

「副首都・大阪」大学連携プロジェクト
リサーチ・プレゼンテーション 成果発表会資料

フードデリバリーによる 副首都大阪の魅力発信

追手門学院大学 Cチーム

副首都ビジョン

西日本の首都

副首都ビジョンの中の位置付け

- 大阪が「食」を通じて副首都としてどのように発展できるかを考える
- 大阪をデリバリーの街にすることにより、西日本の首都として確立する

大阪の食文化の歴史

- 政治の中心が江戸に移った後も各地の食材が売買される大阪は「**天下の台所**」と呼ばれた
- 食材を大切にし、極力捨てることをしない「**始末の精神**」と食への思いから「**食い倒れのまち**」と呼ばれるほど食文化に豊かな町へとなっていった
- 私たちはこの歴史ある食文化を活かして大阪を「**西日本の首都**」にできる政策を考える

江戸時代の大阪の写真



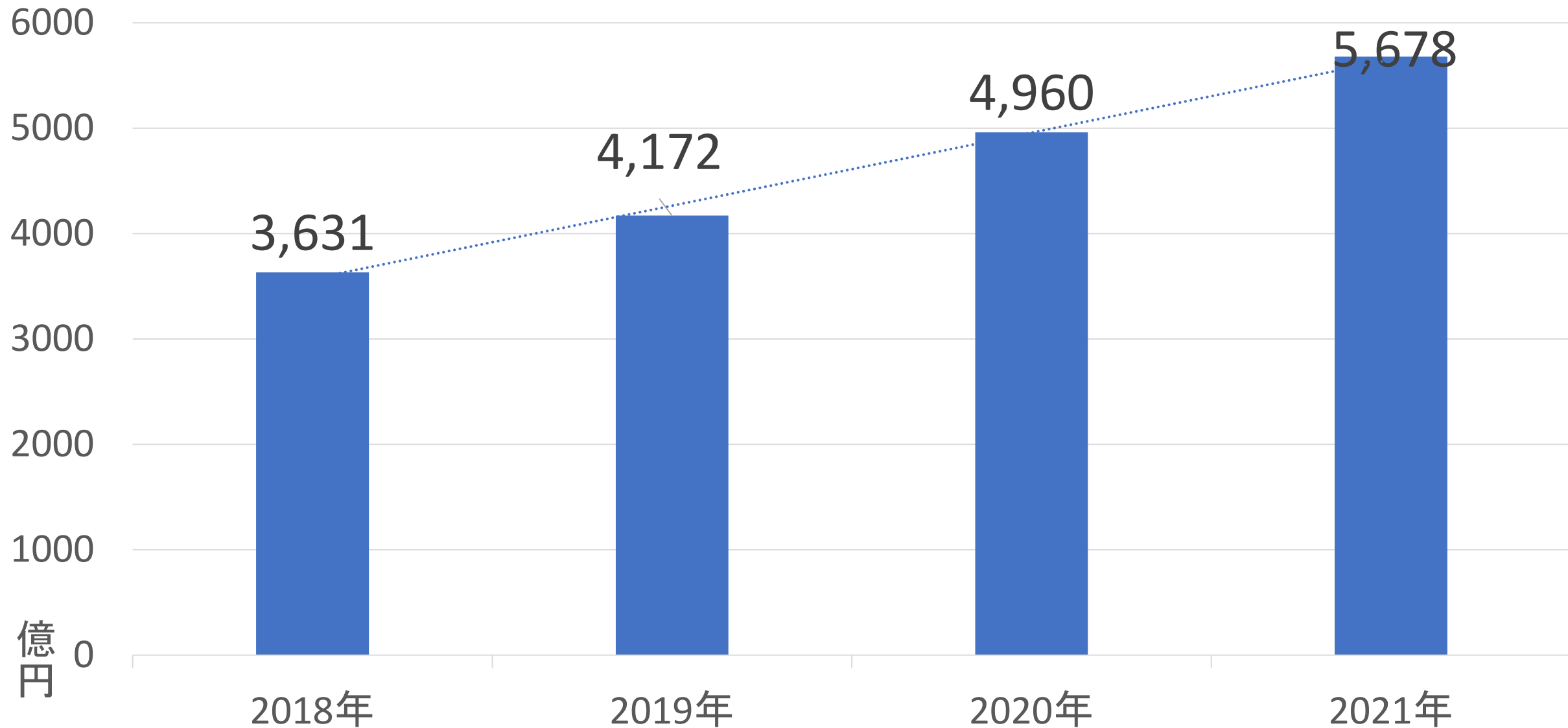
デリバリーにこだわる理由

コロナウイルスの流行以後、**フードデリバリー**を利用することは日常になりつつある

フードデリバリーであることで、多くの人に **様々な料理**を届けられる

フードデリバリーを用いて大阪をより食の色に染め上げられる

2021年フードデリバリーサービス利用動向調査



出所： ICT総研 2021年フードデリバリーサービス利用動向調査

昨今の食の問題

- ウクライナとロシアの**戦争**の影響による物価高騰
- **円安**による輸入コストの増加

=「**食の安全確保**」、「**住民の健康の維持**」がこれからの都市課題である

↳これまで以上に「**地産地消**」
「**食料自給率の増加**」を意識する必要

政策提案「郷土料理版ミールキット」

■ミールキット

- レシピと食材がセットになったアイテムで、新鮮な野菜や肉などの食材が必要な分量だけ入っているもの
- 下ごしらえが済んでいる食材が揃っているため、短時間で簡単に料理できる

