

【報道関係者各位】

2022年10月3日

【10月は食品ロス削減月間】Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト 第一弾 中学生が開発したアップサイクル商品

「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」 「だいごんの葉っぱ蒸しパン」の販売を開始（10/6～）

オイシックス・ラ・大地とミシュラン二つ星5年連続獲得の日本料理「傳（でん）」の料理長が商品開発をサポート

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、2022年10月6日（木）より、青稜中学校（本部所在地：東京都品川区、校長：青田 泰明）の2年生と3年生の有志が参加するSDGsゼミナールが開発したアップサイクル商品※の販売を開始します。本取り組みは当社が進める「Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト」の第一弾で、約半年間、実社会で活躍する人材からサポートを受けながら中学生が自分の力でアップサイクル商品を開発する取り組みです。完成した商品は、昆布の根元を使った「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」、しいたけの軸を使った「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」、大根の葉を使った「だいごんの葉っぱ蒸しパン」。アップサイクルをする食材の選定からネーミングやパッケージ、完成商品をどうしたら世の中の人に知ってもらえるかというマーケティングプランまで、生徒自身が考え抜いた商品です。

※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



▲左から「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」「だいごんの葉っぱ蒸しパン」

■取り組みの概要

本取り組みでは、生徒たちが実社会で活躍する人材からレクチャーを受けながら約半年をかけてアップサイクル商品を開発しました。青稜中学校は、建学の精神に「社会に貢献できる人間の育成」を掲げ、生徒が自ら部活動として「SDGs部」を立ち上げるなどアクティブな教育内容と学校環境が特徴の学校です。生徒の取り組みを商品企画開発者としてサポートしたのは、当社のグリーンプロジェクトでアップサイクル商品の企画開発を担当している東海林園子、シェフとしてサポートしたのは、2022年現在まで5年連続でミシュラン二つ星を獲得し、2022年3月には「アジアのベストレストラン50」で第一位を獲得した日本料理店「傳」の長谷川在佑氏です。

当社では、サステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指してフードロス削減につながる活動を積極的に進めています。毎日の食の楽しみ方を広げながら持続可能な食生活提案を推進していく取り組みを、今後は社内のアイデアや人材だけでなく外部との取り組み、とりわけ今後の未来を担う次世代の子どもたちとの取り組みを強化したいと考え、「Oisix × Z世代 未来の食プロジェクト」を開始しました。この活動を通し、持続可能な取り組みをさらに社会全体に広げていくことを目指し、さらには生徒自身が、SDGsに取り組むきっかけを広く社会に与える経験をしてほしいと考えています。

■開発したのは、しいたけの軸、昆布の根元、大根の葉をアップサイクルした商品！

商品化する食材として12種の未活用食材から生徒たちが選んだのは、色の悪さや太さを理由に廃棄されてしまう「昆布の根元」と、カット工場で廃棄されてしまう「しいたけの軸」、生産地で廃棄されてしまう「大根の葉」。「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」では、普段口にする昆布より柔らかく粘りも強い昆布の根元の美味しさを活かし、コシが強く弾力のあるそうめんに仕上げました。「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」は、かさの部分よりも旨味の強いしいたけの軸の風味を楽しむよう、ハンバーグと合わせダレにもそれぞれしいたけの軸を使用しています。「だいごんの葉っぱ蒸しパン」では、苦みと香りの強い大根の葉を粉末にして鮮やかな緑を活かした蒸しパンに仕上げました。



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：有賀

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）

■商品情報（価格は税込）

「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」（3束入り） 518円

商品文言：

色が緑色でないことを理由に流通されない昆布の根元を練りこみ、その旨味と香りが楽しめるよう少し太めに仕上げたそうめん。麺にコシがあるので、温かい汁物に合わせたり、鍋のみとしても楽しめる一品です。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）：1袋あたり約3.84g



「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」（2個入り） 518円

商品文言：

しいたけのカット工場で未活用だったしいたけの軸の食感と旨味を活かした和風味のハンバーグ。肉類不使用で、豆腐とおからを使いなめらかな口当たり仕上げました。合わせダレにも、しいたけの軸を使い魚だしと合わせることでその旨味を存分に味わえます。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）：1袋あたり約18g



