

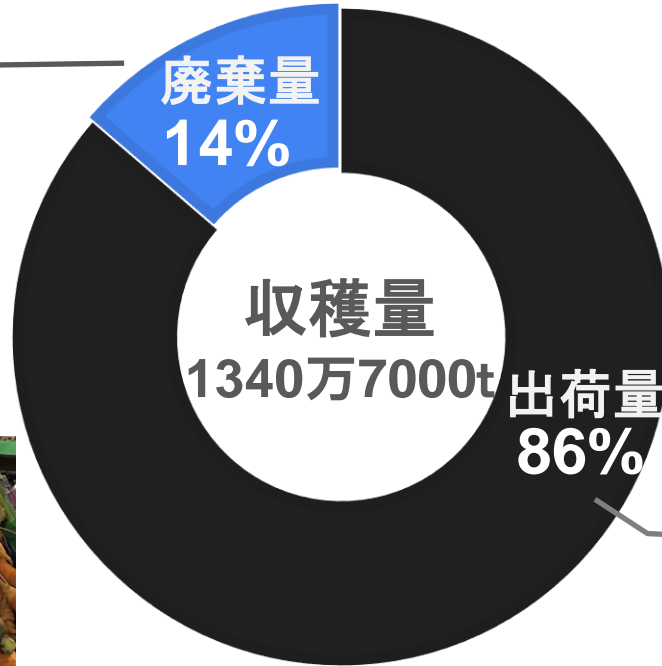
美味



規格外野菜のイメージを、なんとなく怖い・美味しくなさそう…の偏見から、外見は悪いけど中身は**正規品と変わらないもの**に変えたい。実は**美味しい**というのを伝えたい！。
だから食べてみてほしいというコンセプト。

日本の野菜の収穫量 (2019年)

183万
3000t



1157万

「美味」の目標

①生産者の課題を解決したい

②新しい付加価値を作りたい

+α未来を担う高校生の私たちがやること



規格外野菜とは？



A等級
品質、果形、
色沢が特に良好 (A県)



規格外
品質、果形、
色沢がC等級より劣るもの (A県)



A等級
曲がり 1cm以内等
(G県)



規格外
4cmを超える曲がり
(G県)

C等級
曲がり 4cm以内等
(G県)

購入した理由



価格が安い

正規品と同じ値段でも買う

規格外野菜の価値を上げたい

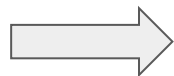
この活動を通して

- ・規格外野菜の存在を知らない人達へアプローチ！！
- ・規格外野菜の認知度を上げたい！！



どう課題に向き合ったのか

イベント開催の理由



必要な物

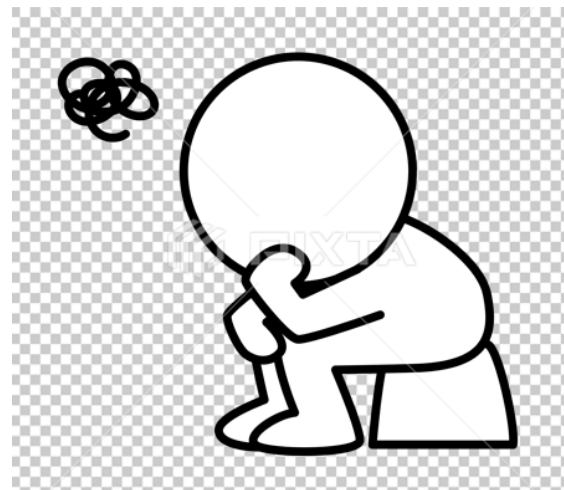
- 現状を知ってもらえる
- 五感で触れ合ってもらえる
- 実際に食べてもらえる

