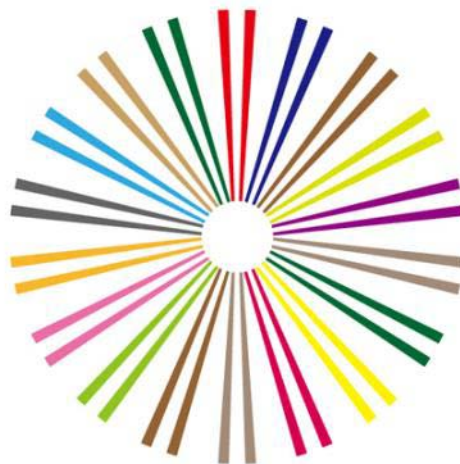


フードロス・チャレンジ・プロジェクト ご紹介



FOODLOSS CHALLENGE

食料ロス・食料廃棄に対する共創プロジェクト



フードロス・チャレンジ・プロジェクトのご紹介

「フードロス・チャレンジ・プロジェクト」とは



フードロス(食料のロス・廃棄)について、
生活者、企業、行政、生産者、NPO、学識者、等々
多様な主体(マルチステークホルダー)の
乗り合い型で考え、解決を目指すプロジェクトです。

※博報堂が実行委員会事務局を務めています。



フードロス・チャレンジ・プロジェクト実行委員会

情報交換・連携

- 代表 大軒恵美子

(元国連食糧農業機関日本事務所企画官)

- NPO法人 ハンガー・フリー・ワールド
- 慶應義塾大学システムデザイン・マネジメント研究所

事務局 博報堂bemoチーム



NGO・市民参加者

- ライフオーガナイザー（生活の整理を生活者にアドバイスする仕事を行っている方）
- フードイベント・プロデューサー
- ケータリングのシェフ
- フードバンクに勤める方
- スープ専門チェーンの元マネージャー
- 副業で猟師をやっているカメラマン

等

第一フェーズ（2013.1～2013.3）にご参加いただいた企業

東芝テック株式会社

東芝テック



モス・フードサービス



味の素



ニチレイフーズ

食べられるものを捨てること について考える、行動する。

まだ食べられるものを捨ててしまうということ。それは本来、気持ちのいいことではないはずです。けれども、それを許してしまう社会の仕組みが存在します。そして、ほかならぬ私たちひとりひとりが、その仕組みができあがることに、多かれ少なかれ何らかのかたちで関わっている…。このプロジェクトは、そうした問題意識からはじまりました。

このプロジェクトでは、だれかを悪者にしたり、自分の気持ちにフタをしたりするのではなく、「食べること」や「食べ物を大切にしたいという人間本来の気持ち」に立ち返りたい。生活者、企業、行政、生産者、NPO、学識者が一緒になって、このテーマに取り組むことで、よりよいアクションを創りだしていきたい、と考えています。

「食べる」ことへの感謝がきちんとある社会は、生きる土台がしっかりしている社会だと思う。

そのように社会の仕組みを組み替えることを目指して。

フードロス・チャレンジ・プロジェクト、はじめます。

マルチステークホルダープロセス

- ①テーマについての関係者がチームを組む。
- ②テーマに関するシステムすべて（川上から川下までのバリューチェーンすべて）を直接体験する。

第一フェーズの活動(2013.1～2013.3)

(キックオフ・シンポジウム)

