

野菜廃棄解決アプリ ～アプリ「あすけん」で食品ロス削減大作戦～ Vegetable disposal solution app ～Food loss reduction strategy with 「Asuken」～

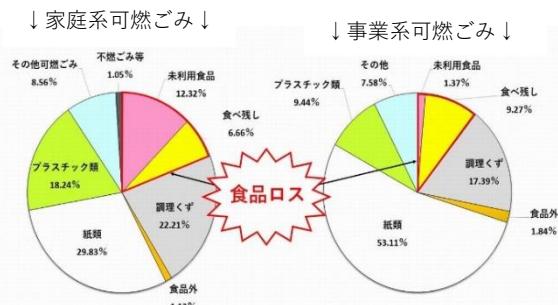
チーム IMPACT
井関春香, 中山七夕子, 鬼塚美藍, 飯田早紀 指導教員: 水元 昇
創価女子短期大学 国際ビジネス学科 水元研究室

キーワード: 食品ロス、アプリ、健康促進

1. はじめに

八王子市ではどれくらいの食品ロスが発生しているのか。令和元年の食品ロスの推計量は年間約17400トンだ。これは家庭から排出される可燃ごみの約19%、事業者から排出される可燃ごみの約11%である。この結果を知り、私たちは、廃棄される食材の減少を目的とした新しいアプリの機能を提案する。

図1 食品ロスの現状



(出典 八王子市HPより)

2. 目的

食品ロスの問題を解決するべく、食事管理アプリ「あすけん」に新機能を導入し、食品ロスの削減につなげていきたい。まずは廃棄されやすい野菜の減少を目標にする。私たちの提案で、食事管理をしながら、普段の生活で新機能の活用を習慣化してもらい、食品ロスを意識して行動してもらいたい。

3. 実例

提案する上で参考としたのは、「あすけん」という食事管理アプリだ。このアプリは、食事を日々記録することでユーザーが食事の選択力を身に付け、適正体重を達成・維持することができる。2021年1月13日時点では国内会員数が500万人を有し、多くの人が利用している。食品ロスを減らすための新機能を追加することで、食品ロスに対する意識が高まり、問題解決に繋がると考えた。

図2 「あすけん」国内会員数



(出典 PRTIMESより)

4. 内容

①野菜の賞味期限を把握する機能

「あすけん」のカメラ機能とカレンダー機能を活用する。購入した野菜の全体の写真を撮ると賞味期限が計算される。その情報が自動的にカレンダーにアイコンとしてつく。

例) 大根の賞味期限があと3日の時に表示される顔アイコン→ 😞

大根の賞味期限が当日 → 

例) ナスの賞味期限が切れる日につくアイコン

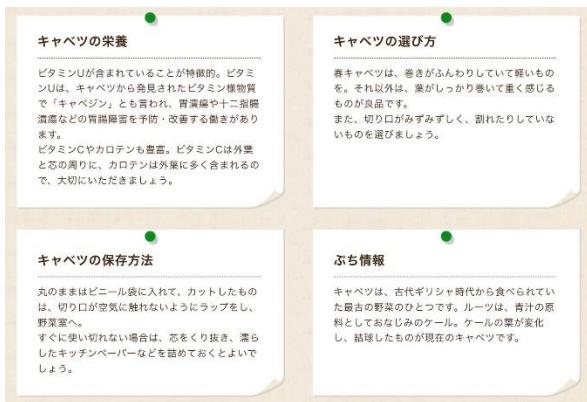


②野菜の保存方法を調べられる機能

JA のホームページと提携

野菜の保存方法や、調理のコツを調べられるページをあすけんから検索できる機能。「キャベツ」と調べるとキャベツの保存方法を知ることが出来る。

図3 キャベツの保存方法



(出典 JA グループ HP)

③ポイントが貯まると道の駅や、JA の直売所などで野菜の割引がきく

実際に食べたレシピに使用されていた野菜の量と、購入した野菜の賞味期限を照らし合わせ、消費しきれた野菜の分だけのポイントがもらえる。

例) 一つの野菜を食べきることが出来たら 1 ポイント

- ◆ 10 ポイント → 5 % 引き
- ◆ 20 ポイント → 10 % 引き

5. 効果

賞味期限を可視化することによって、どの野菜がいつ食べられなくなるのかを把握でき、それをもとに献立を考えることにより、廃棄される野菜を減らすことが出来る。また、ポイント制を導入することによって、八王子特産の野菜を購入してもらう機会

が増える。

6. 課題

食品ロスの意識をもっと若い層に普及していく必要がある。そのため、ポスターを作り大学で掲示してもらうことで、興味を持ってもらう。

7. まとめ

私たちは、一人でも多くの人に食品ロスの意識を持ってもらい、また行動にうつしてもらうことで、八王子市の食品ロスの削減に貢献したいと考える。今回の私たちの提案を実現させ、世界の問題である食品ロスの解決に向け、多くの人にこれらの機能を使ってもらいたい。

8. 参考文献

図1 八王子市

https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/gomi/shinotorikumi/namagomigenryou_shigenka/p021164.html

PRTIMES <https://prttimes.jp/main/html/rd/p/0000018.000058653.html>

<https://prttimes.jp/main/html/rd/p/000000037.00058653.html>

JA グループ

<https://life.ja-group.jp/recipe/>

とれたて大百科

<https://life.ja-group.jp/food/shun/detail?id=1>