

# 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）
オオサカケイザイダイガク	ケイエイガクブ	フジサワゼミナール
大阪経済大学	経営学部	藤澤ゼミナール

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）
フラッペ	モリモト ケント	3
frappe	森本 健斗	

## 研究テーマ（発表タイトル）

食品ロスの無い世界へ

## 1. 研究概要（目的・狙いなど）

日本の食品ロスの現状を調査すると、「賞味期限切れ」食品対策は行われつつあるが、「消費期限切れ」食品に対する対策が不十分であることが分かった。そこで、具体例としてコンビニエンスストアをとりあげて、コンビニの「消費期限切れ」食品のロスを削減する方法を提案する。この提案が実現すれば小売業における食品ロス削減の第一歩となる。

## 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）

- まだ食べられるのに捨てられている食べ物いわゆる「食品ロス」が日本だけでも年間約 632 万トンにも上る。（2018 年）この 632 万トンとは、日本人 1 人当たり毎日お茶碗 1 杯分（約 136 グラム）のご飯の量を捨てていることになる。
- 大阪では、eco eat という個人商店で賞味期限切れの商品を取り扱っていることがわかった。
- ドギーバッグでは外食時の食べ残しを持ち帰ることができる
- 食品ロス削減推進法が公布された
- 解決策は用意されているが、消費期限商品の食品ロス削減の根本的な解決策はない。

## 3. 研究テーマの課題

- 現在日本や世界中で問題となっている食品ロスの削減を目指す。
- eco eat では取り扱うことができない消費期限切れの商品をどう削減するか。

## 4. 課題解決策（新たなビジネスモデル・理論など）

- コンビニエンスストアの消費期限切れ間近の食品を企業と提携することで廃棄することなく利用する。

## 5. 研究・活動内容（アンケート調査、商品開発など）

- eco eat へ訪問し、経営者である高津博司さんへのお店についてのインタビュー。
- 大阪経済大学の経営学部の江島先生と三島先生に食品ロスに関するインタビュー。
- その他企業、自治体の方にもインタビュー。

## 6. 結果や今後の取り組み

- 消費期限切れ間近の商品を販売できる可能性が見えた。
- コンビニ本社、契約企業が手を挙げるかどうか。

## 7. 参考文献

- 仲村和代 藤田さつき『大量廃棄社会 アパレルとコンビニの不都合な真実』（光文社新書 2019）
- 田崎 可那子 黒田 晴「「食品ロス」によって途切れたつながりの再構築—北九州の産学官民連携活動のもつ意味」  
長崎大学総合環境研究 第 21 卷第 1 号(2018) pp.10-21
- 斎藤 真生子「食品ロス対策の現状と課題」調査と情報 No.1026(2018) pp.2-12
- 農林水産省HP  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html) (2019.5.8)
- eco eat ホームページ  
[https://www.mottainai-ichiba.org/store/?gclid=EAIAIaIQobChMI0sTzk5D95AIVxbWWCh0h4wXbEAAYASAAEgIeafD\\_BwE](https://www.mottainai-ichiba.org/store/?gclid=EAIAIaIQobChMI0sTzk5D95AIVxbWWCh0h4wXbEAAYASAAEgIeafD_BwE) (2019.5.8)
- 「コンビニ大手が廃棄ロス削減に本腰、顧客・加盟店・本部の三方にメリットある仕組みを構築へ」  
<https://www.ssnp.co.jp/news/distribution/2019/05/2019-0531-1643-14.html> (2019.6.7)
- 「コンビニ、売れ残り実質値引き セブンなど食品ロス削減」  
<https://www.nikkei.com/article/DGXMO44916110X10C19A5MM0000/> (2019.6.13)
- 「食品ロスの削減の推進に関する法律の概要」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/promote/pdf/promote\\_190531\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/pdf/promote_190531_0002.pdf) (2019.6.13)

### ●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。

3・4・1 6・2 7・29・4 2

### ●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）

- 【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（使用的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。

↑ここまでを 4 ページ以内に収めて、提出してください↑