「だいこんの葉っぱ蒸しパン」（8個入り） 538円

商品文言：

産地で捨てられてしまう大根の葉を粉末にして練りこんだ、ふわもち食感の緑鮮やかなひとくち蒸しパン。大根の葉の香りが感じられるよう甘さは控えめにし、お子様のおやつや食事にも合う一品です。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）：1袋あたり約72g

*生徒が考えたパッケージデザインアイデア（一部）

生徒から寄せられたデザインアイデアを参考に、パッケージデザインが完成しました。

（「だいこんの葉っぱ蒸しパン」のみ、後日パッケージデザインが完成予定）



■商品販売概要

販売場所：オイシックス・ラ・大地が展開する「Oisix」のサイトでの販売

* Oisixの会員様のみご購入できます（URL：<https://www.oisix.com/>）

「CHOOSEBASE SHIBUYA」での実店舗販売

* 「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」のみ販売（住所：東京都渋谷区宇田川町21-1）

販売スケジュール：

10月6日（木） 10:00～

「Oisix」にて「地球もうれしいったけ豆腐ハンバーグ」「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」を販売開始

10月11日（火） 11:00～

「CHOOSEBASE SHIBUYA」にて「昆布の根元入り 地球よろこーんぶそうめん」を販売開始

11月17日（木） 10:00～ 「Oisix」にて「だいこんの葉っぱ蒸しパン」を販売開始

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：有賀

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）

■商品完成にあたって

ゼミナール参加生徒（青稜中学校3年生）

このゼミナールに参加するまで「フードロス」という言葉についてよく知らなかったのですが、ゼミナールの授業を通してこの世界で起きているフードロスについて学んで、普段の生活でもフードロス食品が目に入るようになったり、家庭でも無駄がない野菜の切り方を親と話し合うようになりました。この商品開発を通して、自分たちでもみんなで協力することで少しずつでも問題を解決できるんだということを強く実感できました。

青稜中学校・高等学校校長 青田 泰明

様々な年齢、性別、立場の人間が意見を出し合い、話し合うことで、社会に新しい価値を創出する。挑戦することが好きな本校の生徒たちにとって、今回の企画ほど楽しく、刺激的なことはなかったと思います。SDGsを自分ごととして捉える彼らが作る未来に、改めて希望と期待を抱いています。皆様、本当にありがとうございました。

日本料理店「傳」 長谷川 在佑

今回の取り組みを終えて…まず学生さんの発想に驚かされました！大人では考えられない柔軟な発想や考え方に未来を感じました。僕たちが出来ることはそのアイデアなどをうまく繋げてたくさんの人に知ってもらうことだと思いこの取り組みの素晴らしさを実感しました。引き続きこのような取り組みを続けていくことで『ちょっと良い事』がたくさん増えると良いなあと思います。本当にありがとうございました。

オイシックス・ラ・大地 執行役員 経営企画本部 グリーンプロジェクト 所管 東海林 園子

生徒たちの発想力は大変豊かで、商品開発に至るまで、「そんな視点もあるのか!?!」「なるほど!」と、我々を楽しませ、驚かせてくれることばかりでした。結果、生徒たちの視点がたっぷり詰まった、これまでにない商品・商品名・パッケージを一緒に開発することができました。また、ある生徒の「家でお料理するときに、ここも食べられるかも?もう少しギリギリのところまで使おうなど考えるようになった」との声を聞き、食材への想いが変わるきっかけに我々がお役に立てたと大変嬉しく思いました。次世代の子どもたちと未来の食づくりができたことに大変感謝しています。

Upcycle by Oisixについて

オイシックス・ラ・大地ではサステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指し、2021年7月からアップサイクル商品を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」を展開しています。これまで見栄えや食感の悪さなどから捨てられていた食材を、より環境負荷が低く、新たな価値を加えた自社オリジナルのアップサイクル商品として開発、おいしく驚きのある新たな食材を生み出しています。2021年7月8日のサービス開始以来、畑や加工現場で未活用だった食材58,9トンをアップサイクルしフードロスを削減（2022年9月29日時点）。2品から始まったオリジナル商品数は21品となりました（2022年9月16日時点）。

