

規格外のバラゴンバナナでフードロス削減 人間社会学部生と学生ベンチャー食堂がコラボ商品販売

SDGs1 # SDGs10 #SDGs12 #SDGs17

12月16日(金)11:00~13:30 学生への取材が可能です

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:原科幸彦)人間社会学部(学部長:鎌田光宣)の小口広太准教授のゼミナールは、本学の学生ベンチャー食堂 2 店舗と協働し、規格外のバラゴンバナナを使ったケーキとスムージーの商品を開発しました。12月2日~23日の毎週金曜日に学内で販売を行います。

バラゴンバナナは、フィリピンで化学合成農薬や化学肥料に頼らず、自然環境に負担をかけずに栽培された品種です。収穫後は防カビ剤や防腐剤を使用せずに出荷され、安全性が配慮されています。「作る人=フィリピンの農家」と「食べる人=日本の消費者」が直接交流し、信頼関係を築いてきた「民衆交易」のバナナとして、このバナナを食べることが、フィリピンの農家の持続的な生産と自立につながっています。しかし、日本に輸入されたバナナの約7~8%が規格外に分別され「フードロス」の状況が生まれています。

今回の商品開発は、このバナナのフードロス削減に取り組む NPO 法人 APLA が運営する「ぼこぼこバナナプロジェクト※」に賛同した小口ゼミナールがプロジェクトに参加し、大学内でもバナナの活用と認知向上ができないかと、学生ベンチャー食堂の経営者に相談して実現しました。多くの学生が気軽に購入できることや、ロスを最小限にするために、バナナを冷凍して活用するなど工夫した商品が誕生しました。

※日本に輸入されたバラゴンバナナのうち、規格外品に分別される約7~8%のバナナを少しでも減らし、活用しようとするプロジェクト。個人団体問わず、何度でも10kgから利用できるため、フードロスを学ぶ教材としての活用などを呼びかけている。

◆「ぼこぼこバナナプロジェクト」開催概要

日時	2022年12月2日(金)、9日(金)、16日(金)、23日(金) 4日間 各日 11:00~13:30(完売になり次第終了)
場所	千葉商科大学 1号館1階 エントランス
メニュー	バナナケーキ 150円 バナナスムージー 150円



千葉商科大学では、建学の理念に基づく本学の事業活動において、SDGs への取り組み方針を学内外に共有・公表することにより、社会的責任を果たす際の指針とすることを目的に「千葉商科大学 SDGs 行動憲章」を策定しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

千葉商科大学 経営企画室広報グループ TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp