

キャラベジプロジェクト

～世界へつながる新しい農業のかたち～

実施報告書



特定非営利活動法人 TABLE FOR TWO International

目次

1. 本事業の背景
2. 本事業の目的
3. 本事業の概要
4. 実施内容
5. 成果と課題
6. 今後の展開

1. 本事業の背景

規格外野菜とは、定められた規格（大きさ・形・色など）から外れている野菜のことを言う。消費者は、規格外野菜はすべて廃棄され、それが食品ロスとなり、「規格外野菜を購入すれば、食品ロス削減につながり農家も助かる」と考えている人も多いと思う。令和4年度の日本の食品ロスは年間472万トンあり、世界中から飢餓に苦しむ人たちへ援助されている食糧（2022年で年間480万トン）とほぼ同じ量である。しかし、規格外野菜は、政府の統計として食品ロスには含まれておらず、年間廃棄量は発表されていない。だが、令和5年の春野菜の収穫量が184万3,000トンであったのに対し、出荷量は172万7,000トンだと報告されているので、11万6,000トンは出荷されていない。このすべてが廃棄されたわけではなく、家畜の餌にする、畑にすき込まれる（肥料やたい肥などを加えながら耕すこと）ことも多いため、廃棄量は食品ロスの統計には含まれていないとのことである。

農家が野菜を生産する際に、規格外野菜が発生することも折り込んで、安定した供給量を確保するために敢えて多めに作る。そのため、生産したものを全て流通させてしまうと供給量が過剰となって、正規品の価格が下がってしまう懸念がある。世界の気候変動が進み、農作物の生産量にも大きな影響を及ぼし、世界的に食料不足が深刻化している一方で、このような相反する状況が存在してしまう。生産現場がこのような対応をせざるを得ないことの一つに、消費者や流通業者が形の整った野菜を好む傾向がある。まず、そのようなマインドをチェンジすることから始める必要があると考える。

そこで考えたのが「キャラベジプロジェクト」である。規格外野菜に、可愛い楽しいシールを貼ることで「規格外野菜」を自分だけのオリジナルな「キャラベジ」へと変える。規格外野菜に付加価値がついて販売する機会が増えることで、農家も過剰な生産をすることが減っていくであろう。また、シールや野菜の売上の一部が開発途上国の菜園支援の寄付になるので、子どもたちにとって、自分の行動が支援にもつながるという経験は、自己肯定感の醸成に役立つと考える。キャラベジへの親近感や愛着をきっかけにして、食品ロスの問題、食育、世界の食料事情を学び、自分達の小さな行動変容が、世界を変えることを理解する一助としたい。

2. 本事業の目的

①規格外野菜の価値向上

規格外野菜の形の不揃いさを個性として活かすことで、廃棄される可能性が高い野菜に付加価値を与える。

②食育と消費者意識の改革

- ・ 未就学児や小学校低学年をターゲットに、野菜に親しみを持ってもらい、野菜嫌いを克服するきっかけを提供する。
- ・ 小さい子どもの段階から規格外野菜に触れることで、消費者意識の変革を図る。

③環境負荷の低減

野菜の供給量と需要のバランスを保つことで、資源の無駄遣いを防ぐ。

④社会貢献と国際支援

- ・ シールや野菜の売上を通じて、開発途上国への菜園支援を行う。
- ・ 自分たちの行動が地球規模の課題解決につながることを学び、社会的な責任感を育む。

3. 本事業の概要

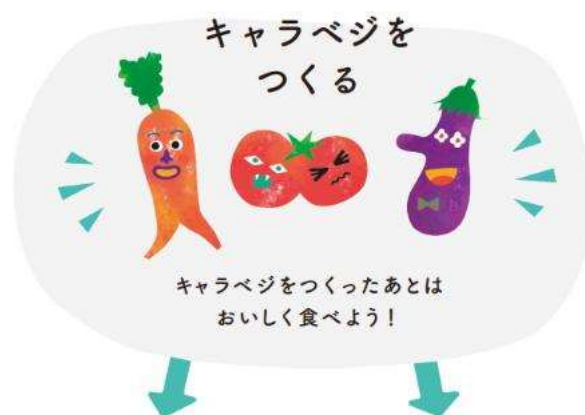
未就学児や小学校低学年を対象に、規格外野菜とふれあえるワークショップを開催する。クイズや動画を通じた食品ロスについての学びや、シールを使ったオリジナルの「キャラクターベジタブル」の作成等により、野菜に親しみを持ってもらうことで、規格外野菜の価値向上を図りつつ、子どもたちの社会的な責任感を育む。