主菜



After

出所:ミールキット(Kit Oisix)の宅配サービス【公式オイシックス】

「郷土料理版ミールキット」概要

- 希望のプランに合わせてレシピを自動で作成 or
好きなレシピを選択

(自動で計画されるレシピは主に**大阪の郷土料理**)

- レシピカードと新鮮な食材を玄関までお届け
- レシピカードに沿って簡単調理
- 次週のレシピを選択

or

プランに沿って自動でお届け(**サブスクリプション**)

具体例

①希望する人数とプランを選択

- ・人数(1.2.3.4) ・利用する曜日/週間(月.火.水.木.金.土.日)
- ・ミールプラン(定番.ファミリー.低カロリー.単品のみ)

②次週のレシピを選択 or プランに沿って自動でお届け



若ごぼうの炒め煮



小田巻き蒸し



鱧皮ザクザク

レシピカード

- 歴史、由来、関連行事
- 食習の機会や時季
- 主な伝承地域
- 保存、継承の取組
- 材料

若ごぼう	400g
油揚げ	1.5枚
サラダ油	大さじ1.5
だし汁	50cc
こいくちしょうゆ	大さじ1.5
みりん	大さじ1.5



作り方

1 若ごぼうの根はさがきに、茎は3cmにきりみずに
さらす。

2 油揚げは油抜きして短冊に切る。

3 油で若ごぼうの根、油揚げ、茎の順にサッと炒め、
だし汁、こいくちしょうゆ、みりんを加え、色よく仕上げる。

具体例



若ごぼうの炒め煮

八尾市特産物 若ごぼう
油揚げ



小田巻き蒸し

うどん かまぼこ
卵 椎茸
海老 あなご



鱧皮ザクザク

鱧皮
きゅうり
新ショウガ

これらの食材(人数分、必要な分量)とレシピカードが各ご家庭に届く

事例研究「ハローフレッシュ」

- ドイツ発で世界人気No.1の食材宅配サービス
- 17か国で展開され、利用者数約800万人、販売食数約10億食
- 日本でのサービス開始は2022年4月19日と新しい



ハローフレッシュを利用する メリット

- 1食あたりの**カロリーを設定**することで
栄養管理も行える
- **料理が苦手な人**でも様々な料理を楽しめる
- 普段では作らないような料理も多く、
様々な料理を食べることができる
- ぴったりの分量の食材が届くため
食品ロスが少ないなど**環境配慮**

出所：ミールキット (Kit Oisix) の宅配サービス【公式オイシックス】

「郷土料理版ミールキット」の意義

調理が簡単で時短、献立を考えることが不要

国産食材の需要増加

↳ 自炊が慣れない人や多忙な人でも気軽に郷土料理を食べることができる

↳ 大阪ではより多くの人に歴史ある食の文化を感じてもらえる

↳ 住民一人一人が健康、地産地消、食の安全に

関心を持つ機会を提供することができる

西日本の首都としての 大阪のあり方

- 食を通じた西日本の首都であるならば食生活も「**健康的なもの**」でなければならない
- 「**食品ロスの低下**」を目指し環境配慮した食生活
- これまで以上に積極的に「**地産地消**」に取り組むべきである

まとめ

- 食文化、フードデリバリーを活用した郷土料理ミールキットは、大阪の「食の魅力」を高めることができる。
- そして、食の大阪とは食を通じて健康的であり環境に配慮したものでなければならない。
- 天下の台所である大阪は、「西日本の首都」として、「郷土料理版ミールキット」政策が必要である。

参考資料

オイシックス「生活にミールキットが存在する意味は？ 食材宅配キットを有効利用する方法 | 有機野菜などの安全」

https://www.oisix.com/shop.g6--column--column33__html.htm

農林水産省「関西地方 大阪府 | うちの郷土料理」

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/osaka.html

農林水産省「食育に関する意識調査」

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>

ハローフレッシュ 自宅でらくらく世界のごはん

<https://www.hellofresh.jp/>

「フードデリバリーサービス利用動向調査」フーズチャンネル「コロナ禍で利用者急増？ 300人に聞いた【フードデリバリーサービスの利用動向調査アンケート】利用サービスや金額も明らかに」

https://www.foods-ch.com/news/prt_132538/

閲覧 すべて2022年12月23日