

## 1. 研究目的

現在、日本国内における食品廃棄量は世界で1位、2位を争う程多く、年間で約1800万トンもの廃棄物が出ており、問題視されている。このうち、食べ残しなどの本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は500万トン~800万トンとされている。

この「食品ロス」を減らすため、まずは消費者の食材に対する興味を持つことが重要と考え、本研究に取り組んだ。

## 2. 調査内容

食品ロスの現状把握のため農林水産省の資料を中心に調査を行うと以下のことが分かった。

- ・食品ロスが一番多い現場は外食・中食産業で、年間約300万トン~400万トンを廃棄している。

- ・外食産業における食品ロスの発生状況と主な要因として、「食べ残し」が約6割を占めている状況である。

着目したのは、客は飲食店等で食べたい物を頼んでいるはずなのに食べ残しが発生しているという点である。料理を簡単に残し、捨てるということはつまり、食べ物に対して罪悪感が湧かないということである。日本では昔から、食事の前には必ず「いただきます」と手を合わせる文化が浸透している。しかし、飲食店で「いただきます」と言っているかどうかの調査では、小さい子供は言えているものの、反対に大半の大人は言えていなかった。なぜ言わないのかを家では言うが外では少し恥ずかしいのと言えないという人が多かった。

## 3. コンセプトおよびアイデア展開

<コンセプト> 命をいただきます

<アイデア展開>

調査をもとにターゲットユーザーは命についてある程度理解のできる年齢である「中学生から高校生」とした。表現方法は写真という案もあったが、食事の直前に見るものとしているためイラストをリアルにすることとした。また、なぜ食事の前に「いただきます」と手を合わせるのかという点も重要であるため、その意味も記載した。

## 4. 最終提案

飲食店で注文を受けてから料理が運ばれてくるまでの待ち時間を有効に活用するため、店員が客に対して渡す冊子。図1のように飲食店で多く使わ

れている食材の成長過程やかかる日数、運ばれてくるまでにどういった人が関わっているのかなど、食材の一連の流れをイラストで分かりやすく記載した。



図1. 見開きページ例

料理が運ばれてくるまでの時間が最短で5分であり、その中でも読めるように文字ではなくイラストを主とし、一目で分かるように考慮した。日数のみの表記では分かりづらいので季節を入れた。

写真ではなくイラストにした理由は、冊子の利用は食事の直前であるため、写真のようにリアル過ぎると食欲がなくなってしまう、という点とイラストから想像して欲しいという点があるからである。

上の帯の部分は食材に関する豆知識を記載することで、食材に対して興味を持てると考えた。

以上から「いただきます」の意味と、今から食べる料理の食材に対する興味を持つことで「残さないようにしよう」と意識できる。全国の飲食店で取り組み、客側の食材に対する意識の変化から少しずつ食品ロスの削減を目指すことができる。

## 5. 今後の発展

飲食店で客側と店員側の二つの方向から意見を貰った。その結果、食材の成長過程やどう運ばれてくるのかが分かりやすい、「いただきます」について考えたことがなかったという感想を頂いた。

しかし、ずっと同じものだと飽きてしまうので、季節ごとの食材を載せるほうが良いという意見も頂いた。今回は5種類のみだったが他の食材についても知ってもらうため、更に種類を増し、その季節に合わせた食材を記載することを今後の課題とする。

## 文献

- [1]農林水産省,食品ロスの削減・食品廃棄物の発生抑制“食品ロス削減に向けて”(平成26年度12月),  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/)
- [2]環境省,食品廃棄物量・食品ロス量の推計(平成26年度),  
[http://www.env.go.jp/recycle/food/post\\_5.html](http://www.env.go.jp/recycle/food/post_5.html)
- [3]消費者庁,消費者政策,“食品ロスに対する市民の意識調査 報告書”(平成25年10月)  
[http://www.caa.go.jp/adjustments/index\\_9.html](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html)