慶應義塾大学学術情報リポジトリ

Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	消費者・流通者・製造者の視点を通じた食品ロス低減に資するふりかけの検討とアイデア創出支 援実施の試み		
Sub Title	A study and support for the idea generationof "furikake" that contributes to the reduction of food loss and waste through the perspectives of consumers, distributors and manufacturers		
Author	浅井, 香音(Asai, Kanon) 谷口, 尚子(Taniguchi, Naoko)		
Publisher	慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科		
Publication year	2021		
Jtitle			
JaLC DOI			
Abstract			
Notes	修士学位論文. 2021年度システムデザイン・マネジメント学 第460号		
Genre	Thesis or Dissertation		
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO40002001-00002021-0017		

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって 保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

修士論文 2021 年度

消費者・流通者・製造者の視点を通じた 食品ロス低減に資するふりかけの検討と アイデア創出支援実施の試み

浅井 香音

(学籍番号:82033041)

指導教員 谷口 尚子

2022年3月

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科 システムデザイン・マネジメント専攻

論文要旨

 学籍番号
 82033041
 氏 名
 浅井 香音

論文題目:

消費者・流通者・製造者の視点を通じた 食品ロス低減に資するふりかけの検討と アイデア創出支援実施の試み

(内容の要旨)

国際連合食糧農業機関の報告書によると、世界では食料生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されていて、食品ロスが深刻な問題となっている。現状、様々な主体が食品ロス低減に向けた施策を行っているのだが、啓発活動やボランティア活動が多く、ビジネスとの両立が困難とされている。

本研究では、ビジネス視点に基づく食品ロス低減策として、消費者・流通者・ 製造者の視点を通じた食品ロス低減に資するふりかけの検討とアイデア創出支援 実施の試みについて述べる。

食品ロス低減に資するふりかけにとって重要な要件や視点を洗い出すことを目的として、事例・先行研究のレビューと、消費者・流通者・製造者に対する調査を行った。食品ロスに対する消費者の意識を把握するためにオンライン・アンケートやワークショップを行い、そのような消費者や社会のニーズを汲み取った流通者へインタビューそして現地調査をして、ビジネスモデルを図式化、アイデアを抽出した。その流通者では、消費者のニーズを加味してフードロス低減ふりかけを選定して量り売りをしていて社会でより広めていきたいとわかったため、ふりかけの製造者へインタビューを行った。

食品ロス低減に資するふりかけは、消費者・流通者・製造者から相応の需要があり、具体的なアイデアを考え出す手法があれば製造や作成を後押しできる可能性がある。そこで食品ロス低減に資するふりかけのアイデア創出ワークショップを設計・実施、アイデア創出後にそれぞれの実現可能性・独自性・付加価値等を評価・分析し、ふりかけの製造者や作成者がアイデア情報を理解・活用しやすくした。そしてアンケート調査や流通者や製造者からの外部評価を通して、本研究の有効性や妥当性を確認した。

本研究は、ふりかけに着目して、食品ロス低減に役立つ方策を検討してきたが、ふりかけ以外の食品においても応用可能である。食品ロスをリメイクして別の食品に生まれ変わらせることは食品ロス低減、ひいては食糧不足の問題にも役立つと考える。

キーワード (4語)

食品ロス低減、ふりかけ、消費者・流通者・製造者の視点、アイデア創出支援

SUMMARY OF MASTER'S DISSERTATION

Student			
Identification	82033041	Name	Kanon Asai
Number			

Title:

A Study and Support for the Idea Generation of "Furikake" that Contributes to the Reduction of Food Loss and Waste Through the Perspectives of Consumers, Distributors and Manufacturers

Abstract

According to a report by FAO, about 1.3 billion tons of food, or one-third of the world's food production, is wasted every year, making food loss and waste a serious problem. Currently, various entities are taking measures to reduce food loss and waste, but many of them are educational or volunteer activities, and it is considered difficult to balance them with business.

In this research, as a measure to reduce food loss and waste based on a business perspective, I will discuss and attempt to support the idea generation of "furikake" that contributes to the reduction of food loss and waste, from the perspectives of consumers, distributors, and manufacturers.

In order to identify important requirements and perspectives for "furikake" that contributes to reducing food loss and waste, I reviewed case studies and prior research, and conducted a survey of consumers, distributors, and manufacturers.

There is a reasonable demand for "furikake" that contributes to the reduction of food loss and waste, therefore I designed and carried out a workshop to generate ideas for the "furikake". After generating ideas, the feasibility, uniqueness, and added value of each idea are evaluated and analyzed, to make it easier for the manufacturers and creators of "furikake" to understand and use the information. Then, through questionnaires and external evaluations from distributors and manufacturers, the effectiveness and validity of this research were confirmed.

Although this research has focused on "furikake" to examine useful measures to reduce food loss and waste, it can be applied to food other than that. I believe that remaking food loss and waste and transforming them into other food products will be useful in reducing food loss and waste and, eventually, food shortages.

Key Word(4 words)

Reduction of Food loss and Waste, "Furikake", Perspectives of Consumers, Distributors and Manufacturers, Support for Idea Generation