

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の産学連携

「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」の第 2 弾

学生が規格外品トマトを使ったジュースのマーケティング戦略を発表 食品ロスを自分ごととし、若年層へのアプローチ施策を提案

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・共立女子短期大学(東京都千代田区 学長:佐藤雄一)と、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、2024 年 3 月に連携協定を締結し、2024 年 4 月より、ビジネス学部野沢ゼミに所属する学生(現 4 年生)の 12 名の学生を対象に、カゴメの事業をテーマとして、食品ロス削減につながる取組みを考える「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」を開始しました。今年度は、カゴメグループのトマト菜園「いわき小名浜菜園」で発生した規格外品トマト※1 を使った「フラガールトマトジュース」※2 の浸透戦略をテーマに扱い、2025 年 7 月 15 日(火)には、最終成果発表として、同世代の女子大学生をターゲットにした「フラガールトマトジュース」のマーケティング戦略の提案を行いました。

プロジェクトに参加した学生は、昨年 9 月にいわき小名浜菜園を訪れ、規格外品トマトの処理を見学し、食品ロスを自分ごととして捉えて、若年層に規格外品トマトを使ったジュースを訴求する戦略を立案し、実現可能性を検討してきました。最終成果発表では、カゴメといわき小名浜菜園の関係者に対して、3 つのマーケティング戦略の提案が行われ、各発表に対してサステナビリティやビジネスの視点から総評が伝えられました。

自然の恵みを活かした事業を展開するカゴメにとって、規格外品の活用は取り組むべき重要な課題です。プロジェクトを通じて得られた学生ならではの視点や発想、食品ロス削減への思いを真摯に受け止め、今後の食品ロス削減に取り組んで参ります。

※1 規格外品トマト: 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です。

※2 フラガールトマトジュース:「いわき小名浜菜園」で栽培されたフラガールという品種のトマトで作られたジュースです。

生鮮で出荷できない規格外品のトマトを使用して製造しています。現在は地元のスーパーマーケット等で販売しており、今後地元の特産品として販路の拡大を目指しています。

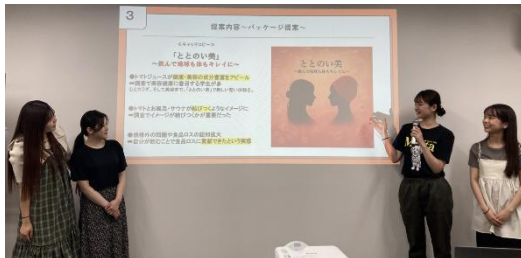
■発表会の概要:

- ・開催日: 2025年7月15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4年 野沢ゼミの学生12名

■参加した学生のコメント

学生生活の集大成として、これまで学んできたマーケティングや経営学の知識を使って、食品ロス削減に向けたマーケティング戦略を導きだせたことは貴重な経験となりました。昨年、トマト菜園で規格外品のトマトの状況を見学したことは、食品ロスを自分ごととして考えるきっかけになりました。社会人になってもこの経験を忘れずに、社会課題を自分ごととして捉え、主体的に学び、答えを導く人でありたいと思います。

■最終発表内容



グループ A

「温泉施設×トマト」をテーマに、温泉施設にフラガールトマトジュースのディスペンサーを設置し、ジュースを飲むことで規格外のトマトを積極的に消費ができるプロモーションを提案。健康・美容志向からの消費と、サステナブル消費の両立を図る。



グループ B

20代の女性が朝に飲む飲料としてフラガールトマトジュースを提案。少量で低価格にし、学生でも手に取りやすい商品にした。規格外品を活用した商品開発ストーリーを発信し、「買うことが応援になる」というストーリーを前面に出す。



グループ C

若年層のアルコール離れを受け、新たな提案として、お通しにトマトジュースを提供。美容期待により若年女性の消費を拡大し、楽しみながら規格外トマトを消費する方法を提案。

■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12名の学生が参加しました。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や商品のマーケティング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ます。

【これまでの学修内容】

2024 年度

2024 年 6 月 オリエンテーション:カゴメの活動や生鮮トマト栽培の実情を説明。出荷規格外トマトの有効活用に関するアイデアのディスカッション。

9 月 いわき小名浜菜園の見学:トマトの栽培の現場やロス発生を見学し、生産者からトマト栽培における規格外品の発生、ロス削減への取組みを講義。

10 月 中間発表

2025 年 1 月 最終発表:出荷規格外トマトの有効活用方法を提案。

3 月 地域連携プロジェクト報告会

2025 年度

2025 年 4 月 オリエンテーション:いわき小名浜菜園の担当者から、「フラガールトマトジュース」の概要と現在の課題等の話を聞き、5 種類のトマトジュースを試飲して比較。

5 月 中間発表

6 月 消費者調査:共立女子大学の学生を対象に、コンセプト、パッケージ、味覚についての受容性を測るためのアンケート調査を実施。

7 月 最終発表会

■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り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んでいます。

■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。

※昨年の取組みについてのプレスリリース

プロジェクト開始時: <https://www.kagome.co.jp/library/company/news/2024/img/2024062701.pdf>

最終成果発表: [https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000256.000099065.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000256.000099065.html)

※本年の取組みについてのプレスリリース

プロジェクト開始時: https://www.kagome.co.jp/library/company/news/2025/img/2025042401_t.pdf



いわき小名浜菜園の見学(2024 年 9 月)



トマトジュースの飲み比べ(2025 年 4 月)



消費者調査(2025 年 6 月)

＜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、岩元 TEL:03-5623-8503