- 規格外野菜
- 開催場所

企業へのアプローチ

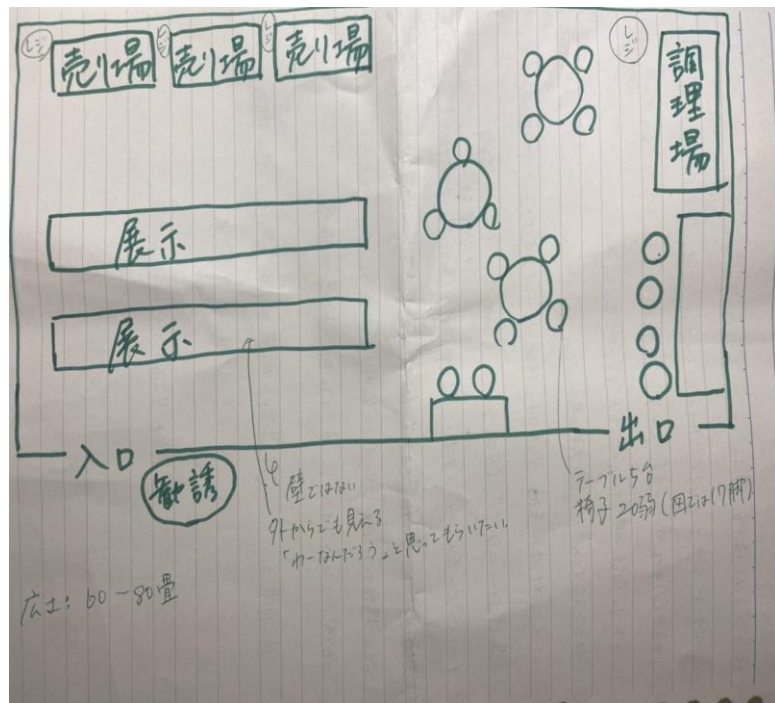


- メール&電話



提案した内容

- 展示
→面白い形をしているもの
- 販売
→農家さんが販売
- 調理
→味重視、味を知ってもらう



結果

- 協力不可
 - 規格外野菜の仕入れられない点
 - 農家さんへの負担が大きすぎた点

- 反省点
 - 現状の把握不足
 - 相手の負荷の大きさの考え

新たなイベントの計画

規格外野菜の価値を上げるためには？

調理

販売

展示

- おいしさを実感
- 購入者の増加

イベント内容

規格外のおいしさ

一流シェフによって大変身した彼らをご賞味あれ！

【協力】

オーガニックグリル鵜沼海岸

フードカルチャー・ネサンス株式会社



イベント内容 -商品-

調理



うまうまポタージュ
300円

うまうまスイーツ 300円

- 里芋トリュフ
- 焼き芋のスイートポテト
- 人参のヴィーガンアイス



里芋トリュフの
バレンタインギフト
1,000円

イベント内容 -商品-

販売

規格外野菜詰め合わせ

300円



イベント内容 - 宣伝 -

規格外の美味しさ

一流シェフによって大変身した彼らをご賞味あれ！！

2月12日(日)11時~15時 オーガニックグリーン鶴沼海岸



〒251-0038 神奈川県藤沢市鶴沼松*岡2丁目19-12
0466-54-7980

「美味」は、食に関する問題を少しでも改善し、
未来の食につなげたいという思いを持って集まった高校生グループです。

規格外のおいしさ

一流シェフによって大変身した彼らをご賞味あれ！

たくさんの野菜が、まだ食べられるのに、捨てられています。
この企画を通して、少しでも規格外野菜に興味を持って頂ければ幸いです。

意義

規格外品を捨てずに販売する。
規格外品を利用して新しいものを生み出す。
SDGsの認識が広まってきたことで、このような活動を見かける機会も増えています。既に行われている活動を、改めてする意義は何なのか？それは、次世代の社会を担う者として、高校生立場である私たちが活動することだと考えます。活動を通して同世代に少しでも刺激を与え、これからの食について共に考える仲間が増えれば、それは未来への大きな一歩です。

目的

生産者側のフードロスの代表格である規格外野菜の現状改善を試みます。規格外野菜とは市場が定めた規定から外見が外れている野菜を指し、全ての野菜の2割~3割が規格外です。味は美味しいのに、見た目が悪いからという理由でほとんどがそのまま廃棄されてしまっています。そこで、「見た目は規格外でも、味は美味しい」を一人でも多くの方に知ってもらい、規格外野菜の認知と価値を上げることで排気量を減らそうと考え、今回のイベントを企画しました。

「美味」

フードカルチャー・カンパニース株式会社
代表取締役 鈴木 謙也 様より

「規格外野菜」は、市場が定めた規定から外見が外れている野菜を指し、全ての野菜の2割~3割が規格外です。味は美味しいのに、見た目が悪いからという理由でほとんどがそのまま廃棄されてしまっています。そこで、「見た目は規格外でも、味は美味しい」を一人でも多くの方に知ってもらい、規格外野菜の認知と価値を上げることで排気量を減らそうと考え、今回のイベントを企画しました。

