

【報道関係者各位】

2021年8月25日

【野菜の日】「あなたは野菜をどこまで食べますか？」調査結果を公開 家庭では6割がブロッコリーの芯を食べていた（オイシックス・ラ・大地調べ） Oisixが廃棄野菜で展開するアップサイクル食品が、2トンの食品ロスを削減

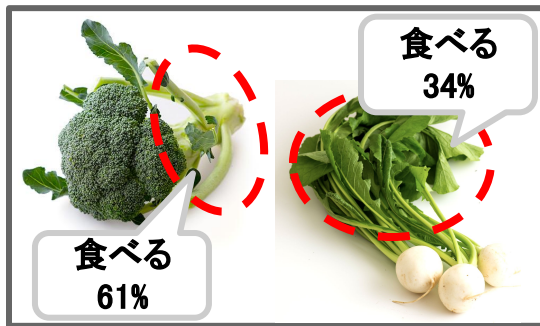
食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）では、当社が契約している青果物の生産者と一般のご家庭を対象に「野菜の可食部」に関するアンケート※1を実施しました。その結果、「ブロッコリーの茎」や「かぶの葉」を、多くのご家庭で調理して食べている実態が明らかになりました。

当社では本年7月よりアップサイクル食品※2のみ販売する食品ロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」を開始しており、提携先工場の商品製造・加工の過程で出る廃棄野菜を活用したPB商品を販売、好評を得ています。発売から2ヶ月を前に早くも2トンの食品ロス削減を達成しました。

※1 調査期間：2021年8月／調査対象：当社が契約する生産者50名、全国の20～59歳男女523名）
 ※2 アップサイクル商品：これまで捨てられていたものに付加価値をつけ、アップグレードした商品のこと。

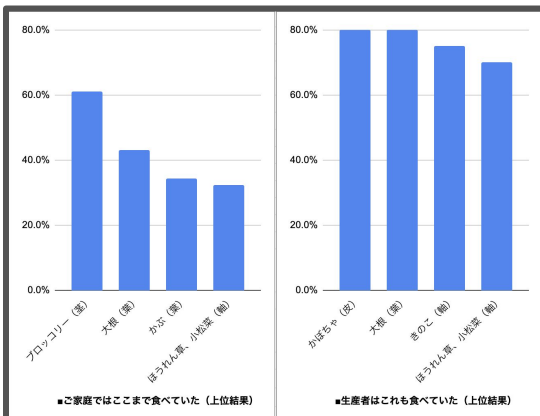
■生産者はどこまで食べている「桃は皮ごと」「ピーマンは種ごと」

生産者には「一般に捨てられがちな部分をどうやって食べているか」調査。「固い桃は皮ごと食べている」といった回答のほか、一般には85%捨てられているピーマンの種は「ひき肉と合わせると分からなくなるのでキーマカレーに」、95%捨てられている玉ねぎの皮は「煮出してお茶に」といった、野菜を捨てないレシピやアイデアが寄せられました。



■家庭でブロッコリーの茎を食べるのが「多数派」に

一方、ご家庭で最も「どこまで食べられる、食べている」との回答があったのは「ブロッコリーの茎」で61%、次いで「かぶの葉」で34%でした。また、ほうれん草や小松菜の軸は生産者が70%そのまま食べているのに対し、ご家庭では32%しか食べておらず、可食部分に関する知識とそれをどう調理しておいしく食べるための情報提供には、まだ課題があることが分かりました。



巣ごもりの影響でご家庭での食事回数が増えたり、通勤時間がなくなり調理時間に余裕が生まれています。また外食自粛のため産地で売り先がなくなった青果を応援消費する取り組みが話題になるなど、SDGsへの関心の高まりとともに、ご家庭における野菜消費のあり方に関心を寄せる人が増えています。

■これまで流通プロセスで廃棄されていたブロッコリーの茎を活用 Upcycle by Oisix、7月発売から2トンの食品ロス削減を達成

持続可能な社会の実現に向けて食品ロス削減意識が高まる中、当社では食品ロス削減につながる活動を積極的にすすめています。需要予測・生産・製造管理の徹底はもとより、規格外の野菜を積極的にミールキット「Kit Oisix」に活用し、畑のロスを大幅に削減。流通プロセスでの廃棄は、一般的な小売企業では5～10%程度※3となっているところ、当社では、0.2%に抑えています。



2021年7月より新たに取組を開始した食品ロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」では、サプライチェーン全体での食品ロス削減の取組を開始しました。流通プロセスでは捨てられていたり、4割のご家庭で捨てられている「ブロッコリーの芯」をアップサイクルした商品を中心にすでに2トンの食品ロス削減を達成しました。

※3 平成29年「スーパーマーケット年次統計調査報告書」（非食品を除くと概ね5%）、並びに令和2年「コンビニエンスストア本部と加盟店との取引等に関する実態調査報告書」公正取引委員会（代表的商品のロス率がおにぎり：約9.5%、お弁当：約13%）

本リリースに関するお問い合わせ
 オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾
 TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp
 （上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

《商品概要》

■商品名:

「こども食べられるチップス ブロッコリーの茎」(内容量30g)

「こども食べられるチップス だいこんの皮」(内容量20g)

■商品本体価格:各430円(税込)

■販売日:2021年7月8日(木)～ ※定番商品として展開中

■販売 URL: <https://upcyclebyoisix.jp/>

それぞれ、冷凍ブロッコリーのカット工場で花蕾をカットしたあとに残る茎、大根の漬物の製造工程で発生した大根の皮を使い、サクッと揚げた食べやすいチップスです。美味しく召し上がっていただけるよう、下処理を施して食感と甘味をコントロールし、味付けには天日塩とてんさい糖を使用。独自の製法で食感豊かなチップスに仕上げました。野菜そのものがもつ食感を活かしたチップスなので、おやつやおつまみの他、サラダやスープのアクセントにもおすすめです。



■ロスを出さない野菜の切り方、ふぞろい野菜や廃棄部分の活用にも注目 食品ロス削減意識高まる

当社が運営する「らでいっしゅぼーや」が本年4月から展開する「ふぞろい」では、見た目が悪くてもおいしく作られた野菜を食べていこうという提案が人気です。なすやにんじんのヘタをロスを出さないようにカットする方法が話題になるなど、家庭の食品ロスの約半分を占めている※4といわれる野菜を、大切に無駄なく食べ、一方で畑から生まれる商品の背景にも関心を寄せる傾向から、今後野菜の「可食部」は増えていくことが考えられます。

※4 農林水産省「食品ロス統計調査(2014年):野菜類47.7%



▲皮にキズがあったり、正規品と比べて形が歪な野菜も余さずにおいしく食べる提案を進めています
(ふぞろい「らでいっしゅ」)

「Upcycle by Oisix」サービスについて

「Upcycle by Oisix」は地球と身体にやさしく、新しい食の楽しみ方を広げる食品ロス解決型ブランドとして、畑や加工現場から出た廃棄食材を活用し、より環境負荷が低く、新たな価値を加えたアップサイクル商品を開発して提供します。現在、PB商品2種の他、NB商品6種も展開中です。



「ふぞろい」について

作り手の支援やフードロス削減を目的に、全国約4,000軒の契約生産者から仕入れたふぞろい食材を販売するサービスとして、2021年4月5日に開始しました。食材の新鮮さとおいしさはもちろんのこと、色・形・サイズ、傷などがあるふぞろいの農作物・畜産物・水産物に加え、ふぞろい食材を使用した加工品など取り扱います。

商品アイテム数は2022年末には年間で100アイテムを販売予定です。

ふぞろい
Radish

見た目より、中身がごちそう

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社(代表:高島宏平)は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体で食品ロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)