

A collection of fresh vegetables including potatoes, carrots, garlic, and leafy greens. The vegetables are arranged on a white surface, with some in the foreground and others in the background. The lighting is bright, highlighting the natural colors and textures of the produce.

乾燥野菜の可能性

二つの問題の現状

【災害意識】

- ・ 災害に対する取り組みをする人は10年前と比べると増加している
- ・ 災害が起きた年から徐々に災害に対する意識は低下する
- ・ 災害対策するのが難しい

【食品ロス】

- ・ 2012年から600万トンを増減している
- ・ 国民一人当たりで換算すると1日でお茶碗一杯に相当する
- ・ 食品ロスの中でも家庭系食品ロスが半分以上を占める
- ・ 外食時の食べ残しの持ち帰り



災害対策するきっかけになるものはないか、手軽にできるものはないか

食品ロスの具体的な対策を家庭では取れていないのではないか



解決策

①訳あり商品を安く仕入れてくる



②野菜を加工して乾燥野菜



③市の小売店に販売してもらう

ポイント

- ・長期間保存できるので非常食になる
- ・必要な時に必要な分だけ使える
- ・忙しい人にとっても使いやすい



問題解決



実践

- ・ 地域で訳あり商品を食べられないで余っているところを探していると、大豆が余っているという農家さんを発見した
- ・ 大豆で乾燥野菜は難しかったのでクッキーを作り、この商品の販売に成功することで他のロス商品も解決できると考えた

先行事例

- ・ 九州の野菜で乾燥野菜を作っている商品があった
- ・ 私の地域では防災を目的とした乾燥野菜の商品の販売は行われていない

・

最終目標

- ・ 非常食になる有用性を知ってもらい、購入してもらうことで他の災害対策をおこなうきっかけを作る
- ・ 保存期間が長くて10ヶ月のもあり、買い換えることでだいたい一年に一回は災害について考えることを促す
- ・ 訳あり野菜を仕入れ、農家での捨てる野菜の量を減らす
- ・ 野菜を購入する際に、食べることができない量を買わなくて済むので捨てることがなくなる