

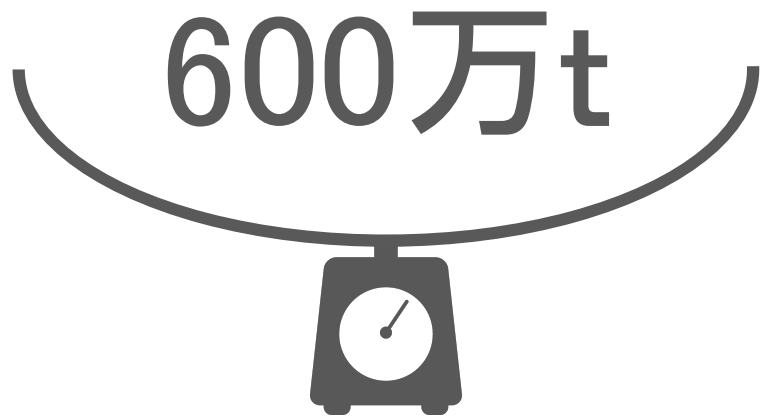
規格外野菜

チームD(宮原・比嘉・羽野・江崎)

目次

- ①規格外野菜の現状
- ②規格外野菜における本質的課題
- ③解決方法

①規格外野菜の現状



= 食品ロス量

①規格外野菜の現状

300万t～
500万t

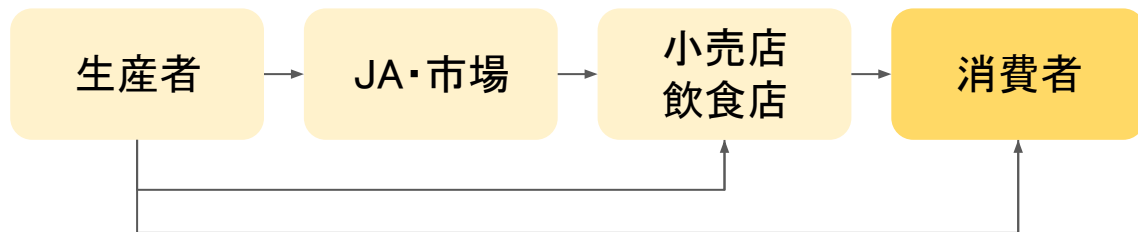


約6000万人

①規格外野菜の現状

規格外野菜

- ・不揃いな形や傷の有無により、消費者の手に届くまでの間に処分されてしまう野菜
- ・R2の野菜41品目の生産量: **約1300万トン**
- ・生産量の**3～4割**



「minorasu」<https://minorasu.basf.co.jp/80197>

②本質的課題

JA等大量に取りまとめるところによって定められる「規格品」に対し
規格外野菜を取りまとめるところがない

各生産者単位で販路を作り、出荷や引き取りの手間もかかる。
一方で規格外だからと値を下げられることも。
→手間をかけてもお金にならない！



③解決方法

規格外野菜専門店「まるがい」

- ・地域密着、生産者直結型の青果店
- ・規格外として分けられた野菜を
定期的に集荷し店舗へ
- ・飲食店や加工業者への卸売も



初めはイベント出店で
認知度UP！

③解決方法

まとめ

- ・JA、市場、小売店をひとつにまとめることでマージンを削減
- ・生産者には規格品同等の収入、消費者は規格品より安価に購入を実現
- ・廃棄してしまう農作物を育てるためにかかるコストやエネルギーを削減
- ・生産者のやりがいUP

ご清聴ありがとうございました。