オープン参加

◎ワークショップⅠ

◎ワークショップⅡ

チームでビジョンや問題意識を共有し、
問題の全体構造の仮説を考察する。

◎スタディ・ツアーⅠ

◎スタディ・ツアーⅡ

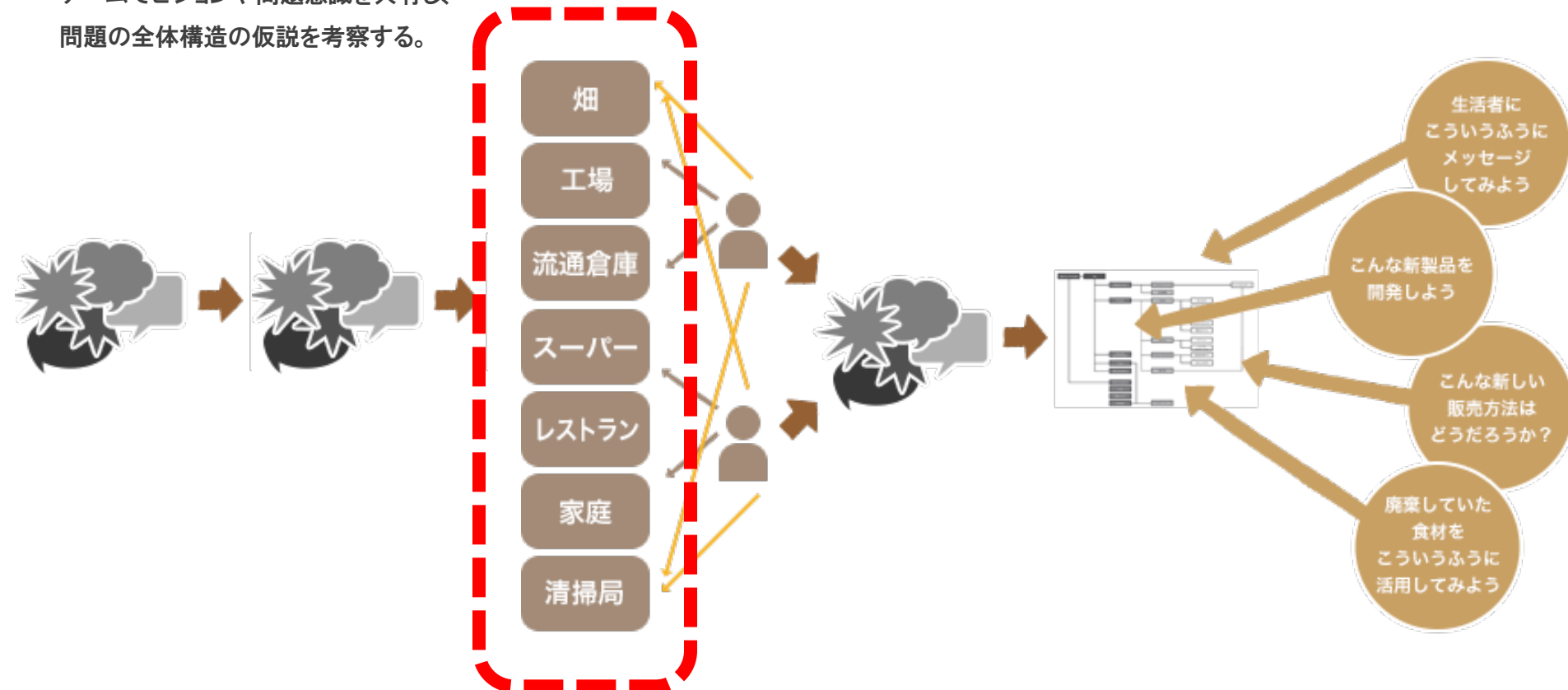
生産から加工、流通、消費、廃棄にいたる
プロセスをたどるフィールドワーク。

◎ワークショップⅢ

◎ワークショップⅣ

・フードロス問題の論点の整理(何が問題なのか?)
・具体的なアクションプランの創出

ワークショップ形式で議論



共創型アプローチによって、 社会課題の解決を ビジネスと結び付ける

- 社会的課題＝社会の深いニーズとしても捉える
- 「システムの変革」は、新たな事業モデルが生まれる機会と考える。



フードロスについての問題と構造

フードロスの現象

生産

- 1) 規格外品の廃棄
農作物の流通の形や大きさの「規格」があってそれから外れたものは流通には乗らないことにより廃棄される。
- 2) 生産調整
豊作時の作物のダブつきによる価格低下を避けるため、生産調整として廃棄される。

製造・加工

- 1) 製造過程
メーカーにおいては、製造過程での食品ロスはコストになるため、殆どロスは出ていない。
- 2) 季節商品
季節性の高い短期販促的商品などは、販売がおもわしくなかった場合に廃棄につながるが多い。
- 2) 1/3ルール
加工品（特に飲料やお菓子など）については、メーカー（製造）と配送（卸）と販売（小売り）の間で、業界慣習として1/3ルールが存在し、製造日から賞味期限の間で、1/3の期間が納品期限となっており、それまでに小売に納品出来ないものは廃棄せざるを得ない。

流通

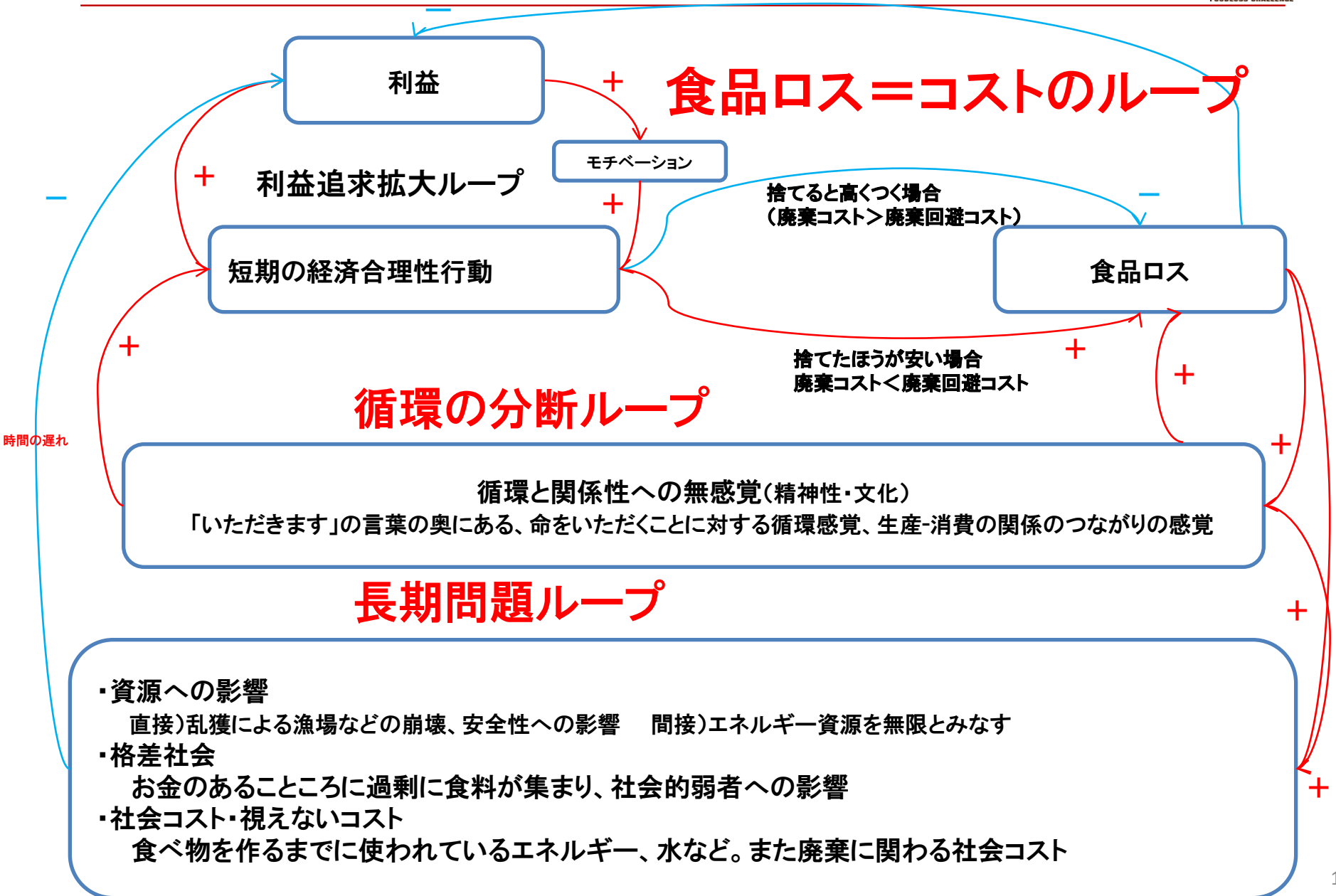
- 1) 機会損失/
顧客離脱の回避
売り場に一定量が陳列しないと売れなくなる“限界陳列量”が存在。品切れはクレームとなり競合店への離脱の可能性があるため、品揃えのための破棄が多い。
- 2) 顧客の過度な鮮度意識への対応
製造年月日表示から賞味期限表示に、消費者の日付に対する意識が敏感に。賞味期限への余力を残し販売する必要が1/3ルールに。
- 外食（ホテル・外食）
1) ボリュームも大事
宴席の場では量による華やかさを求められるため、残ると分かっているも断れない。