「規格外野菜」は、市場が定めた規定から外見が外れている野菜を指し、全ての野菜の2割~3割が規格外です。味は美味しいのに、見た目が悪いからという理由でほとんどがそのまま廃棄されてしまっています。そこで、「見た目は規格外でも、味は美味しい」を一人でも多くの方に知ってもらい、規格外野菜の認知と価値を上げることで排気量を減らそうと考え、今回のイベントを企画しました。

市場に出荷できない規格外野菜の発生率



美味の今後の展望

私たちはこれからも、規格外品の価値向上に努めます。最終的な目標は「日本で捨てられている規格外野菜がゼロになる未来」です。今後は、規格外野菜の魅力をもっと知ってもらえるように、様々な人と共に発信していきたいと考えています。どうぞ応援よろしくお願致します。

規格外のおいしさ

一流シェフによって大変身した彼らをご賞味あれ！！



フオカブチャ付
ミニコーヒ付
規格外のうまうまポタージュスープ
規格外のうまうまスイーツ3点盛り
一袋約500グラムの規格外野菜の袋詰め
各300円 セット500円

2月12日(日) 11時~15時
オーガニックグリーン鶴沼海岸
神奈川県藤沢市鶴沼松*岡2丁目19-12
TEL:0466-54-7980

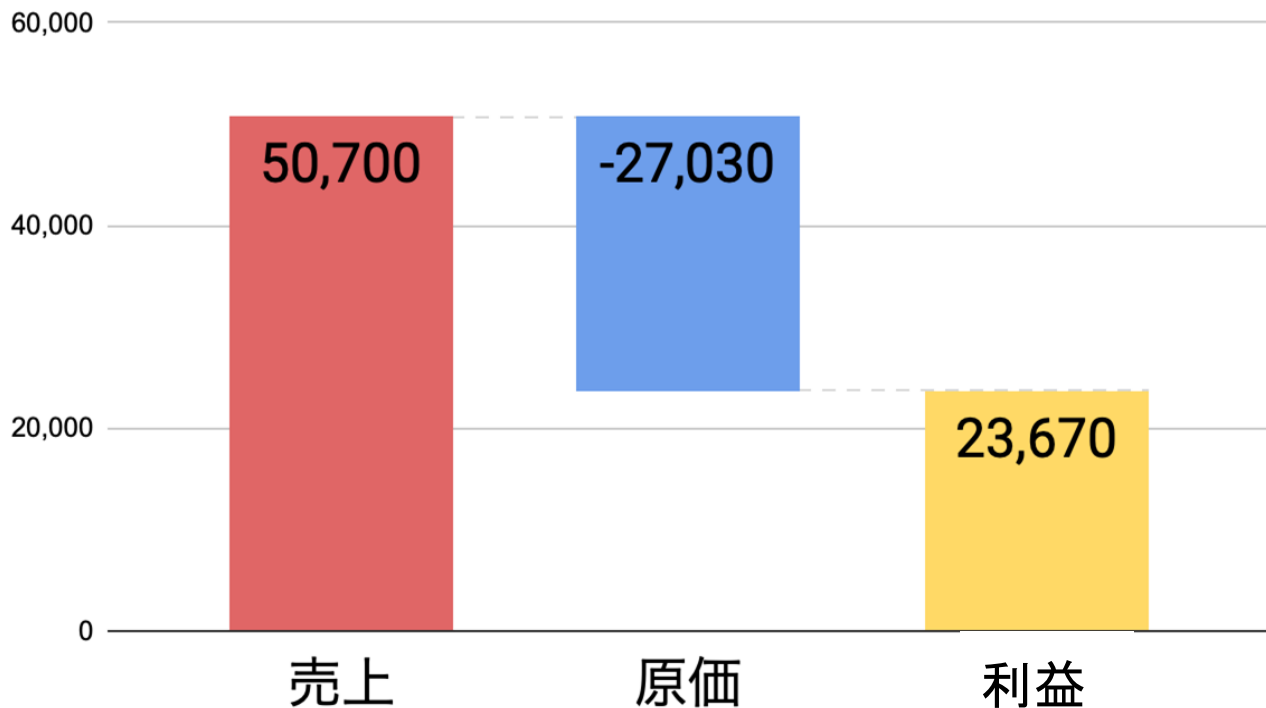
イベント -実施-



イベント -収支-

借り入れ：0円

完売！



振り返り

規格外野菜の価値を上げる = 正規品と同じ値段で販売する

販売場所・購入者を増やす

振り返り

販売場所の増加

規格外野菜って美味しいのか
分からない...

