

【開催レポート】「おいしくて時短」だけじゃない！実はとってもサステナブル！ 第1回「#FRaUサステナ部」は、Oisixのミールキット「Kit Oisix」の試食会を開催 ～手軽においしい食卓を楽しむだけで環境負荷を減らすアクションにつながる、Kit Oisixの魅力とは～

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）が展開する「Oisix」は、2024年3月24日（日）に、株式会社講談社（本社：東京都文京区、代表取締役社長：野間 省伸）が刊行するワンテーマ・マガジン「FRaU」が読者と結成した「#FRaUサステナ部」の第1回体験イベントとして「Kit Oisix試食会」を開催しました。



■読者とともにSDGsについて楽しく学んで一緒に行動を起こす「#FRaUサステナ部」 第1回体験型イベントは、ミールキットのサステナブルな面を体験する「Kit Oisix試食会」

「FRaU」は1991年創刊のワンテーマ・マガジンで、2018年12月に女性誌としては世界で初めて一冊丸ごとSDGsを特集した号を刊行しました。以来、SDGsの17のテーマ全般を扱うFRaU SDGs号を刊行したり、“いまこそ多くの人に知ってもらい、さらにご自身のサステナブルな暮らしの参考にしてほしいSDGsアクション”を表彰する「FRaU SDGs AWARD」を発表するなど、幅広くサステナブルな暮らしを応援し続けています。「#FRaUサステナ部」は、読者とともにSDGsについて楽しく学んで一緒に行動を起こすことをテーマにしており、本イベントが第1回目の開催です。

Oisixは、子どもにも安心して食べさせられる食材を持続可能な仕組みでお届けするサービスを展開しています。本イベントでは、2013年に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット「Kit Oisix」を題材に、サステナブルな取り組みについて学ぶ内容です。



<開催概要>

- ・開催日：2024年3月24日（日）14：00～16：00
- ・開催場所：株式会社講談社 スタジオ
- ・参加者：FRaU SDGs会員の方10名

開催レポートはこちらでも！（FRaU the Earth）：<https://gendai.media/articles/-/127543>

本レポート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

■イベントはこんな様子でした

2030年食糧難問題の一方で、フードロスの約6割は家庭内フードロス

参加者は10名。サステナブルな商材を扱う会社に勤めている方から、自分なりの取り組みを発信して活動をしている方など、サステナブルに関心があることを共通点にさまざまなバックグラウンドのある方が集まりました。

オープニングトークは、circuRE act (サキュレアクト) 株式会社の代表取締役である塩原祥子さんから、世界の食糧難の現状について解説がありました。

世界人口が80億人を超え、わずか6年後には「2030年食糧難問題」が予想される一方で、世界の食品のフードロスは約9億トンあり、そのうちの約6割は家庭から出るフードロス。フードロスが最も多い国は、人口の多さもあり中国やインドが上位に入り日本は14位ですが、フードロス量と人口の比率で見ると、日本は中国と同じくらいのフードロスを排出しているとされています。「食糧が足りていない一方で食糧を捨てている現状がある」という問題提起に、参加者も熱心に聞き入っていました。



“おいしくて時短”だけじゃない！実はとってもサステナブルなミールキット「Kit Oisix」とは

続けて、家庭内フードロス削減への取り組みの一例として、当社執行役員・東海林園子とミールキットレシピプロデューサーの森田佐和子から解説がありました。「Kit Oisix」では、時短ながらも家族が喜ぶ食卓を提供できるよう、料理家や外食チェーンとのコラボや新しい食材との出会いが楽しめるメニューなど、2,500ものメニューを開発してきました。それだけでなく、Kit Oisixにはサステナブルなポイントがたくさんあります。Kit Oisixを日々楽しく活用することが環境によいことにつながることを目指していると語られました。



<Kit Oisixのサステナブルなポイント>

①低農薬や減農薬など、身体にも地球の健康にもよい野菜を活用。畑のフードロス削減にもつながる

全国約4,000軒の生産者から仕入れた、Oisixの基準に沿った安心安全な野菜を活用。生産者とお客さまを直接つなぐダイレクトコミュニケーションにより、畑の状況にあわせてKit Oisixのメニューを開発することで、畑のフードロス削減にもつながっています。