消費

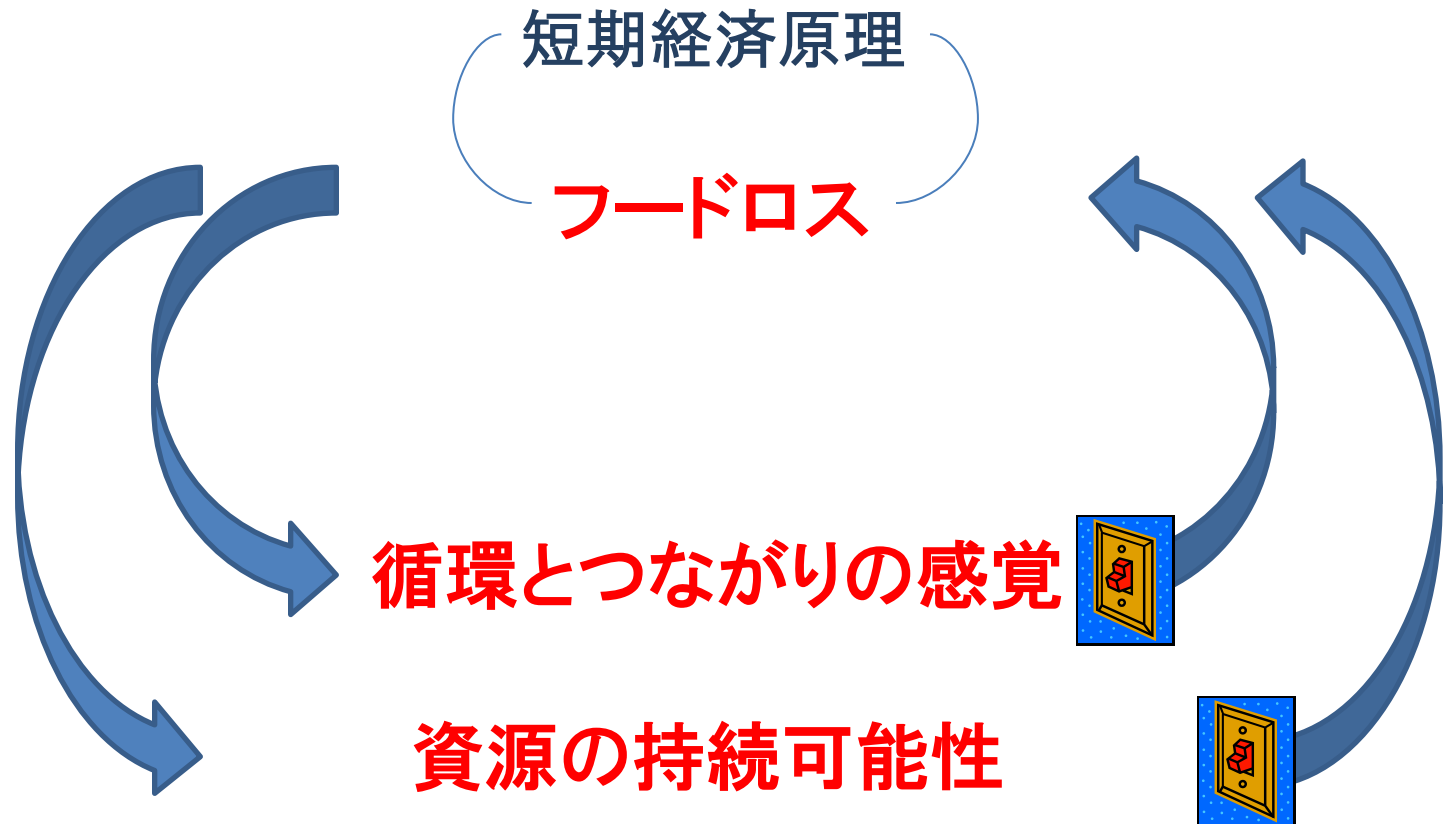
- 1) 理解不足
賞味期限や消費期限の意味や違いを知らない、よくわからない。とにかく何かの期限が過ぎたものは悪くなったものという意識
- 2) その他
＜買い物時＞
安いものは大量に買いたくなる意識。ストックしていないと不安。

＜外食時＞
売り切れを許せるお店もあるが、品ぞろえがないと許せないお店もある（CVSなど）。外食時はいろいろな種類を食べたい。食べ過ぎると、太るし、おいしいものも、嫌な思いに変わる。

