

野菜の保存期間をよく深く知る情報メディア Information media to learn more about the storage period of vegetables

石渡恭介¹⁾
指導教員 西野隆司¹⁾

サレジオ工業高等専門学校 デザイン学科

キーワード：野菜、SDGs、WEB サイト、デザイン

1. 研究の動機と目的

近年、テレビや SNS といった情報メディアにて「家庭系食品ロス」について目にする機会が増えた。家庭内におけるロスは年々減少しており、問題に対する意識の向上がみてとれる。だが、未だ食に対してハードルがあり行動に至れていない層があるように感じた。

本研究では家庭系食品ロスを問題視し、SDGs の 12「つくる責任 つかう責任」を軸に行動に新たな層に向けた食品ロス軽減のきっかけづくりを目的とする。

2. 調査内容

2-1 食品ロスの現状

食品ロスとは「食べられるのにも関わらず廃棄されている食品」のことだ。

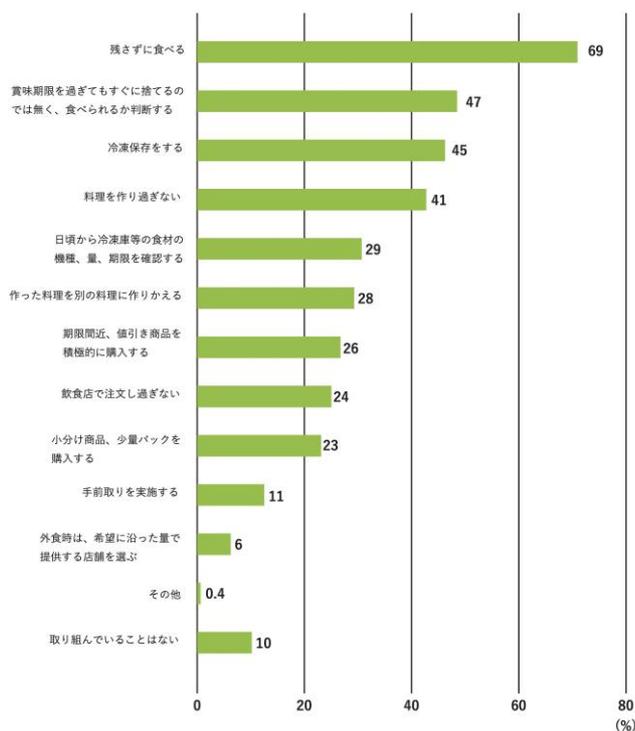
日本の食糧廃棄物は約 2510 万 t。そのうちの食品ロスは 523 万 t となっている。食品ロスには大まかに二つに分類があり、一つは「事業系食品ロス」で食品産業において生じる食品の廃棄のことを言う。二つ目は「家庭系食品ロス」と言い、我々の日常生活の中で発生する食品の廃棄のことを指す。全体の 523 万 t 中に、事業系食品ロスは 279 万 t あり、家庭系食品ロス量は 244 万 t となっている。前年度の家庭系食品ロスは 247 万 t で 3 万 t 軽減している。この数字から各家庭で食ロス削減の取り組みが増えていることがわかる。そして家庭系食品ロスの減少理由として、インターネットでの情報のやり取りが増加していることが挙げられている。

2-2 消費者意識の調査

令和 3 年度に消費者庁が行った食品ロスの認知度と取り組み状況等に関する調査によると食品ロス問題の認知度は約 80%ほどであった。次に年代ごとに認知度を調査では、70 代以上の 90%が知っていると答え、反対に 20 代は 66%しか認知しておらず残りの 33%は「知らない」と回答していた。20 代には広く浸透していないのかもしれない。食品ロスを減らすための取り組みについて聞くと「残さずに食べる」と回答した人 69%と最も多く、次に「賞味

期限を過ぎても、自分で食べられるか確認する」が 47%、「冷凍保存を活用する」が 45%という結果になった。この上位 3 つは取り組みが多いことから生活の中に取り入れやすいと考えられる。一方で、「取り組んでいることはない」と回答した人は 10%あった。食品ロス問題を認知し、削減に取り組む人の割合は 78%であった。昨年と比較すると、取り組む人の割合は 1.7%増加していた。

食品ロスを減らすための取組 (複数回答) (N=5,000)



グラフ 1：令和 3 年度消費者の意識に関する調査 (出典 消費者庁)

3. コンセプトおよびアイデア展開

調査内容から、20 代の認知度が一番低く、若者に向けたツールの展開を測る。ターゲット層を 20

代の一人暮らしを行う人とした。コンセプトは「野菜の保存方法のハードルを下げ、実行を促す」とする。これから一人暮らしを始める若者は食材管理はハードルがあり、食に対する知識と方法を伝えるツールが求められているのではないかと考えた。野菜の保存方法を記したサイト多く見られるが、その大半は硬い印象を抱かせていると感じた。

そこで、柔らかく気軽に調べやすい若者向けの WEB サイト制作を行う。現状考えているものは、ビジュアルメインの絵本 WEB サイトを考えている。

4. 制作状況

野菜に対する保存方法を手軽に学習できるサイトの制作を行う。スマホで片手間にできるような直感的なデザインで制作することにより、ハードルの低下とロス軽減の意欲を向上させる狙いがある。サイト内容は賞味期限、消費期限の知識と野菜果物の管理方法をイラスト形式で解説する絵本のような構成にする。現在は XD にてワイヤーフレームの制作を行っている

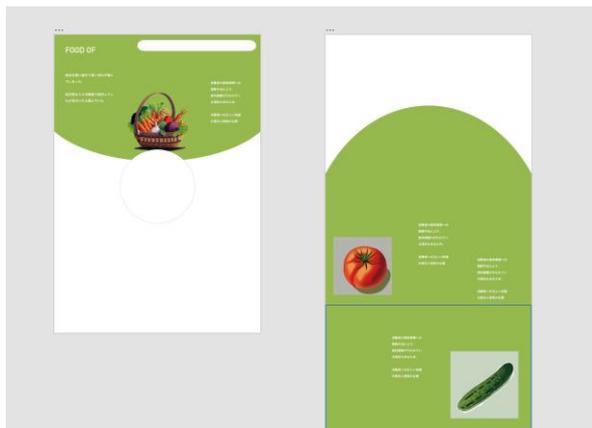


図 1：ワイヤーフレームの試作

5. 今後の予定

XD でワイヤーフレームと UI を完成させる。その後、コーディングにて実際にサイトを展開する。実際に触れて体験してもらうことで、ヒアリングとフィードバックを行う。不具合や修正箇所の手直しをし作品向上に努める。

6. 参考文献

[1]【2023 年最新】株式会社ロスゼロ 令和 3 年度の食品ロス量(著者:中角/監修 兼 代表取締役:文 美月) <https://losszero.jp/blogs/column/>
(参照:2023/10/1)

[2]農林水産省 食品ロスの現状を知る(監修:小林富

雄)

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html
(参照:2023/10/1)

[3]消費者庁 令和 3 年度消費者の意識に関する調査

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_220413.pdf

(参照:2023/10/7)

[4]神戸市 野菜の保存と使いきり(環境局業務課)

<https://www.city.kobe.lg.jp/>

(参照:2023/10/1)

[5]賞味期限がわかる本 - 冷蔵庫の中の「まだ食べられる?」を完全解決!,宝島社,2007

著者:徳江 千代子(参照:2023/7/07)