

多文化プロジェクトゼミナールにおける フードロス削減への取り組み

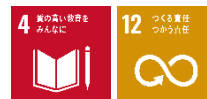
～地域企業との協働による規格外農産物を活用した商品開発～

国際商経学部

○准教授 おおの ようこ 大野 陽子、准教授 きょう えんえん 龔 園園

キーワード

多文化教育、問題解決型学習、フードロス削減、地域密着



研究概要

本報告は、市場に出回らず廃棄される「規格外農産物」の有効活用に焦点を当て、フードロス削減を目指して大学の教育活動の一環として実施されてきた地域密着型プロジェクトを紹介するものである。多様な国・地域を出身とする留学生と日本人学生に向けてすべての科目が英語で提供される国際商経学部グローバルビジネスコースでは、2019年発足以来、「Project Seminar」といった科目で県内の中小企業と連携して問題解決型プロジェクトをベースとした教育活動が行われてきた。

このプロジェクトでは特に、農産物の生産現場で必ず発生するフードロス問題を取り上げ、味や栄養の価値が十分にあるものの、形や大きさ等が基準を満たさないことで廃棄されてしまう規格外農産物の有効活用策に着目している。2021年からは、農産物生産者、流通・食品加工に関わる中間業者である地域商社、そして最終的な商品を販売する食品メーカーと連携して、県内の規格外農産物を活用した商品開発および販売促進に対して提案する仕組みが定着している。これまでには、朝来市産の岩津ねぎと朝倉山椒、丹波篠山市産の丹波黒枝豆、西脇市産の「あまクイーン」いちご、神戸市産の「カーリーナ」ミニトマトを対象にプロジェクトを実施してきた。

本プロジェクトでは、留学生10～15名程度および日本人学生25名程度が中心となり、経営学の基礎を学び、英語を使いながらディスカッションやグループワークを繰り返し、最終的に商品アイデアおよび販売促進に関する提案を英語と日本語両方で協力企業に発信していくという問題解決型学習を行っている。農産物の特徴やフードロス問題の現状について理解を深めるために、農園の見学などのフィールドワークも英語で実施してきた。これらの活動を通じて、日本人学生はもちろん、とりわけ留学生は日本の農業技術や農産物の特徴について知識を深めることができた。多様な国や地域出身の学生は各自が持つ文化的背景を生かし、各国の食文化やトレンドを取り入れたアイデアを数多く提案している。また、若者ならではの視点から、高いITリテラシーを活かして多種多様なクリエイティブ・コンテンツを作成し、協力企業との連携を通じて実践的な成果へと結びつけている。

その結果、2024年8月には学生提案による商品が好評のうちに1ヶ月未満で完売となった。2025年8月にも「カーリーナ」ミニトマトを使って学生が考案した商品が発売される予定である。

アピールポイント

本プロジェクトは、学生に実践的な学びの機会を提供できるだけではなく、産学連携を通じてフードロス削減という社会課題の解決に取り組むものである。兵庫県内の農家にも新たな収益源を得る機会を提供している。

加えて、多様な文化的背景を持つ学生を中心に英語による教育活動を展開するという本プロジェクトの特性は、企業にとっても多様性を理解し、グローバル人材育成の現場に触れる機会となっている。その成果として、異なる視点からの新たな商品開発の着想や創発的な学びにつながることが期待される。