フードロスが生まれる構造と関連している問題



フードロス・チャレンジプロジェクトの活動の視点





フードロス・チャレンジ・プロジェクト今後の活動

フードロス・チャレンジプロジェクトの活動の視点

循環とつながりの感覚



(1) 学校教育教材づくり (2) ファン・ソリューション (3) みんなで作るレストラン

フードロスを
体験的に理解できる
ゲーム教材の開発



肯定形で楽しみながら行えるフードロス啓発
イベント

- ★「サルベージ・パーティ」、
- ★「ごちそうとぼうさい」



循環とつながりを勉強しながら、
レストランをオープンする



資源の持続可能性



(4) 政策立案に関する実践的な学び



持続可能な社会を実現と新しいマーケットを創出を両立させる戦略的な政策立案への企業の関わりを実践的に扱います。

(5) 静脈経済事業



行政、住民、地域企業が一体となった生ごみを削減するポイントプログラム事業



(1)学校教育教材づくり

フードロスの問題を
わかりやすく理解するための教材と授業を開発しています。

「フードロスのシステム」を体感する教材 & 授業

- NPO法人ハンガー・フリー・ワールドやFAOと協力し、「食のシステム」とそこで発生している問題について、一時間の授業やワークショップで体感できる教材とそれを活用した授業のプログラムのパッケージを開発を計画。
- ロールプレイゲーム、ボードゲームやカードゲームのようなかたちで、実際にシステムを体感しながら社会課題について感じられるような教材と授業に。（例：MITで、サプライチェーン・マネジメントやシステム・ダイナミクスを学ぶために開発された「ビールゲーム」）
- 開発したゲームで学校や子どもの集まる場でのゲーム体験式授業を実施。学びの場に入り込みながら、フードロスや食についての知識・考えを深めてもらう。

ご参考：地球温暖化を感覚的に実感してもらうためにボードを氷でつくられたボードゲーム「MELT DOWN」。



ステップ

ゲーム開発

FLCP実行委員会と生活者、学生などとの共創型での開発。



プロトタイピング

FLCPの学生ネットワークを使ったプロトタイプ検証や博報堂によるゲームグッズ(ボードやカード等)のデザイン、パッケージ化



授業の実施・展開

文科省、消費者庁、農水省、教育委員会との後援を受けながら協賛企業さまと、FLCPによる共同で学校の授業を展開していくことを想定。

ご参考:ハンガーフリーワールドが開発・授業を実施している「エンディング・ハンガー・ゲーム」。12の国や地域に分かれ現実の世界と同じように不平等な比率に配分されたおもちゃの食べ物やお金、軍事力などのカードを他の国と交換しあい、飢餓のない平等な世界を目指す。

ご協力いただける企業パートナーのみなさまには、ゲームの開発部分からご参加いただき、企業としての視点やメッセージ、アイデアを持ち寄っていただきつつ、具体的に完成したゲームおよび展開する授業に置いて、ブランド名・ロゴを明記させていただき、「協力」を明示させていただければと考えております。



(2)ファン・ソリューション

フードロスの解決を、楽しく、肯定形のアクションにした
誰もが取り組みやすい企画です。

「ごちそうとぼうさい」企画
「サルパ！」企画をご紹介します。



サルパ!企画

フードロス・チャレンジ・プロジェクトに参加いただいた
フードイベント・プロデューサーと
ライフ・オーガナイザー※ から、

※冷蔵庫などの整理のアドバイスを生活者に対して行う資格者

**冷蔵庫に眠る食材を“サルベージ”して、
みんなで持ち寄り美味しく食べるパーティ、**

略して「サルパ！」

という新しいソーシャル・イベントが生まれました。

「サルパ！」とは



①自宅にある“フードロス予備軍な食材”
(食べ切れなさそうな食材、期限切れが近い食材、使い方がわからない食材)を
みんなで持ち寄る。



②シェフがその場でレシピを考案し、調理。



③できあがったのは、たとえば…
ハウス・北海道シチューで味つけた
「余った枝豆と鮭缶のそばパスタ」や
使い切れない干瓢や大葉でつくった
「かんぴょうカレー」



④皆で美味しくいただきます。

「サルパ！」の面白さ

- 参加者それぞれがその人なりの食材を持ち寄り、何ができるかわからない闇鍋的なワクワク感。
- 出たところ勝負な食材から素晴らしいレシピを生み出していくシェフのすごさ。
- アイデアや工夫次第で、使えない、使い切れなかったと思っていた食材が生まれ変わる面白さ。
- 堅苦しくなく、楽しく、他人とフードロスについて語り合い、問題について考えるきっかけに。
- 「これからはこういうふうに工夫すればいいのか」と知恵がつき、「アイデアを凝らして料理するって楽しいんだな」と意識が変化するきっかけの場に。





ごちそうとぼうさい企画

ごちそうとぼうさい とは？

趣旨は、

- **フードロスの意識喚起と削減**
 - **防災意識の啓発**
- を結び付けた企画です。

内容は、

防災食（非常食）を持ち寄って、
 みんなでごちそうに
 して食べる日を作ることで、
 「当たり前の無事・安全」に
 感謝することと食べ物を大事にしよう
 とするイベントです。



2013.9.11 東京 ごちそうとぼうさい実施の様様

このイベントの特徴は、

- ・ **防災食（非常食）を日常食に持ち込むローリング・ストック法の考え方をみんなで集まってイベントとして実施することで、日頃集まることの少ない地域の住民・行政・企業で集まり、関係性の質を高める場として展開します。そのことで、地域の防災力の向上につなげていくことを実現させる点にあります。**
- ・ 専属のシェフに防災食（非常食）をおいしく料理してもらう参加者には驚きのあるエンタテイメント性のある楽しさも感じてもらうイベントを中心におくことで、様々な防災に関する情報の共有や関係性の構築を可能としているのです。