②食材を余らせないことで家庭内フードロスを1/3まで削減できる

例えばニラなど、スーパーで売られている規格では使いきれなくて腐らせてしまうことがある野菜も、必要な量しか入っていないKit Oisixでは必要な量しか入っておらず余らせないので、畑をお客様同士で無駄なくシェアすることでサステナブルな食卓が実現できます。

③環境負荷を減らしておいしさも両立する包装資材

野菜は種類によって鮮度の違いがあるので混ぜると痛みが進んでしまうため小袋で包装を分けています。また、包装が増えることで自然環境に負荷をかけないように、素材にはバイオマスフィルムを使用しています。

いよいよ調理体験！ 人気No.1のKit Oisix「そばろと野菜のビビンバ」のアレンジメニューも体験

本イベントで調理体験をしたのは、Kit Oisix「そばろと野菜のビビンバ」。過去16回改良を繰り返した人気No.1のメニューです。「野菜の彩りがとってもきれい！」や、子どもや辛さが手な方でも量が調整できるよう小分け調味料で豆板醬がついている点には「別々になっているのはうれしい！」との声があがりました。

また、本イベントでは、春の食材を使ったアレンジメニューも体験しました。今回使用した春の食材は“うど”。実際に参加者から「どうやって調理をしたらよいか分からない」との声があがった“うど”を、今回は、実と甘夏をオリーブと塩で和えたシンプルなサラダにし、残った皮と穂先をKit Oisix「そばろと野菜のビビンバ」に混ぜてアクセントにして、味わい尽くしました。Kit Oisixは、レシピ通りに調理するだけでなく、家にある残り野菜等の食材でかさ増しができます。お惣菜を買ってくる場合と異なり、調理工程があるKit Oisixは自分好みにアレンジができるのもポイントです。



本レポート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

テーブルを囲んで試食！ 話題は日頃のフードロス削減対策

調理をしたKit Oisix「そぼろと野菜のビビンバ」を、参加者でテーブルを囲んで食しました。話題は、日頃のフードロス削減への取り組みについて。「スーパーでお勤め品をよく見るようにしてる。安くて環境にも良くて、見るのが楽しいんです！」や、「多少悪くなった野菜も使うようにしている」という声も。「生鮮品は賞味期限や消費期限がないので、悪くなった部分を取り除いたり、例えば大根の外側がしなびた時はその悪くなった状態を活かしてはお漬物にしてもいい」とのアドバイスもあがりました。「悪くなってきたら全部ジャムにしている」や「野菜用の保存袋を活用している」との声もあがり、活発な情報交換が行われました。



お土産は新作のKit Oisix「春気分で楽しむ！そば粉のミモザガレット」！ 春らしい華やかなメニューを手軽に・サステナブルに楽しんでいるコメントが寄せられました

参加者にお渡ししたのは、新作のKit Oisix「春気分で楽しむ！そば粉のミモザガレット」。Oisixでは過去にもガレットのミールキットを5種類販売しており、「自分で一から作るにはハードルが高い華やかなメニューを失敗なく手軽に楽しめる」と人気です。Kit Oisix「春気分で楽しむ！そば粉のミモザガレット」は、スナップエンドウやカブ、ルッコラなどの野菜とスモークサーモンをグリーンハーブのソースで合わせて、お皿の上にミモザの花束が咲いたように華やかに盛り付ける一品で、味わいからも目からも春のみずみずしさを楽しめます。



ご自宅で実際に調理した方からは、「春の訪れを感じられる華やかな食卓を手軽な調理で楽しみながら、家庭内フードロスがでないミールキットの魅力を実感している」などのコメントが多数寄せられました。

<コメント例>

「とっても簡単で、何より美味しい！環境にも良くて美味しいなんて素晴らしい」
「自宅で凝った料理をすることがない人でも簡単におしゃれな料理ができる」
「ひとり暮らしの自炊は『フードロス』との戦い。作り置きをしてなるべく廃棄を出さないようにしてたけど、ミールキットを活用するのもいい選択肢」
「日常でのスーパーの買い物はたくさんのプラスチック包装でうんざり、家庭での食材ロスでストレスを感じることがあります。ゴミにならない、ゴミにしないことを意識して商品の企画、サービスを提供することを、消費者も『よ〜く』見極めて買い物をしていくことが大切ですね」

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずにつくった加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は380,075人（2023年12月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億5千万食（2023年5月末時点）を突破しています。



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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「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。

本レポート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