活用方法についてのヒアリング】

- ・愛知県庁資源循環推進課 循環グループ 市川様（2019/6/28～7/24）
- ・JA なごや （2019/8/19～8/21）JA あいち三河（2019/8/19～8/23）JA あいち知多（2019/8/19）
JA なごや（訪問） 担当者 佐藤様（2019/10/8）

➡規格外野菜は発生しているが、詳しい量は把握できていない現状である

発生している規格外野菜はインショップへの出荷や近隣の方へ御裾分けしている

【規格外野菜を使用した商品の製造についてのヒアリング】

- ・株式会社アイル 早田様（2019/8/18～11/13）

➡使用している規格外野菜は農家や農協、市場から仕入れている

【規格外野菜を原料として活用することの実現可能性についてのヒアリング】

- ・株式会社ラッシュジャパン （2019/10/19～11/13）

➡規格外野菜でも生産工程や品質が素晴らしく、理念に沿うものであれば十分に使用する可能性はある

【消費者側の意識調査】

- ・20～60 代男女 100 人（2019/12/03～12/06）

6. 結果や今後の取り組み

【結果】 化粧品には原料として野菜を使用している点と規格外野菜を原料として使用した商品がすでにある点から、規格外野菜を化粧品の原料として使用することは可能であると考えます。ヒアリング調査の結果から、現時点では規格外野菜は必ず発生するが現時点では換金対象ではないため詳細な数値を計測することは行っていないということが分かったが、今後化粧品の原材料として利用することができれば、規格外野菜の量を計測することは可能であると考えます。

これらの取り組みをビジネスとして行うことにより本来食べられるのに捨てられてしまう規格外野菜を有効活用しつつ、利益を生み出すことができるため「規格外野菜ビジネス」を提案する。

【今後の取り組み】 化粧品の原料として化粧品会社に提案するには企画書の段階で発生する規格外野菜の明確な数値が必要であると考えます。そこで JA から発生した規格外野菜の量をより低コストで計測できるような方法を提案していきたい。

7. 参考文献

- ・ ヤマト生活情報館 <http://www.yamato-gr.co.jp/ans/19-02/index.html>
- ・ 愛知県公式 Web サイト <https://www.pref.aichi.jp/>
- ・ 平成 29 年度 食品産業リサイクル状況等調査委託事業
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_8-56.pdf
- ・ 外務省 HP <https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>
- ・ 農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html
- ・ 『G20 農業大臣会合について（結果概要）』農林水産省
<http://www.maff.go.jp/j/press/kokusai/kikou/190510.html>
- ・ マイナビニュース第 87 回 目指すのは国際競争力の強化——AI 技術で栽培ノウハウをシステム化した「アグリコンシェルジュ」が、日本の農業を変える https://news.mynavi.jp/kikaku/azure_case_td-87/
- ・ 日経ビジネス「野菜×寒天＝野菜のり」で食文化を変える
<https://business.nikkei.com/atcl/report/15/278209/022800192/>
- ・ なごや農業協同組合公式 HP <http://www.ja-nagoya.or.jp/>
- ・ あいち三河農業協同組合公式 HP <https://www.ja-aichimikawa.or.jp/>
- ・ 株式会社アイル公式 HP <http://vegheet.jp/>

- ・ 全国農業協同組合公式 HP <https://www.zennoh.or.jp/>
- ・ 木村 征子 「日本における食料ロス・廃棄の発生メカニズム ― 農業生産物廃棄抑制に関する一考察 ―」
- ・ 田村有香 未利用野菜の有効活用を目指して ―野菜シート加工の可能性―

など

●パワーポイント内に動画を使用されている場合、動画を使用しているスライドのページをご記入ください。

なし

●発表時に使用する成果物（例、商品化した●●、店舗で配布したパンフレット、調査に使用したアンケート）

JA なごや JA あいち三河 ヒアリング調査内容

- 1,規格外野菜が発生していますか。
- 2,発生している場合どのくらいの量ですか。
- 3,それらの規格外野菜はどのようにして処分されていますか。

JA なごや 実地調査

- 1.JA なごや様で発生される規格外野菜の量について把握している範囲内で教えていただけますでしょうか。
- 2.JA なごや様で規格外野菜とされる基準とはどのようなものでしょうか。
- 3.JA なごや様ではどのような種類の規格外野菜が特に多く発生しますか。
- 4.九州地方にある株式会社アイルという食品加工会社ではベジートという規格外野菜のみを使用した製品を製造されており、その過程で農協から発生した規格外野菜も使用されています。JA なごや様ではそのような発生した規格外野菜を他の企業様に受け渡しされている事例はございますか。
- 5.JA なごや様からご覧になって、規格外野菜を他のビジネスに利用することは実現可能性があると感じますでしょうか。

株式会社ラッシュジャパン ヒアリング調査内容

【第 1 回】

野菜を使用する化粧品会社として「規格外野菜の有効活用として規格外野菜を使用した化粧品を作る」という提案は実現可能性はあると思いますでしょうか。

【第 2 回】

貴社では「新鮮な食べ物は体やお肌にも良い」という考えをお持ちであるとお聞きましたが、その概念に当てはまる規格外野菜であれば商品に使用することは可能であると思いますでしょうか。

【企画シート作成上の注意】 ※「第 10 回 西日本インカレ（合同研究会）大会参加要項」も合わせてご確認のうえ、企画シートの作成を行ってください。

- ・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「日経ビジネス電子版」にリンクされた特設サイトに掲載されます。
- ・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。
- ・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、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。
- ・発表時に使用する成果物がありましたらご記入ください。記入がない成果物は大会当日使用することができません。また記入いただいた内容について、事務局から代表者の方に確認をさせていただく場合がございます。
- ・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。

