

<ニュースリリース>

人材育成と、食品ロス削減の意識醸成を目指す、
カゴメと共立女子大学による、産学連携の取組み
「もっと知ってもっと削減、トマトの有効活用プロジェクト」
学生が出荷規格外トマトの活用提案を発表

リアルな体験を通じ、学生の食品ロス削減への関心が向上

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡 本社:愛知県名古屋市)は、共立女子大学のビジネス学部野沢ゼミと共同で推進する「もっと知ってもっと削減、トマトの有効活用プロジェクト」(※1)の最終成果発表会において、3つのチームから出荷規格外トマト(※2)の有効活用方法の提案を受けました。当社としては菜園で発生する出荷規格外トマトを少しでも減らしたいと考えており、学生ならではの視点や発想を、今後の食品ロス削減に活かしてまいります。

カゴメと共立女子大学・共立女子短期大学(東京都千代田区)は、2024年6月、連携協定における取組みの一環として、共立女子大学のゼミを活用し、カゴメが直轄する生食用のトマト菜園「いわき小名浜菜園」で発生する出荷規格外のトマトの有効活用について、学生ならではの斬新なアイデアを盛り込みながら提案して頂く「もっと知ってもっと削減、トマトの有効活用プロジェクト」を開始しました。

この度、7か月にわたる学修を経て最終成果発表が行われ、カゴメ関係者に対して、学生ならではの斬新な3つの提案について発表しました。発表会には、カゴメ関係者が参加し、それぞれの発表に対して、サステナビリティやビジネスの視点で総評が伝えられました。

本プロジェクトを通じて、日常生活で身近な食材であるトマトの食品ロスについて自分ごととして考えたことで、学生にとって、食品ロス削減への関心を高める機会になりました。カゴメ関係者は「学生ならではの視点が活かされたアイデアばかり。私どもにとっても良い刺激になるプロジェクトとなった。今後も、こうした産学連携を継続してゆきたい」と話し、手応えを感じる結果となりました。

自然の恵みを活かした事業を展開するカゴメにとって、持続可能な地球環境は取り組むべき重要な社会課題です。当社はこれからも、ステークホルダーの皆さまとの協働により社会課題の解決に取り組み、持続的な成長と持続可能な社会の実現を目指してまいります。

※1:プロジェクト開始に関するリリース

<https://www.kagome.co.jp/library/company/news/2024/img/2024062701.pdf>

※2:出荷規格外トマト: 形や大きさ等が規格に合わないことから市場に出回らないトマト

■発表会の概要:

【日時・場所】

- ・開催日: 2025年1月22日(水)
- ・開催場所: 共立女子大学 神田一ツ橋キャンパス
- ・参加した学生の人数: ビジネス学部3年 野沢ゼミの学生、12名

【参加した学生のコメント】

7か月間のプロジェクトを通じて、これまで以上に社会課題の一つである「食品ロス削減」への関心が高まりました。学修過程においては、特に福島県にあるカゴメのトマト菜園「いわき小名浜菜園」を見学したことが印象に残っています。菜園で実際に規格外トマトの状況を見たことは、座学では得られない貴重な体験となりました。課題に取り組むにあたり、現場を訪れるなど、リアルに体験することの大切さも大きな学びとなりました。

【学生の皆さんの最終発表内容】

グループ A:

規格外トマトでつくる、トマトパウダー

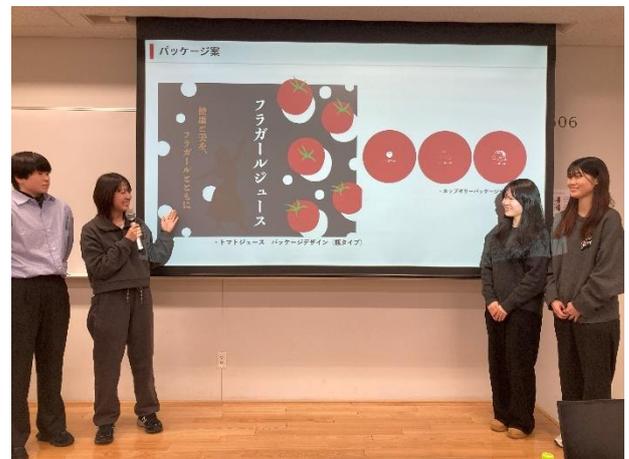
規格外のトマトをトマトパウダーに加工し、製菓メーカーや映画館で販売するポップコーンなどに商品化。カゴメが持つ「健康」「野菜」「サステナブル」のイメージはコラボ企業にも好影響となり、シナジー効果に。子どもや次世代のためにSDGsに関心ある30~40代をターゲットに、『規格外トマトから生まれた、サステナブルで新しい、食べるだけで、未来をちょっと良くするお菓子』をコンセプトに、購入者が「この商品を買うことで社会貢献している」と実感できる商品として展開する。



