

食品ロスを減らそう



株式会社あいふあーむ HIKIDA
(彦根市)



HPはこちらから

取組内容

規格外野菜を使った6次化商品開発・販売

あいふあーむ HIKIDA では、小松菜・ほうれん草の生産過程で発生する規格外野菜の廃棄による食品ロスを減らそうと『リボベジ PROJECT』を立ち上げ、立命館大学の学生と規格外野菜を活用した6次化商品を開発しました。プロジェクトでは、食マネジメント学部の学生 13 名をインターンシップとして受け入れ、農業体験から商品の開発、販売までを実施しました。



インターンシップでの農業体験

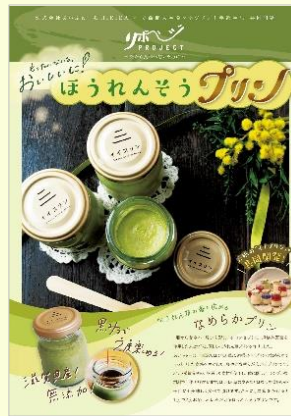
「6次化」とは…農林漁業(1次産業)の生産者が、食品加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組むことで、生産物の価値をさらに高めること

農園体験では、実際にどのように野菜が作られ、規格外の野菜が出ているのか、学生たちに学んでもらいました。商品開発の過程では、途中で試食会や中間発表会を行い、開発中の商品についての改善点やアドバイスを出し合いながら開発を進め、2021 年度には「小松菜パンケーキミックス」や「ほうれん草のジェノベーゼ」「小松菜のスノーボールクッキー」の3商品を商品化して滋賀県内のスーパーや百貨店で販売しました。



学生たちとの商品開発

2022 年度には、彦根のご当地プリン「彦根イプリン」の協力を得て、独特の苦みもなく野菜嫌いの子どもも美味しく食べられる「ほうれん草プリン」を開発しました。



ほうれん草プリンの開発

学生との活動を通じて自分たちで開発した商品を消費者の皆さまにお届けすると共に、食品ロス削減という社会課題の解決の一助になればと思います。



県内スーパー・百貨店での6次化商品販売



琵琶湖と荒神山に見守られた
あいふあーむ HIKIDA

株式会社あいふあーむ HIKIDA

〒522-0059 滋賀県彦根市三津屋町 1194
Tel:0749-25-0634 Fax:0749-25-0634
HP : <https://ifarmhikida.com/>

事業内容: お米や野菜の生産・販売

株式会社あいふあーむ HIKIDA は滋賀県彦根市でお米や野菜を生産しています。農業のプロとして、おいしい・安心安全・体に良い、お米や野菜を作るため日々真剣に農作物と向き合っています。あいふあーむ HIKIDA にしかつけないもの。まごころの詰まった美味しさをお届けします。



代表取締役
足田 翔悟さん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ
滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課 TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845