

八戸学院大・加来研究室「食品ロス対策」

最前線 研究室の挑戦

廃棄野菜でクレヨン製作

八戸学院大地域経営学部地域経営学
科加来研究室、農業経済学、食料経済
学が専門。産地形成の観点から青森県
南地方に根付く食用菊や海藻食につい
て調査・研究する。持続可能なまちづ
くりに向け、将来を見据えた食や資源
確保に着目し、地域が主体となる共同
体の研究にも取り組む。

食べられるのに捨てられる
「食品ロス」。持続可能な開
発目標（SDGs）に設定さ
れた「つくる責任 つかう責
任」にも関わり、世界的に関
心が高まっている。八戸学院
大の加来聡伸准教授（42）の
ゼミは、農業経済学の視点か
ら食品ロス対策を研究。廃棄
野菜を使ったクレヨンの制作
などに取り組んでいる。加来
准教授は「持続可能な社会を
実現するには自分たちの資源

「まずは身の回りの生活から考えて」



ゼミ生と食品ロスについて調査、研究する加来聡伸准教授
（左から2人目）11月9日、八戸学院大

を活用すべき。地域に適した
経済の在り方に着目すること
が大切」と強調する。
日本は売れ残りや飲食店で
の食べ残し、売り物にならな
い規格外品などの「事業系」、
料理を作る際に出る「家庭系」
の食品ロスについて、いずれ
も2030年度までに00年度
比で半減させる目標を掲げて

を語る。一般的に小売業は商品の充
実を図り、その需要に合わせ
て生産者も多めに供給する。
加来准教授は「資本主義のシ
ステム上、現在の食品供給は
食品ロスの発生を前提としな
ければ成り立たない」と現状
を説く。

地域資源を有効活用して無
駄なく消費する意識を持ち、
人や社会、環境に配慮して作
られた商品を購入する「倫理
的な消費」ができれば、社会
全体で環境負荷を抑えられる
と訴える。

ゼミでは22年度、①生産②
卸売り③小売り④日常の四
段階に分けて食品ロスへの対
応を調査。地元のリンゴ農家
や八戸中央青果、八食センタ
ーなどでヒアリングを行った
結果、規格外取引や再利用が
進んでいる一方、市場では行
政の補助金を使って廃棄して
いる野菜が多いことも分かっ
た。

本年度は八戸市の助成金を
活用し、廃棄野菜を使って家
庭でも作れるクレヨンの研究
に取り組む。材料となるトマ
ト、キュウリ、ピーマン、ナ
スなどは農家や青森県営農大
学校から集めた。天日干しで
乾燥させて粉末を作り、ろう
とオリブオイルを混ぜて固
めることで、赤や緑、黄色な
ど多彩なクレヨンができる。
ゼミ生が主体となり、親子
でクレヨン作りを体験できる
イベントを企画。加来准教授
は「自分たちで作ると愛着が
湧いて大切にすると、環境に
対しても考えるようになる」
と話す。



廃棄野菜の粉末を使ってゼミ生が作った
クレヨンの試作品