

## 卒業論文の要旨

論文題目	野菜の傷による食品ロスに関する研究
氏名	吉田 萌乃
メジャー	環境学
<p>(要旨)</p> <p>カフェやレストランでサラダに使用される野菜に少しでも傷や赤みがあると廃棄されるという現状があることを踏まえ、野菜の傷による食べ残しの現状とその要因について明らかにすることを目的に、桜美林大学生にアンケート調査を行い、148の回答を得た。</p> <p>傷があり縁に赤みのあるレタスの写真を提示して、サラダに入っていたら食べるかどうか尋ねたところ、外食では28%が傷レタスを、1%がサラダ全部を残すと回答した。家では22%が傷レタスを食べ残すと回答した(サラダ全部残しは0%)。また、外食でも家でも、普段の食べ残しの頻度が高いほど傷レタスの食べ残し割合も大きくなる傾向があった。普段は外食でほとんど食べ残しをしないと回答した人(n=34)のうち29%が傷レタスは食べ残すと回答しており、傷レタスがサラダに入っていると実際に客が食べ残す割合は増える可能性がある。</p> <p>また、傷レタスを食べ残す割合に影響する要因として、食べ残しは、性別では女性の方が多く、また普段飲食店を探すためにSNSやロコミアプリ等を使用する人の方がそうでない人より多かった。回答者自身の料理の写真撮影やSNS投稿と傷レタスの食べ残しには明確な関係は見られず、また飲食関係のアルバイト経験も関係がみられなかった。</p> <p>傷レタスがスープや炒め物に入っていたら食べるかどうか尋ねたところ、外食では14%が全部または一部を食べ残すと回答しており、サラダに比べ15ポイント食べ残しが減少した。家では食べ残しが10%で、サラダに比べ12ポイント減少した。この結果から、サラダのような生の状態や傷が見える状態で傷レタスが入っていた場合よりも、スープや炒め物のように火が通っており、傷の有無が見えない料理であれば、食べ残す人が減り、食品ロスを削減できることが明らかになった。</p> <p>飲食店からみれば、傷レタスをサラダに使用しないというのは、食べ残しを減らす上でも集客上も妥当な判断となるが、別の料理に使用することで廃棄は減らすことができる。また、前日にサラダ用のレタスをカットすることで痛みが出て廃棄が増えている可能性があるため、痛みが分かりやすい野菜は当日にカットをするなどの調理上の工夫も食品ロス削減のために求められる。</p>	
<p>(指導教員の推薦のコメント)</p> <p>本卒業論文は、自身のカフェでのアルバイト経験から、少し変色しただけで廃棄される野菜に疑問をもち、変色や傷による食べ残しに焦点をあてて食品ロスを論じたものである。テーマ設定の着眼点は既往研究のないユニークなものである。また、アンケート調査を実施し、オリジナルのデータを得て論じており、有用な結果も得られている。統計的検定も試みたものの十分結果をだせなかったことは残念であるが、研究の目的は概ね達成しており、論文全体として、有用性、論理性、完結性が認められる。</p>	