

東京海洋大学におけるプラスチックゴミ削減のための取組み

東京海洋大学では、準備期間を含め、2020年度から以下の取組みを実施している。

【ミンティア容器等のワンウェイプラスチック容器のリサイクル実証活動】

産学連携によるミンティア容器等のワンウェイプラスチック容器のリサイクル実証活動として、連携大学のひとつとして「もったいないアップサイクルプロジェクト」MUPに参画した。海洋大学では、大学生協学生委員会と連携し活動を行なった。主な活動としては、下記の通りである。

- 1) 練習船でのミンティア容器・ペットボトルキャップの回収及び啓発活動
- 2) 生協食堂前におけるミンティア容器・ペットボトルキャップの回収及び啓発活動

エコキャップと連動したMINTIAパッケージの アップサイクルプロジェクトについて



<企業・団体>
アサヒグループホールディングス
アサヒグループ食品
アイ-コンポロジー
ECOALF JAPAN
JR東日本環境アクセス

持続可能な社会をつくる元気ネット
進栄化成
日本クロージャー
まえじゅう漆器

<大学>
麻布大学
大正大学
千葉大学
東京海洋大学

図. もったいないアップサイクルプロジェクト概要
(古原氏 提供、後日参画大学に清泉女子大学が加わった)

1) 練習船でのミンティア容器・ペットボトルキャップの回収及び啓発活動

海洋大学が所有する練習船には、実習等で学生等が定期的に乗船する。また、練習船への聞き取り調査により、ペットボトルの消費も定期的にあることがわかっ

た。そこで、練習船内でのミネティア容器・ペットボトルキャップの回収を企画、実施した。

回収箱を、学生の乗船実習期間に合わせて海鷹丸、神鷹丸に設置し改修活動を行った。回収箱のデザインは、大学生協学生委員会（越中島キャンパス）に依頼した。



写真：回収箱設置依頼（左：神鷹丸、右：海鷹丸）



写真：練習船でのキャップ回収



写真：学生によるキャップ回収

- 2) 生協食堂前におけるミンティア容器・ペットボトルキャップの回収及び啓発活動
新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言、新型コロナウイルス感染症まん延防止等重点措置等により、都心に位置する海洋大学ではキャンパスへの登校が制限されることが多く、キャンパスでの活動が活発にできなかったものの、大学生協学生委員会と連携し、海洋大学品川キャンパス学生会館（大学生協購買前）、学生寮の2箇所に回収ボックスを設置し、回収活動を行なった。2021年8月～3月まで、約k10gのペットボトルキャップを回収した。



写真：学生会館の回収ボックス

連携大学との定期ミーティングへの参加、エコプロ2021出展への協力等、学生が主体的に活動する姿が見られた。後方支援として、定期的にメール、オンラインミーティングを実施し、意見交換及びポップ等作成に使用する消耗品の提供を実施した。

当初、大学祭（海鷹祭）でのイベント出展等を企画していたが、大学祭がオンライン開催に変更になったこともあり、目立った取り組みができなかった。来年度は、広報活動や回収キャップによる商品開発プロジェクトにも積極的に関わりたいと考えている。

MUP活動紹介

東京海洋大学
生協学生委員会



・ MUPとは

MUPは「[Mottainai Upcycle Project](#)」の略です。アサヒビールと東京海洋大学などの5大学が連携して行われている産学連携プロジェクトです。身の回りのもったいない使い捨てプラスチックの代表格である「[PETボトルキャップ](#)」と「[タブレット容器](#)」を回収しています。このプラスチックを大学生や消費者が手に取りたいと思うような製品へとよみがえらせ、販売することを目指しています。



・ Upcycleとは？

回収した資源を[新たな価値を生み出す商品](#)として再び商品化することです。大学生などの消費者が手に取りたいと思ってもらいたい商品にすることを重要視しています。

・ 生協学生委員会の活動

- ①PETボトルキャップとタブレット容器の回収
- ②回収BOXのPOPの作成
- ③エコプロへの参加
- ④ミーティングへの参加



①PETボトルキャップとタブレット容器の回収

2021年8月から品川キャンパスの学生会館と朋鷹寮の2カ所に回収箱を設置しました。現在までに、[約10kg](#)の[使い捨てプラスチック](#)を回収しました。



②回収BOXのPOPの作成

より多くの方が回収に協力してもらえるように、POPを作成しました。



③エコプロへの参加

2021年12月9日に東京ビックサイトで開催された「[エコプロ2021](#)」に2名が参加しました。当日は説明員として、来場した小中学生や企業の方に、MUPとは何かや日頃の活動について説明させていただきました。