購入者の増加

今まで食べたことないから、
挑戦しにくい...

確かに美味しいって分かってる
正規品を買っちゃう...

価値の向上

振り返り

販売場所の増加

おいしさを体験

購入者の増加

価値の向上

規格外野菜ってこんなに美味しかったんだ！

正規品と全然変わらない

こんなに美味しいのに捨てられるなんてもったいない

振り返り

販売場所の増加

おいしさを体験

購入者の増加

味が美味しいと分かったから、見た目が悪くても抵抗がなくなった

こんなに美味しいなら買っちゃおう！

正規品と味は変わらないから安くなくても買いたくなる

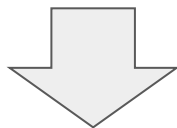
価値の向上

今後の展望

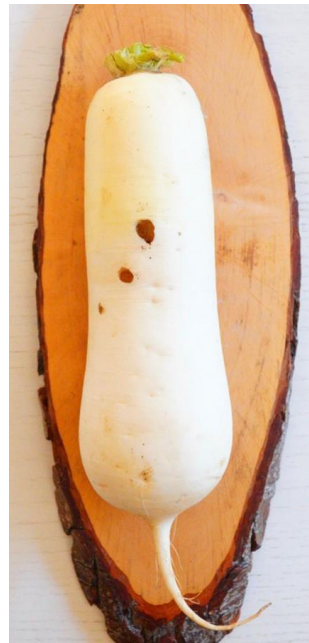
最終的な目標

規格外野菜の価値を上げる

正規品と同じ値段で販売する

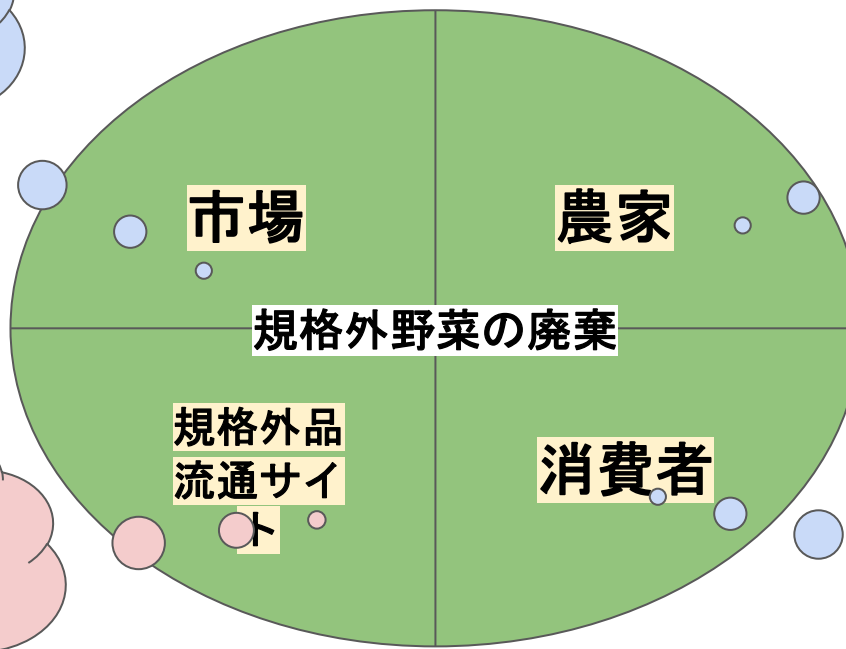


規格外野菜が捨てられない未来



どうして規格外野菜が捨てられているのか

流通の合理化
ブランド維持



出品・購入可

美味による
働きかけ

なんか怖い

中長期的な目標

イベント来訪者
その後規格外品
を広げてくれる
仕組み作り

農家・製造者など
とのコラボで提供
側の輪も広げる

持続的に人を巻き込む

私たちにできること



一般人

高校生

野菜を扱う人の
思考ではない

消費者側の意見
を持っている

創造性

人を惹きつける

私たちが行動する意義

未来を
担う者
として

食べることが
大好きな
者として

SDGsを
学んでいる
身として