今後もサステナブルな環境配慮型の商品を、より多くのお客様の食生活に手軽に取り入れていただくプラットフォームとしての取り組みを推進していきます。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。

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フード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：有賀

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）

Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を

【参考資料】これまでの取り組み

1回目授業 5月23日(月) 商品化食材選び

にんじんの皮、キャベツの芯、大根の葉、玉ねぎの上下部分、きのこの石づき、魚の皮、こんぶの根元、りんごの芯、パイナップルの芯など全12食材から商品化する食材を議論。「昆布の根元は見たことがない人がほとんど。商品化を通してフードロスの事実を知ったり海の問題に目を向けたりするきっかけになるのでは」「玉ねぎは1年を通して食べる食材なので、年間のフードロス量が多そう」などさまざまな意見が出ました。



2回目授業 5月30日(月) 商品化食材のアップサイクルアイデア出し

ミシュラン二つ星5年連続獲得の日本料理「傳」の長谷川在佑氏を講師に迎え、商品化を進める3食材をどうアップサイクルするか議論。生徒からは、「昆布の根元を梅と合わせて梅昆布ジュレに。夏はジュレのままさっぱり食べて、冬はドレッシングにしてもよさそう」など、使うシーンや人、季節などさまざまな観点から考え抜かれた、講師陣も驚きの発想がいくつもあがりました。投票の結果「きのこの石づきと豆腐を使ったハンバーグ」「大根の葉を使った蒸しパン」「昆布の根元を練りこんだそうめん」が選ばれました。



3回目授業 6月27日(月) 試作品の試食とパッケージデザイン案を議論

しいたけの軸と昆布の根元を使った商品の試作品を試食。商品そのものの味わいのほかどんな味付けで食べるのがよいかも試食をしながら議論しました。その他、生徒がそれぞれ考えたパッケージデザイン案の人気投票も実施しました。キャラクターで親しみやすさを表現した案や商品のイメージをシンプルにフォントで表現した案など、趣向を凝らしたアイデアが並びました。



4回目授業 9月5日(月) 試作品の試食と商品のネーミング案プレゼン

大根の葉を使った商品の試作品を試食。「葉っぱ特有の苦みがなくて食べやすい。和菓子として食べたい」と好評の声があがりました。その後、3商品のネーミングアイデアも議論。取り組みのテーマである「ecology」を名前に組み込んだ、「エコロジーたけハンバーグ」や、商品の和菓子のような味わいを表現するために日本らしさが伝わる俳句調にした「これ実は大根の葉の蒸しパンです」など、ユニークなアイデアがいくつも発表されました。



5回目授業 9月12日(月) 商品を製造したメーカーの方をつないでオンライン質問

大根の葉蒸しパンとしいたけの軸ハンバーグを製造するメーカーの方それぞれへ生徒が質問。「大根の葉蒸しパンに使う大根の葉は鮮やかな緑色が特徴だが、濃く色を出しすぎると雑味が出てしまい、薄くすると葉の香りが損なわれてしまう」などの商品開発の裏側の話や、「しいたけの軸などの未活用部位は衛生的に流通していない場合が多く、ハンバーグ用に集めるのが大変だった。捨てる方が効率的だがフードロス削減のためには手間をかける必要がある」アップサイクル商品ならではの課題も上がりました。



文化祭 9月25日(日) 文化祭で来場者が試作品を試食。人気投票を実施。

青稜中学高等学校の文化祭「青稜祭」に、SDGsゼミナールでの商品開発の取り組みを紹介するブースを出展。来場者に3商品の試食と人気投票をしてもらいました。小学校低学年の子どもから年配のご夫婦まで幅広い来場者がブースに詰めかけ、約400食分用意した試食を1時間余りで配り終える盛況ぶり。「捨てる素材の良さを活かした美味しい料理ばかりでびっくりした」など、生徒たちの商品化アイデアに感嘆の声が寄せられました。



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：有賀

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)