「ごちそうとぼうさい」の進め方

防災食を集める



- ・地域企業/自治体/消防団/新旧住民など日頃、顔を合わせない人同士の関係性を創っていくイベント。

地域の皆で集う。 防災食をシェフが 驚くような ごちそうにする



一年の無事に 感謝する。 防災に関して 学ぶ、知りあう。



- この場を活かして、
- ・ローリングストック法
- ・避難場所・経路
- ・72時間のサバイバル
- 、、、など日頃触れない情報の学びの場となる。

次の防災食 を持ち帰る



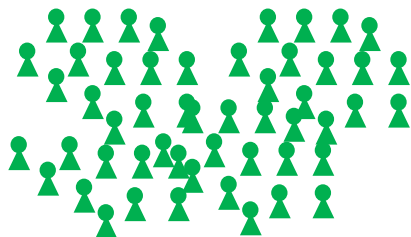
- ・防災食のリプレイスメント市場も創出される。

展開の考え方

年に一度、地域の中心部で開催し、
手を上げた人が、市区町村単位で開催出来る仕組みづくりで
地域の防災力向上のエンジンとなる。

年一回地域の中心部で開催

大きなイベントとして、都市部で開催



コーディネーター募集

参加した人の中で、自分の
コミュニティでイベントをやってみたい、
「ごちそうとぼうさい」コーディネーター
を募集する。

ごちそうとぼうさい
の開き方BOOK配布



自分の居住地区での実施





(3)みんなで創るレストラン

関心の高い生活者の皆さまと一緒に
食システムのつながりと循環を体感し学び、
学びの成果としての
レストランを創る企画

【スタディフェーズ】

生産体験で、
「命」
を学ぶ

例)

- ・循環型の発酵飼料で育てた鶏を自分でやる体験
- ・MSC認証の持続可能な漁を学ぶ



料理を創る体験で、
「一からやることと便利」
を学ぶ

例)

- ・自分で一からやってみる体験
魚や鳥を丸ごと一匹捌く
出汁を一からひく
- ・マsproダクト製品をしっかりと知る
工場見学・開発者へのインタビュー
- ・振り返る
一から作る体験と便利な商品を
どのように使い分けるか考える機会

捨てる体験で、
「循環」
を学ぶ

例)

- ・廃棄処理場に行ってみる
- ・フードバンクを知る
- ・堆肥・飼料の作り方を知る
- ・バイオマスを知る



【コンセプト&レストラン オープン】



すべての学びを活かして
レストランをオープンする。
レンタルスペースで期間限定で実施予定



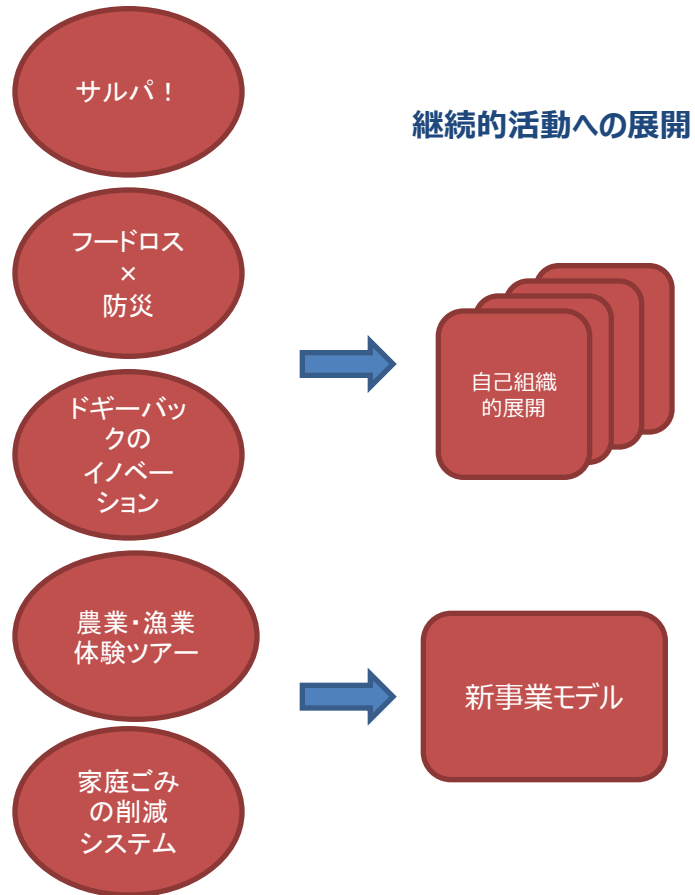
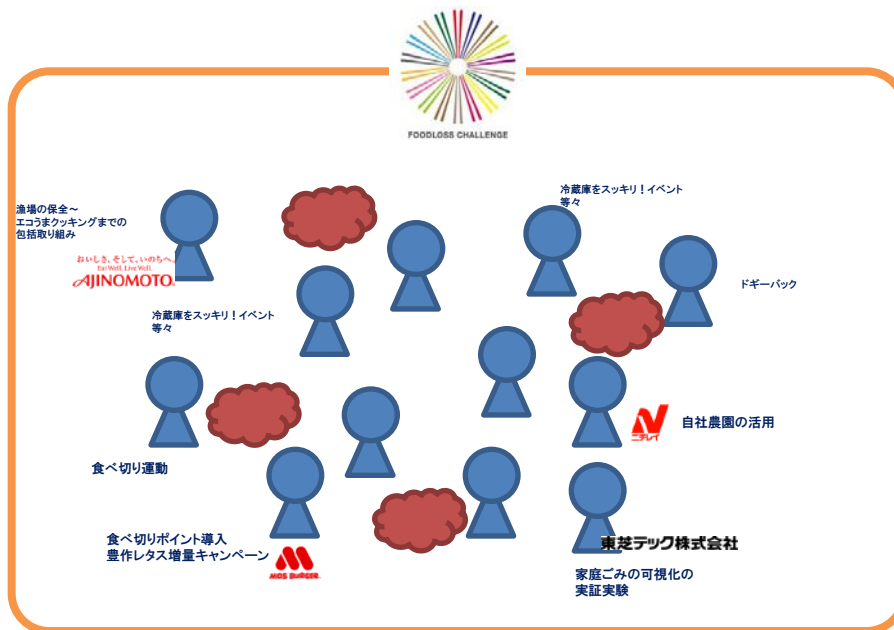
(4)企業と政策立案の関わり