④ミーティングへの参加

毎月1回程度各大学の代表者が集まるミーティングに参加しています。各大学での活動をシェアし、自分達の活動へと活かしています。



今後の活動

今後は、[SNSでの広報活動](#)や[商品開発](#)に力を入れていきたいと考えています。これからの活動にご期待下さい！！



【食べられるコップ「もぐカップ」を活用した使い捨て食品容器の削減活動】

海洋大学料理研究同好会と連携し、もぐカップを使用したメニュー開発コンテストを企画した。企画にあたり、海洋大学と連携協定を締結している一般社団法人天王洲・キャナルサイド活性化協会に協力を得た。2022年3月1日（火曜日）に品川区天王洲アイルに立地する寺田倉庫B&Cホールにて寺田倉庫株式会社、株式会社丸繁製菓、株式会社勤労食の協力のもと、コンテストを開催した。

審査員は、自治体、メーカー、大学、団体等の多様な立場の方に依頼し、料理そのものの味や見た目だけでなく、学生たちが自身の専門や経験を生かしたフードロスや食育などの多様な社会課題へのアプローチも評価指標として審査を実施した。





天王洲から発信！産学地域連携SDGs Action
～食べられるコップで社会課題を学び、解決しよう～

東京海洋大学 料理研究同好会 もぐカップ×SDGs メニューコンテスト

東京海洋大学産学・地域連携推進機構とアサヒグループホールディングス株式会社は、海洋プラスチックゴミや使い捨てプラスチック容器の削減、フードロス等の様々な社会課題を知り、解決する取組みを産学連携で行っています。

今回、東京海洋大学産学・地域連携推進機構とサステナブル事業に特化した新会社「アサヒユウアス株式会社」そして「一般社団法人天王洲・キャナルサイド活性化協会」が共催し、東京海洋大学「料理研究同好会」による「もぐカップ」などの食べられる容器を用いた料理コンテスト「もぐカップ×SDGsメニューコンテスト」を、産学と地域が連携して開催します。

コンテストでは、料理そのものの味や見た目だけでなく、学生たちが自身の専門や経験を生かしたフードロスや食育などの多様な社会課題へのアプローチも評価指標とします。

食べられるコップ「もぐカップ」×SDGsメニューコンテスト開催を通して、「おいしく、たのしく、サステナブル」に取り組む活動の一例を示し、産学地域で取り組む持続的な未来に向けた一歩といたします。

開催日：2022年3月1日（火）

14時～16時

場所：B&C HALL 東京都品川区東品川2-1-3

プログラム

13:45	開場
14:00	開会挨拶
14:15	チーム1
14:35	チーム2
14:55	チーム3
15:15	チーム4
15:35	審査員からのコメント
15:45	閉会挨拶
16:00	終了

出場チーム

はたちーむ

チームイーヨー

STOKK!

サラダボウル



主催：国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構
料理研究同好会

共催：一般社団法人天王洲・キャナルサイド活性化協会
アサヒユウアス株式会社

特別協賛：寺田倉庫株式会社 協賛：株式会社丸製製菓、株式会社勤分食

東京海洋大学 Asahi アサヒユウアス

一般社団法人
天王洲・キャナルサイド活性化協会

本イベントの開催は新型コロナウイルス感染症拡大の情勢を踏まえ関係者のみで実施し、様子観戦のみとなります。観戦チケットを予定しています。
問い合わせ先：国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構（担当：設楽）
E-mail: oler@n.kaiyodai.ac.jp TEL:03-5463-0859

・ 出場チーム 東京海洋大学 料理研究同好会

チーム名	はたちーむ	STOKK!	イーヨー	サラダボウル
メンバー	野上颯	庄司智美	上間友隆	谷所大輝
	田川康	高松千華	市川裕理	百々陽菜子
	望月光平	大東遥菜	大槻隼也	黄顕南



写真：メンバー集合写真

主催：国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構

料理研究同好会

共催：一般社団法人天王洲・チャンネルサイド活性化協会

アサヒユウアス株式会社

特別協賛：寺田倉庫株式会社

協賛：株式会社丸繁製菓、株式会社勤労食

①はたちーむ
「ワンハンドタコライス」



②STOKKI!
「エビの丸ごとビスクとパリパリチーズ」



③イーヨー
「おからティラミス」



④サラダボウル
「丸ごとカボチャのブリュレ」



写真：出品されたメニュー



写真：プレゼンテーションの様子

・審査員

	氏名	会社名
1	大森 直人	品川区
2	古谷 香	一般社団法人しながわ観光協会
3	古屋公啓	港南振興会
4	福島 明	東京商工会議所
5	榊原勝彦	丸繁製菓株式会社
6	名古 比加里	株式会社 JTB
7	森結紀納	寺田倉庫株式会社
8	羽澄ありさ	東京海洋大学 OG・モデル
9	小川美香子	東京海洋大学
10	東海正	東京海洋大学
11	三宅康之	天王洲キャナルサイド活性化協会
12	古原徹	アサヒユウアス株式会社

・審査基準

審査基準は、下記6視点について各審査員、各視点5点、合計30点満点とし、各視点の合計値を算出、合計点数の最も高いチームを総合優勝とした。視点の作成にあたっては、海洋大学卒業生で「ミス・ワールド・ジャパン 2021」ファイナリストにも選出された、羽澄ありさ氏にも協力いただいた。

