

【報道関係者各位】

2023年10月10日

【食品ロス削減月間】産官学連携で海のフードロス削減に挑戦 青稜中学校×品川区×Oisix オリジナルSDGs丼を考案、期間限定で発売 10/22（日）サステナブルイベントinとごし、10/23（月）～25（水）品川区役所にて販売

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）は、「これからの食卓、これからの畑」を企業理念に掲げ、食品宅配をはじめ、保育施設に対する食材や食育コンテンツの提供、フードテック企業への投資など、様々な取り組みを行っております。また、当社では、今私たちに出来る環境負荷削減を進めると同時に、次世代を担う世代に学ぶ機会を提供し、学生が主体でアクションを起こせること、そして、そのアクションが大人たちの心を動かし、大きな行動変容につながることを目指し、「Oisix × 次世代 “これからの食” 学び場プロジェクト」を実施しています。

この度、プロジェクトの第二弾として、青稜中学校（所在地：東京都品川区、校長：青田 泰明）ならびに、品川区と共同で海のフードロスを削減するための取り組みを行いました。



▲青稜中学校でのSDGsゼミナール特別授業後の集合写真

■プロジェクト第二弾 青稜中学校SDGsゼミナールでの特別授業について

「Oisix × 次世代 “これからの食” 学び場プロジェクト」の第二弾として、2023年9月4日、11日に青稜中学校SDGsゼミナール※1にて、同校ならびに品川区と共同し、海のフードロス削減をテーマに特別授業を開催いたしました。今回の特別授業では、フードロスについて学ぶだけではなく、通常は廃棄されてしまう食材を使い、SDGs丼にアップサイクルするメニューを学生が考案、プレゼンテーションを行い、投票にて選ばれた2つのメニューを当社にて商品化※2、10月22日（日）に品川区で開催されるイベントならびに、10月23日（月）～25日（水）は品川区役所本庁舎3階ロビーにて販売をいたします。

※1：青稜中学校のSDGsゼミナールは、2年生と3年生が合同で参加する選択授業となり今年度は50名の生徒が受講しています

※2：学生が考案したメニューをもとに、Oisixのアップサイクル商品企画チームが試作、商品化したものを販売します

青稜中学校・高等学校

Oisix



・9月4日開催 第1回授業について【海のフードロスを学び、オリジナル丼のメニューを考案】

第1回目の授業では、クイズ等を交えフードロスについて、そして、フードロスの解決策として、通常は廃棄される食材に新たな価値を生み出すアップサイクルを学びました。

特別ゲストとして、宮城県石巻の漁師であり、一般社団法人フィッシャーマン・ジャパンの代表理事として活躍をする阿部勝太さん、富山県の白えび加工製造会社、日幸海産株式会社の専務取締役 兼 営業部長の日合洋司さんをお迎えし、生産現場で起きている課題をリアルに実感しました。

その後、メニュー開発のノウハウをOisixのアップサイクル商品開発チームから学び、まだ食べられるのに通常は廃棄されてしまう、“穴あきわかめ”と“白えびの殻”を使った「SDGs丼」のメニューを1班5名程度に分かれ学生達が自ら考えました。食材の特徴、提供する場所、召し上がっていただく方、そして、フードロス削減を考慮しながらのメニュー考案に、学生たちも最初は苦戦していましたが、学生らしい自由でユニークな発想で、様々なアイデアが生まれました。



▲第1回目授業 特別ゲストの阿部勝太さん（写真左）と日合洋司さん（写真右）とメニューについて考える学生たち

・9月11日開催 第2回授業について【メニューの仕上げ、プレゼンテーション、優勝メニューの発表】

第2回の授業では、第1回授業で考えたメニューの最終仕上げ、そして、プレゼンテーションを実施しました。特別ゲストとして、品川区御殿山にお店を構える、ミシュラン三ツ星レストラン「カンテサンス」のオーナーシェフ 岸田周三さんを迎え、三ツ星シェフのメニュー考案の際のコツやポイントを聞くことが出来、学生たちも新たな気づきを得て、メニューアイデアの仕上げを行いました。

また、品川区役所の環境課職員の方々から、品川区のフードロスに対する取り組み、そして、今回考案したメニューの中から、優勝したメニューが実際に販売される場所が発表されました。



▲第2回目授業 特別ゲストのカンテサンス 岸田周三シェフ



▲学生が考案したメニューアイデア

■学生が考案したメニューについて

“穴あきわかめ”と“白えびの殻”を題材に全10班に分かれ、メニューが考案されました。考案された全10のメニューはどれも中学生らしく、スナック菓子を活用する、1つのメニューで何通りもの食べ方が出来るなど、ユニークなアイデアが盛り込まれたものばかりでした。

穴あきわかめ部門優勝メニュー「肉巻きWAKAMEのスタミナ丼」

特徴や工夫した点

- ・穴あきわかめを豚肉で巻き、下のご飯はわかめご飯に
- ・小さい子供から大人まで楽しめるような味付けにし、穴あきわかめは肉で巻くことで穴が気にならないように工夫



▲穴あきわかめ部門 優勝チーム

白えびの殻部門優勝メニュー

「とまらない！えび出汁リゾット」

特徴や工夫した点

- ・サクサクした食感を加えるため、えびのスナックを使用
- ・白えびの殻やチーズの濃厚さととの相性を考えリゾットに



▲白えびの殻部門 優勝チーム



▲写真左から、今回の題材となった“穴あきわかめ”“白えびの殻”



▲優勝メニューの試作品

<青稜中学校×品川区×Oisix オリジナルSDGs丼を販売します！>

品川区主催「サステナブルイベントinとごし」に出店！

日時：10月22日（日）10:00～15:00

場所：戸越公園（品川区豊町2-1-30）

3日間限定！品川区役所本庁舎3階ロビーにて販売！

日時：10月23日（月）～10月25日（水）11:30～13:30

場所：品川区役所（品川区広町2-1-36）

※全日程とも売り切れ次第販売は終了となりますのでご了承ください

※販売時には学生考案のメニュー名から変更になる可能性があります

※SDGs丼は「Oisix」では販売されませんのでご注意ください



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SDGsに取り組み、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フードロスゼロを目指しています。