フードロス・チャレンジコミュニティの活動をご紹介します。

フードロス・チャレンジコミュニティづくり

様々なアイデアを持つ、個人、企業、行政、NPOが
イノベーションを起こす、知の交流のコミュニティを形成する。
(2013度中に年三回のWSを実施予定)

関心やアイデアを持つ、企業、行政、NPO・NGO
プロシューマーのネットワークと知の交流のコミュニティ



世の中へ

フードロス・チャレンジコミュニティ ワークショップ

第一回

●セッション内容

「食の循環と、食の未来」 11/11終了

●概要

アサヒビールホールディングスでは、「食の新しいストーリーを生み出そうー未来もおいしく食べるためにー」のタイトルのもと、「食の循環」を切口に、10年後、15年後、自分が「未来もおいしく食べる」ために今やっておきたいこと、考えておきたいことを幅広いメンバーを募り、一緒に探すというセッションを実施しています。今回、フードロス・チャレンジプロジェクトでは、思想を同じくする、アサヒビールホールディングスさまと「いただきますの日」感謝祭2013とセッションを共同開催します。「フードロス」を切口に、食の様々な分野でご活躍されている方々からのお話や参加者同士の対話を通じて、自分の「未来もおいしく食べる」を支えるモノ・コトを明確にし、アクションを作り出す場にしていきます。

●共催

アサヒビールホールディングス/いただきますの日感謝祭2013/フードロス・チャレンジプロジェクト

第二回

●セッション内容

「政策立案と企業の関わり」 1/29決定

●概要

社会課題と企業の関わりにおいて、政策立案の観点から考えていきます。持続可能性と経済活動の双方の観点から、企業・NGO・政府が共創しながら政策立案を行い、新しい市場を創りだしていくことについて詳しいコンサルタントの方や、政策立案に関わるNGOの方を招き、海外と日本との現状や課題や将来像について、学びを深めていきたいと思います。

第三回

●セッションのテーマ

「食のステークホルダー × IT・デザイン・ダイアログ領域の 事業モデルコンテスト」 日時調整中

●概要

食業界のバリューチェーンに関わるステークホルダーの方々と、ITやデザインやダイアログに関わる人々が一同に会し、交流を深めつつ、フードロスを解決していく事業モデル立案をコンテスト形式で実施します。

(今後実際にファンドと共同で実施することなど想定しますが、第一回の今回は、プロトタイプ的に実施します)

第二回

●セッション内容

「政策立案と企業とNGOの関わり」

●概要

社会課題と企業の関わりにおいて、政策立案の観点から考えていきます。

欧米の企業に比べ、日本の企業は、政策立案への関与が遅れている状況があり、そのことが、国際競争力の低減にもつながっている現状があるといえます。

経済活動と持続可能性の双方の観点から、企業もNGO・政府と積極的に関わり合いながら、自らの市場創造につながる政策立案を目指す欧米の企業の事情について詳しく、また日本でもそのようなアプローチを展開しているコンサルタントの國分さんと、政策立案に関わるNGOの代表である米良さんをお招きし、海外と日本の現状や課題や将来像について、学びを深めていきたいと思います。また、フードロステーマに政策立案のプロトタイプを創ることも挑戦してみたいと思います。

