# News Release

2022 年 11 月 29 日
岐　　阜　　県
一般社団法人岐阜県観光連盟
愛　知　淑　徳　大　学
ｼﾞｪｲｱｰﾙ東海ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ株式会社

## 愛知淑徳大学交流文化学部林ゼミの学生による『ぴよりん』を活用した宿儺かぼちゃフードロス対策の産学官協働に関する成果発表会開催

岐阜県農政部・岐阜県観光連盟及び宿儺かぼちゃ研究会では、宿儺かぼちゃのフードロス対策の一環として、『ぴよりん』の認知度を活用した産学官協働で SDGｓ（フードロス対策）に取組んでいます。この度、本年 10 月に販売した『宿儺かぼちゃハロウィンぴよりん』をテーマとして、これまで様々な社会貢献に対する知見や実績のある愛知淑徳大学交流文化学部林ゼミの学生によるフードロスの実態調査や当該施策による効果の測定等の調査研究結果について、学生による発表会を開催します。

**日　時：2022 年 12 月５日（月）　15 時 30 分から 17 時 00 分まで**
**場　所：長良川国際会議場　２階　第５会議室（岐阜市長良福光 2695-2）**
**内　容：宿儺かぼちゃフードロス実態調査及び『ぴよりん』活用による効果測定研究結果について**

### ■産学官協働に至る経緯並びに取組み内容

岐阜県農政部・宿儺かぼちゃ研究会では、これまでも宿儺かぼちゃの販売促進とフードロスの削減に向けた取組みが行われてきました。宿儺かぼちゃは、その生産特性や品質の観点から、角状・いぼ状の突起や極端に曲がってしまったもの等、出荷できないものが一定数発生しております。また獣害や病害も受けやすくキズや傷みの発生した商品は出荷規格を満たせず、規格外品となりフードロスが発生しています。

そこで、フードロスとなる規格外品を活用し、様々な検討・試行錯誤を繰り返した結果、宿儺かぼちゃのペースト開発に成功し、今では規格外品の 98%がその原料となりフードロス削減が可能となりました。しかし、宿儺かぼちゃ自体の認知度や、ペーストの品質の維持・向上、更にはその販売先を長期的かつ安定的に確保していく方策が、依然として大きな課題として残っていました。

その課題解決に向け、岐阜県農政部・岐阜県観光連盟・宿儺かぼちゃ研究会と連携し、愛知淑徳大学交流文化学部林ゼミの学生が宿儺かぼちゃの生産やフードロスに関する現地の実態調査・聞き取り調査を行うとともに、人気商品である『ぴよりん』に宿儺かぼちゃのペーストを原材料として使用するなど、販売促進や宿儺かぼちゃの認知度向上のための研究に取り組んできました。また、販売時に実施した店舗における実際の購入者に対するアンケートや意識調査を通じて、課題であるペーストの販売先の長期的かつ安定的な確保に向けての手法やアイデアについても提案を行います。

※店舗詳細についてはホームページをご覧ください。（https://piyorin.com/）
※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。

お問合せ先：ジェイアール東海フードサービス株式会社　広報担当：萩原、須藤
TEL：052-587-1867／FAX：052-587-1480
E-mail：　hagiwara@jrt-food-service.co.jp, t.sudo@jrt-food-service.co.jp