【実施内容】

- ・クイズや動画で食育や食品ロスを学ぶ。
- ・シールで「キャラベジ」を作成し、作品展覧会も実施。規格外野菜とふれあう。
- ・シールは開発途上国の寄付金つきで販売。
- ・寄付金は弊法人を通じて開発途上国の菜園支援に充てる。

【連携団体・協力企業】

- ・ GMO インターネットグループ （ワークショップ開催）
- ・ 檜村ファーム、リュイソウ （規格外野菜の提供）



新しい農業支援



開発途上国の菜園支援

4. 実施内容

GMO インターネットグループの企業主導型保育施設「GMO Bears」にて、0～2 歳児の園児向けに「キャラベジ」ワークショップを開催

日時： 2025/1/27 10:00～11:00

場所： GMO インターネットグループ企業主導型保育施設 GMO Bears

園児： 0 歳～2 歳 11 名

保育士： 園長、担当保育士 4 名

GMO： 担当者 1 名、カメラマン 1 名

【ワークショップの流れ】

1) 挨拶・イントロダクション

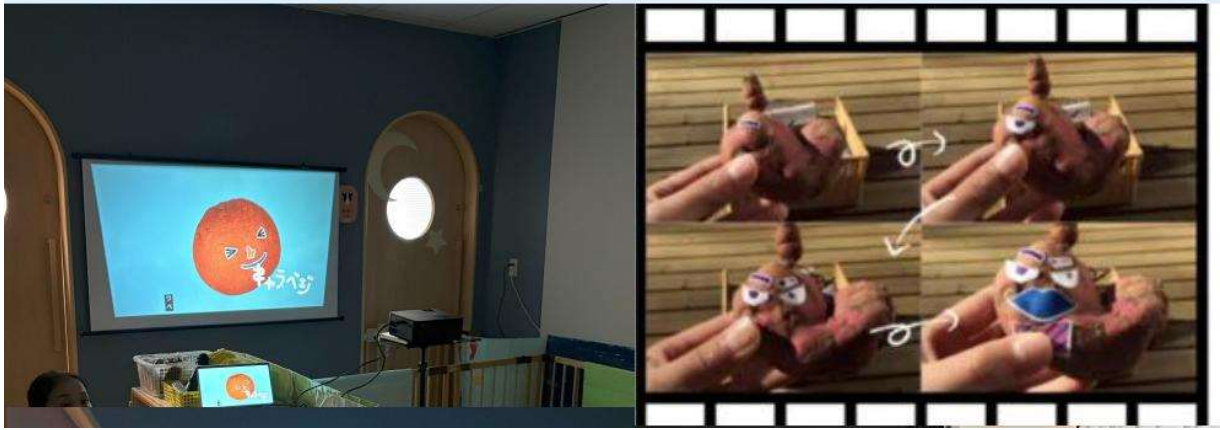
2) 園児に規格外野菜を、見る、嗅ぐ、触れる、聴く事を促す。

ワークショップは園長の「今日は色々なお野菜を触ってみましょう」という声かけでスタート。



3) キャラベジの動画上映

続いて、キャラベジに関する短い動画を鑑賞。野菜にシールを貼る説明。



4) ワークショップ 規格外野菜へのシール貼り

動画を見た子どもたちは「やりたーい！」と大盛り上がり。いよいよキャラベジシール貼りが開始。目や口の形をしたシールを使い、白いニンジンには大きな笑顔、りんごにはハートの目をつけるなど、「こんな貼り方があったとは！」と大人も感心する個性豊かな作品が次々と完成。





