



捨てる前に、**ちょっと待った!** 

そこも美味しく食べられるかも?

「フードロス」...?
言葉は聞いたことがある!

大根やキャベツ、
野菜の根本や皮は
余りがち 

残さず食べる
べきだと思う!



CHIBA SDGs Parklet Project
来場者の声

毎日のお料理。

野菜の根元を切ったり葉をとったり、と
捨ててしまう部分は必ず出てしまいますよね。



もしかしたらそれは美味しい料理に
変身するかもしれません!

「千葉大学×京葉銀行ecoプロジェクト」は、
千葉大学環境ISO学生委員会と京葉銀行が協同で行っているプロジェクトです。
その一環の「フードロス削減のための新メニューを作ろう」という企画において
フードロスに関して、事業者取材を行いました。
また、千葉県内を中心にイタリアンレストランを展開する株式会社レプロコ様と一緒に、
フードロスを減らすための新メニューを考えました。



大根収穫体験から学ぶ！ フードロスの現状とは？

実際に農家にお邪魔して、

ナガシマ農園様にご協力いただきました



私たちがスーパーで野菜を手取るまで
どのように生産されるのか？

どんなフードロスが発生しているのか？



を調査してきました。



フードロスの実態

- スーパーに並べるための規格があり、定められた大きさや形から外れたものは捨てられてしまう
- 箱に収めるため、私たちが店頭で見る大根は、葉が取られてしまっている

ここが大変！

- 近隣地域の方に向けて規格外の野菜の販売を行っているが、販売先の確保が難しい
- 大規模農家ほど災害や需要の減少による影響を受けやすく、コロナ禍で約2トンのニンジンが廃棄されてしまったこともある



家庭に届くまでの過程でも大量のフードロスが発生！



事業者のフードロス削減の工夫を聞いてみました!

株式会社シェアガーデン

「有機JAS認証」を受けている農業法人。日本の小売業者の多くは、曲がった野菜など規格外のものは店頭には並べられないことから受け付けないため、本来なら食べられた筈の野菜が捨てられています。このような野菜を**ジュース**として売ったり、**オーガニック**であることを強調して販売したりしています。

Y.Y.G. BREWING COMPANY

クラフトビールの醸造所で、地産地消のために地域の野菜や果物などを使ったビールをつくっています。フードロス削減には1年前から取り組み、ビールの醸造で使う**麦芽の余りをクラッカー**にして、ビールのおつまみにしています。ビールの麦芽のかすは大量に廃棄されるため、今後は**家畜の餌**として活用することも検討しています。

グリーン・エコ株式会社

産業廃棄物を回収しており、その廃棄物を活かすプロジェクトを行っています。このイベントでは、豆腐工場から出たおからでつくった**チュロス**を販売していました。他にも、ドラム缶を椅子にしたり、シュークリームを加工し雑貨にしたりすることで、アップサイクルを行っています。取り組みに対する認知度がまだ低いため、スピード感を持って広めていきたいそうです。

和処カズ

丼ものを販売するキッチンカー。イベントでは規格外等の理由で農家が出荷できない野菜を使い、フードを販売していました。フードロスに取り組み始めたのは、コロナ禍で給食がなくなり困っている農家が多かったからだそう。規格外野菜を使うだけでなく、**賞味期限の見直し**の支援も行っています。規格外野菜のロスはまだまだ減らせていないため、千葉県でより広く取り組んでいきたいそうです。



飲食店等での工夫は家庭でも活かせるそうですね!



フードロス削減メニュー



普段は捨てられてしまう大根の葉や皮を活用した2種類の新メニューを
イタリアンレストランを展開する株式会社レプコ様と開発しました!



1 瑞々しい大根の葉ペペロンチーノ ¥850 (税込)

ニンニクや唐辛子のパンチが効いており、そのおかげで大根の葉のえぐみを感じませんでした。とても食べやすい Pasta となっています! 緑が彩りを添え、新鮮な葉の食感は柔らかく、とても美味しいです♪

2 捨てるにはもったいない! 大根の葉と皮のトマトスープパスタ ¥1,000 (税込)



固い印象のある皮はとろとろに煮込まれ味が良く染み込んでおり、皮も葉もスープパスタに絶妙に調和しています! 今まで使ってこなかったことが不思議なくらい美味しい野菜の部位でした♪



実際にここで食べられる!

「KONNICHIIWA Italian DELI ペリエ西千葉店」
(JR西千葉駅構内)にて、4月24日(水)~5月24日(金)
までの期間限定メニューとしてご提供します!!👏
ぜひお召し上がりください。



本来出荷の時点で捨てられていた部分も使うことは、
農家⇔飲食店間の大きなフードロス削減につながります。
大根の葉や皮は工夫次第でこんなに美味しくなるんです…!
ご家庭でもアレンジしてみてもいかがでしょうか?