

2025年4月10日
イオンアグリ創造株式会社
一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会

～わけあり野菜をおいしく食べよう～ 「もったいないをおいしくフェア」開催結果について



イオン直営農場の運営および農産物の生産委託に取り組むイオンアグリ創造株式会社（以下：イオンアグリ創造）は、一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会とともに、「わけあり野菜を楽しくお買い物して、おいしく食べる」取り組みを本格的に開始し、4月5日（土）、6日（日）の2日間にかけて、イオン津田沼店にて食育イベントを開催しました。

2日間にかけて行われた食育イベントでは、ニンジン・トマト・マッシュルーム・コマツナなどのわけあり野菜の量り売りや、株式会社ダイショーの「わけあり野菜でミネストローネ」の試食、やさしいクイズチャレンジ（小学校低学年以下対象）を実施。用意したほぼすべてのわけあり野菜が完売するなど、大盛況のうちにイベントは終了しました。

今回の食育イベントにおいては、計量販売にすることで、お客さまに「わけあり野菜」のさまざまな形を確かめて、触れていただき、お子さまにも「わけあり野菜」を「しる」「えらぶ」ことを楽しんでいただきました。また、計量販売によって、ご家庭で必要な分を購入いただくことになり、食卓の「食品ロス」防止につながります。国内スーパーにおいて浸透しづらい計量販売ですが、「もったいないをおいしく」をテーマに、改めて販売方法としてお客さまに提案することで、「プロダクションロス」の削減につなげたいと考えています。

このフェアで、お買い物を通じた「プロダクションロス」と「食品ロス」の削減についての理解を深め、廃棄時に発生する温室効果ガス削減についての連帯の第一歩にしたいと考えています。

イオンアグリ創造は、今後も自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立を目指し、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な農産物の提供に努めてまいります。

【イオン津田沼店でのイベントの様子】



【ご参考】

・わけあり野菜とは

大きさや形などを理由に通常の野菜として出荷・流通されない野菜のことを指し、生産段階では総生産量の10%～15%が出荷できずに土に還されています。本フェアにおいては、もったいない野菜として、お客さまに広く認知いただけるよう訴求しました。

・プロダクションロスとは

「わけあり野菜」は、見た目は不揃いでも、味や鮮度は通常の野菜と変わりませんが、このような野菜は一般的な「食品ロス（フードロス）」と区別されており、これらの野菜をイオンアグリ創造は、生産・栽培段階のロス、「プロダクションロス」と捉えて、少しでも多くの方にお届けできるよう、イオン農場ネットショップやイオングループ従業員向け直売会で販売してきました。

・お客さまから寄せられたご意見

「農場から出荷できない野菜の存在を知っている」

「このような取り組みをもっと広めてほしい」

「今回のフェアは、フードロス削減の取り組みとして好ましく、畑に戻してしまうくらいなら、少しの傷は気にしないし、お買い得に買えて嬉しい」

「子どもと売場を通りかかって、いろいろな形のトマトやニンジンに子どもが興味を示していた。形が面白いね、いろんな形があるんだね、と会話が弾んだ」

「面白い形だから、子どもと選ぶの楽しみながら購入してみた」

また、わけあり野菜の購入のきっかけについてお伺いしたところ、「野菜としての味が変わらない」、「お買い得価格である」、「食品ロス削減につながる」ことが動機との声をいただきました。量り売りについては、「必要な分だけ購入できてよい」「自分で選べるのがよい」という評価するお声とともに、「値段がわかりにくい」「量るのが面倒」というお声もいただきました。今後はお客さまにご負担のないよう、販売方法の改善を進めていきます。

以上