視点1：見た目

視点2：味

視点3：独創性

視点4：ゴミ削減効果

視点5：SDGsへの貢献

視点6：プレゼンテーション、熱意

・審査結果

審査の結果、総合優勝はチームイーヨーのおからティラミスに決定した。排気量の多いおからを使用したことで、SDGsへの貢献度がわかりやすいという意見や、アレルギー対応、栄養に対する視点が評価されたほか、味、プレゼンに対する評価が高かった。

もぐカップメニューコンテスト採点表

2022/3/1実施

		ワンハンドタコス	エビの丸ごとビスク	おからティラミス	丸ごとがぼちやブリュレ	
		1 はたちーむ	2 STOKKI!	3 イーヨー	4 サラダボウル	
視点1	見た目	60点満点	47	57	46	53
視点2	味	60点満点	48	56	56	53
視点3	独創性	60点満点	48	50	48	54
視点4	ゴミ削減効果	60点満点	49	51	57	53
視点5	SDGsへの貢献	60点満点	52	54	57	51
加算	プレゼンテーション、熱意	60点満点	45	44	57	52
		360点	289	312	321	316
	コメント		別紙参照			
	総評					

・動画作成

今回コンテストは、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から関係者限りでの開催となった。しかしながら、本取り組みを多くの方に知ってもらいたい、参加してもらいたいという思いから、コンテストの様子をオンラインにより配信することとし、動画作成を行なった。来年度、動画配信およびオンライン投票を実施した。

【産学・地域連携アクション】「もぐカップ×SDGs メニューコンテスト」動画配信とオンライン投票のお願い

<https://www.kaiyodai.ac.jp/topics/news/202205181438.html>

【動画：youtube による配信】

<https://youtu.be/OV8dmPp78bM>

【オンライン投票】

エントリー 4 作品から気に入ったメニューに投票をお願いします。

投票期間 2022/5/16（月）～2022/5/31（火） 23:59

投票はこちらから↓↓↓↓(YouTube 概要欄にも掲載されています)

<https://forms.gle/E9VFXaFtopC7Wj7aA>

・コンテスト結果の公開

コンテスト結果発表：

2022 年 6 月 24 日に、大学ホームページにて、オンライン投票の結果発表を行った。

コンテスト結果発表：【産学・地域連携アクション】「もぐカップ×SDGs メニューコンテスト」

<https://www.kaiyodai.ac.jp/topics/news/202206241333.html>

【審査員賞】 イーヨー 「おからティラミス」



審査員賞：12名の審査員に、チームのプレゼンテーションと実食により審査いただき、決定。審査基準は、下記6視点について各審査員、各視点5点、合計30点満点とし、各視点の合計値を算出、合計点数の最も高いチームとした。

視点1：見た目

視点 2：味

視点 3：独創性

視点 4：ゴミ削減効果

視点 5：SDGs への貢献

視点 6：プレゼンテーション、熱意

チーム：イーヨーのおからティラミスは「排気量の多いおからを使用したことで、SDGs への貢献度がわかりやすい」という意見や、アレルギー対応、栄養に対する視点が評価された。また、味、プレゼンテーションに対しての評価も高く、今回の受賞に繋がった。

【オーディエンス賞】サラダボウル「丸ごとカボチャのブリュレ」

オーディエンス賞は、5月16日～5月31日までの期間に一般からのオンライン投票（投票数 151 票）により決定した。

チーム：サラダボウルの丸ごとカボチャのブリュレは、「美味しそう・食べてみたい」、「見た目がよい」という意見が多く寄せられたほか、耐久性を高めるためカップ内カラメルコーティングを行った工夫や、カボチャの種や皮まで丸ごと使用した点が評価された。



【審査員講評】

本コンテストには、東京海洋大学「料理研究同好会」から4チームが参加してくれました。提案されたいずれの料理も創意工夫がなされており、審査には大変に苦労しました。

各チームの料理はどれも創造的で、美味しく、完成度は高いものでした。なにより料理の創作を通してSDGsへの取り組みをしっかりと考えてくれて、その内容をプレゼンする学生の皆さんの姿には大いに感銘を受けました。

本コンテストを通じて、学生の皆さんは、これまで学んだことや経験をしたことを生かし、持続可能な未来に向けて、もぐカップを用いた「プラスチック削減」だけでなく「フードロス問題」や「食育」などの多様な社会課題に対して、その解決に楽しくアプローチしてくれたものと思います。

最後に、動画を視聴して下さった皆様をはじめ、料理研究同好会の学生の皆さん・審査員の皆様・東京海洋大学の先生方、このコンテストに関わって下さったすべての皆様、本当にありがとうございました。

一般社団法人 天王洲・チャンネルサイド活性化協会

理事長 三宅康之 様より