5) シールを貼った野菜を展示

完成したキャラベジをみんなで展示。



6) 食品ロス削減への取組

ワークショップでキャラベジとなった規格外野菜は、園での食事やおやつに使用し、各家庭に持ち帰って美味しく食べることににより、食品ロス削減への理解を深めてもらった。

5. 成果と課題

1) 成果

- 0～2歳クラスという、今まで実施経験の無い層へのワークショップ実施だったが、野菜や果物を五感で感じ、この年代が大好きなシール貼りという行為を通じて野菜や果物に対する好感度を上げる内容となった。
- ワークショップ開催前は乳児には少し難しいかもしれないという懸念があったが、この年齢層に対しても本ワークショップ実施は可能であるということが証明された。
- こちらから展示を促す前に、シールを貼った野菜や果物を「飾る!」と言っていた園児がおり、シールを貼ったことで価値変換があったことが窺えた。
- 園からは、子ども達は調理されていない野菜をじっくりと触れ観察する機会は普段の生活では得られない経験であり、貴重な機会となったという声をいただいた。
- 本来であれば生産者から出荷されない規格外野菜を子どもの食育を通して、食品ロス削減の実現に向けてのきっかけづくりとなった。

2.) 課題

- 規格外野菜の調達の難しさ

規格外野菜の調達が、思った以上に難しかった。規格外野菜の調達ありきでないと、ワークショップが開催できないので、ワークショップも1回のみの開催となった。規格外野菜に特化した販売チャネルも増えているのもあるが、規格外野菜が出来ないように常日頃から頑張っている農家も多かった。それは、規格外野菜の流通が正規品の流通を阻害するのと同時に、消費者に対して良いものを提供したいという思いが強いことも分かった。

- 食育や教育方針、価値観の違い

保育事業を展開するある企業に、このプロジェクトを持ちかけたところ、「食べ物を使って遊ぶなんて考えられない。」と言われた。野菜にシールを貼るだけ、ワークショップの後にはきちんと食べると説明したが、「うちではそういう教育はしていない」とのお返事だった。そのような考え方もあるのだと勉強になるのと同時に、さらなる事業の拡大には、五感を使った体験により、子どもたちが食材に興味を持ちやすくなることや、偏食の改善等の効果を分かりやすく伝えることも必要だと分かった。

- 保護者への啓発アプローチ

小さい子どもの場合、保護者の行動変容もとても大事である。今回は保護者が同伴しなかったことで、キャラベジプロジェクトの説明のリーフレットを、保護者に配布していただくことにした。ワークショップに同伴できない保護者への啓発アプローチもよりブラッシュアップする必要がある。

6. 今後の展開

本プロジェクトは、規格外野菜を有効活用することで食品ロス削減と消費者の意識変容、食育を目的とした新しい取り組みとして、一定の可能性を示したと考える。今後は、さらなる事業の拡大と持続可能なモデルの構築を目指す。

【具体的な今後の取り組み案】

- 農業への理解も進むコンテンツを加える

今回の規格外野菜調達に関しては、檜村ファームやリュイソウに、このキャラベジプロジェクトが、食育や開発途上国の支援につながることで、弊法人の事業のご理解をいただいて、提供が可能となった。我々消費者側も農業への理解が進むように、ワークショップの中に、野菜調達の農家の動画や説明などのコンテンツを加えていきたい。

- 農業従事者が主催できる

本ワークショップは、大規模な設備や費用がかかるわけではなく、規格外野菜とシールがあれば開催が可能である。農業従事者が中心となり、気軽に開催できるプログラムを構築していきたい。

- サペレメソッドの活用

サペレメソッドとは、北欧で実際に多く取り入れられている食育法で、サペレの語源はラテン語で「知る」「味わう」を意味している。「見る」「匂いをかぐ」「触れる」「聴く」「味わう」という五感を活用し、子どもの気づき、好奇心やいろいろな食べものを味わおうとする意欲を育てることを狙いとしたメソッドである。このメソッドをキャラベジプロジェクトにも取り入れて、食育へ効果がみられるということも示していきたい。

以上

参考資料

・日本農業新聞 2024 年 2 月 8 日

・食品ロス量の推移

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/attach/pdf/240621-5.pdf>

令和 5 年産指定野菜（春野菜、夏秋野菜等）の作付面積、収穫量及び出荷量

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/