●日時

1/29 13:30~18:00

博報堂ワークショップルーム

●プログラム

■情報提供

デロイト・トーマツ 國分さま

オックスファム・ジャパン 米良さま

フードロス・チャレンジプロジェクト 大軒

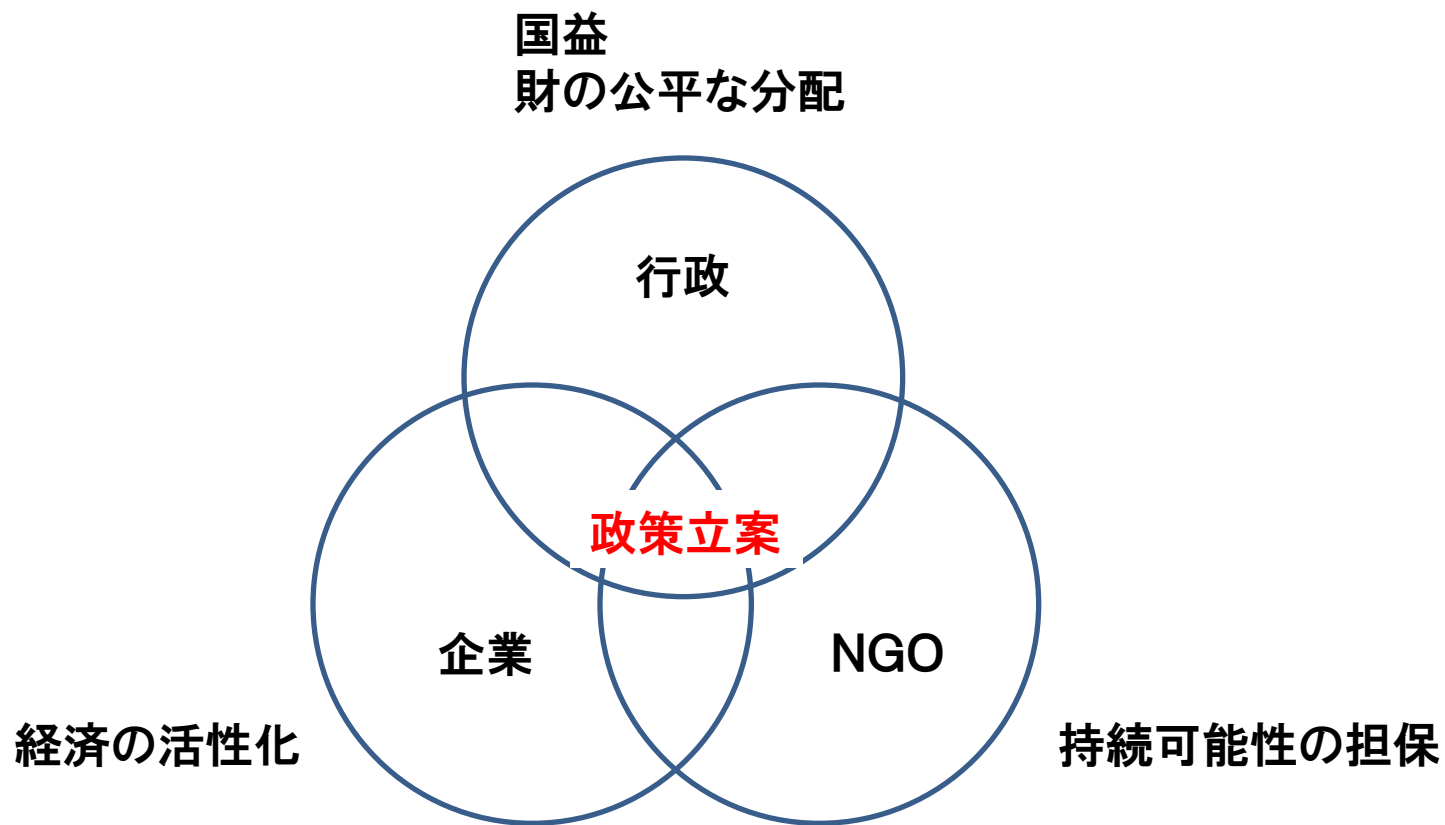
■フードロスのシステム

フードロス・チャレンジプロジェクト 兎洞

■政策立案のプロトタイプ立案

持続可能性と経済活動と日本という観点を満たす政策立案

■全体でのダイアログ





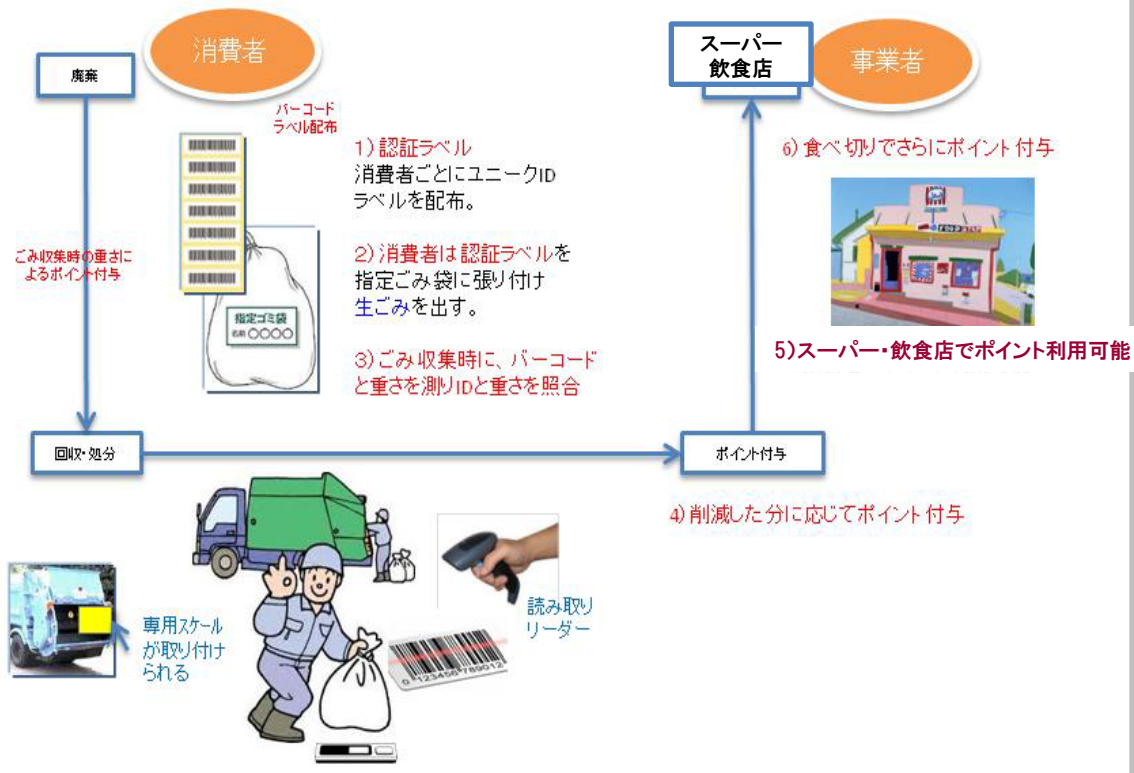
(5)生ごみ削減事業

フードロス・チャレンジプロジェクトの取り組みの1つである
地域一体となった生ごみ削減事業モデルをご紹介します。

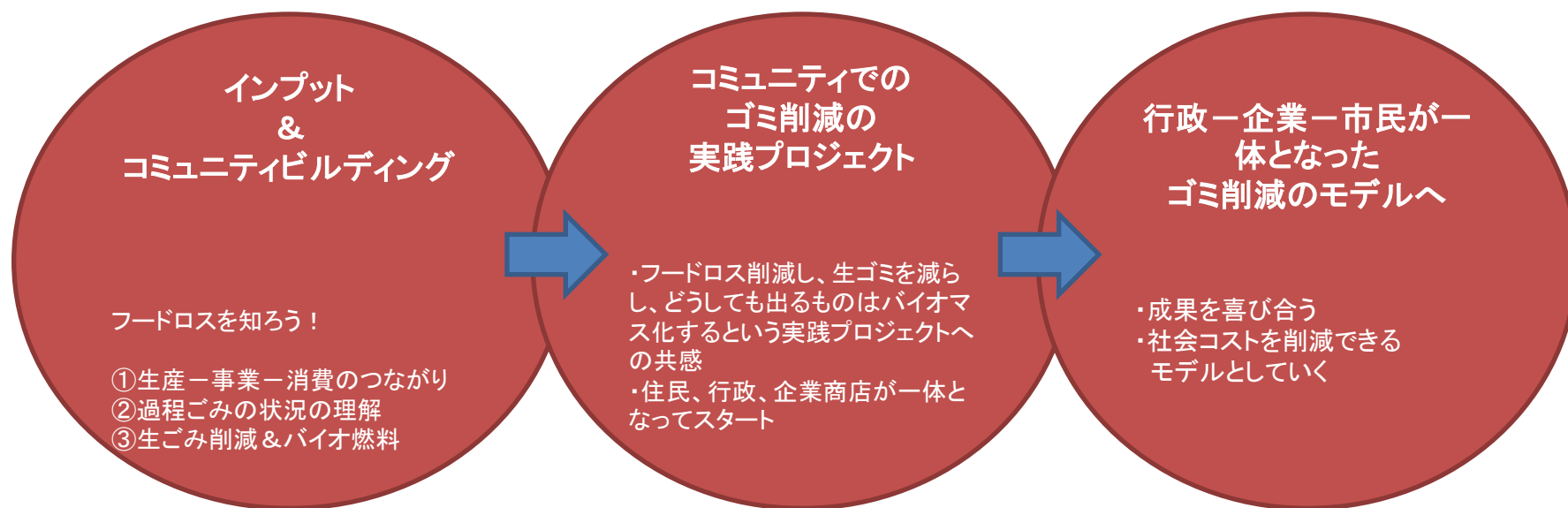
FLCPから生まれたプロジェクトモデル

家庭生ごみ削減ポイントシステム事業

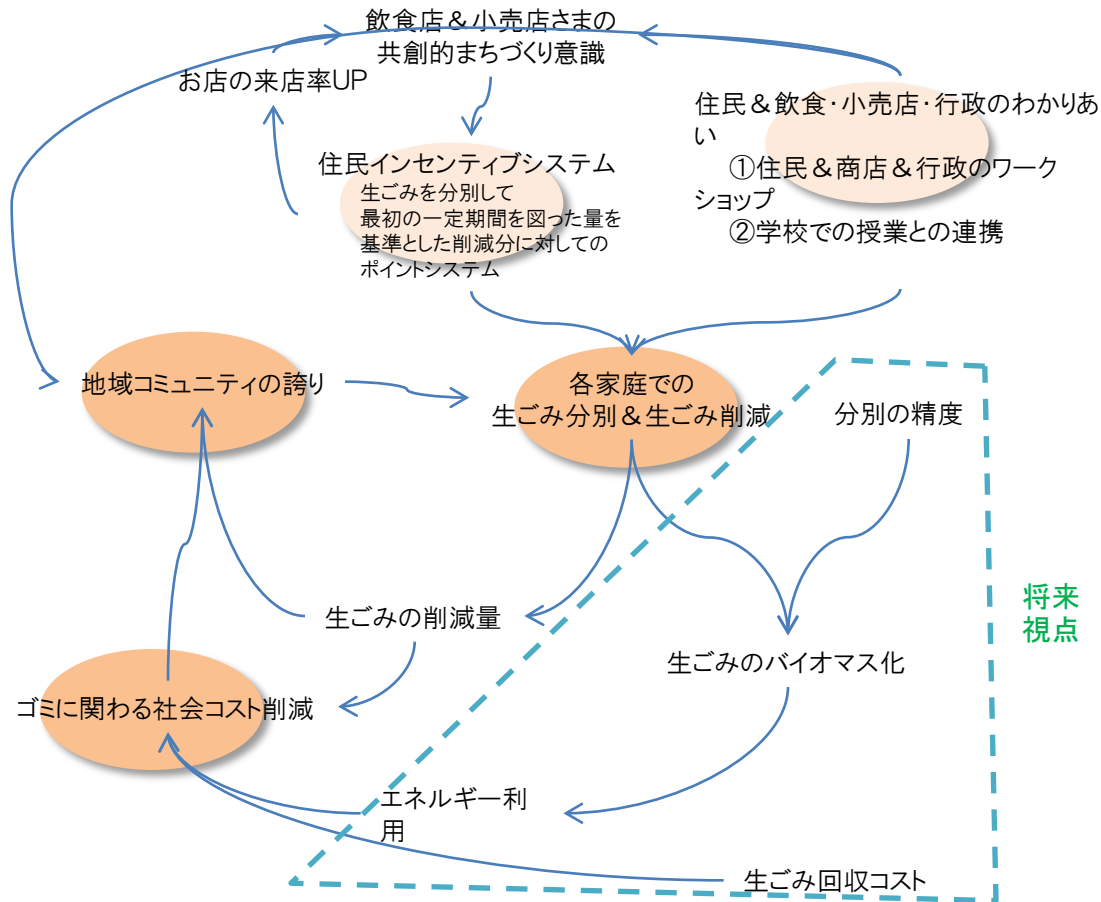
家庭の生ごみの削減分をポイント化し
域内の飲食店、スーパーなどで使えるコミュニティ事業モデル。
将来的には、堆肥化、バイオ燃料化の循環モデルも検討



プロジェクトの大きな流れ



プロジェクトの全体構造図と要件整理



プロジェクト将来イメージ図



第二フェーズ以降の活動のまとめ



これまでの活動



他企業他主体 共創リサーチ



ゼロ・スター・カミカゼ・2013 Research Report



(1) 学校教育教材づくり

フードロスを経験的に理解できる
ゲーム教材の開発



(2) みんなで作るレストラン



循環とつながりを勉強しながら、
レストランをオープンする



(3) ファン・ソリューション

肯定形で楽しみながら行えるフードロス啓発イベント
「サルベージ・パーティ」、
「ごちそうとぼうさい」

(4) 企業と政策立案の勉強会



持続可能な社会を実現と
新しいマーケットを創出を両立させる
戦略的な政策立案への企業の
関わりを実践的に扱います。

(5) 生ごみ削減事業



行政、住民、地域企業が一体となり
生ごみを削減するポイントプログラム事業