グループ B:

規格外トマト使ったメニューを人気観光施設で提供 規格外トマトのおいしさを知り、健康&笑顔に

いわき小名浜菜園の地元福島県にある人気観光施設とのコラボレーション企画。レストランで美味しさを体験してもらい、規格外トマトで作ったトマトジュースも販売することでお土産の購入にもつなげる。現代の日本人は、野菜摂取が不足していることに着目。規格外トマトを通じて食育を広めるとともに、野菜摂取一日あたり350gの習慣化と、食品ロス削減の実現を目指す。



グループ C:

トマトを含めた福島県の野菜を使用し、 粉として販売「E-Vegetable Powder」

トマトを含めた福島県の野菜を使用し、粉として販売することで、1日350gの野菜摂取と、食品ロス軽減を目指す企画。スープなどに加えることで、気軽に一日の野菜摂取を補える。地元メディアを活用し認知してもらうことからはじめ、福島県内の企業で働く野菜不足を感じている社員をターゲットにトライアル導入。健康経営などのセミナーや展示会への出展や体験者の口コミをHPで公開することで、他のユーザーに広げてゆく。



■プロジェクトの概要:

【目的と経緯】

ビジネス学部野沢ゼミでは、野沢誠治教授による指導のもと、マーケティング及びデータ分析を専門領域とし、1、2年で培ってきたリーダーシップ力を活かして、企業や社会の答えのない課題解決に取り組んでいます。本プロジェクトは、同ゼミの授業の一環として行われ、12名の学生が参加しました。カゴメの生鮮トマトの生産現場で発生する出荷規格外トマトの有効活用について考えることで、人材育成と、学生たちの食品ロス削減への意識醸成につなげるとともに、カゴメにとっても学生ならではの斬新なアイデアを得ることで、今後の食品ロス削減に役立てたいという思いのもと、およそ7か月にわたり取り組んでまいりました。

【スケジュール】

2024年	6月26日	オリエンテーション
	9月3日	トマトの大型施設菜園(カゴメ直轄)の見学
	10月9日	中間発表
2025年	1月22日	最終発表
2025年	3月13日	地域連携プロジェクト報告会(Zoom+対面開催)

【ゼミにおける、トマトに関する学修内容】

① オリエンテーション(2024年6月)

カゴメ従業員が、カゴメにおけるサステナビリティの活動や、生鮮トマト栽培の実情について説明。12名の学生が参加し、講義で得た知識をもとに、出荷規格外トマトの有効活用に関するアイデア出しを行いました。



② 栽培現場である、いわき小名浜菜園の見学(2024年9月)

生産者より、トマトを生産すると必ず目的外生産物(規格外品など)や、副生産物(茎葉など)ができてしまうこと、持続可能なロス削減をしていくためには、インプット(肥料、燃料、CO2など)に対し、アウトプット(価値、価格)を大きくすることが必要であることを学びました。



■連携協定の詳細:

【連携協定締結の経緯】

食品ロス問題における、共立女子大学・共立女子短期大学の食や地域社会への環境学習の取組みを背景に、多面的な連携のもとに相互協力し、食品ロスの削減に寄与することを目的とした連携活動を円滑に進めるため、協定を締結しました。協定に基づき、取組みに関する検討や教育・学術研究の推進、人材の育成と、社会課題である「食品ロス削減」に向け、意識醸成を目的とした幅広い連携を推進します。

【協定締結日】

2024年3月9日

【連携協力内容】

1. 教育及び学術研究に関すること
2. カゴメ株式会社が取扱う商品開発及び付帯する業務に関すること
3. 人材の交流及び育成に関すること
4. その他、相互が必要と認める産学連携活動に関すること

■共立女子大学・共立女子短期大学について:

共立女子大学・共立女子短期大学のキャンパスは日本随一の本の街、神保町と皇居を望むロケーションにあります。建学の精神である「女性の自立と自活」とともに130年を超えて女性の社会進出を支えてきました。すべての教育活動の根底にリーダーシップ開発・育成を置いており、学問分野の広さと専門性の深さで、多様な社会で貢献できる力を育てています。

■野沢ゼミについて:

ビジネス学部野沢ゼミは、野沢誠治教授による指導のもと、マーケティング及びデータ分析を専門領域とし、1、2年で培ってきたリーダーシップ力を活かして、企業や社会の答えのない課題解決に取り組んでいるゼミです。ビジネスコンテストをはじめ、地域連携や企業連携のプロジェクトを通じて、専門能力を持ちながらチームで協働し結果を導ける人材(社会で貢献できる人材)の育成を目指しています。

＜報道機関様むけのお問い合わせ先＞

カゴメ株式会社 コーポレート企画本部 経営企画室 広報グループ 北川、河津 TEL:03-5623-8503