

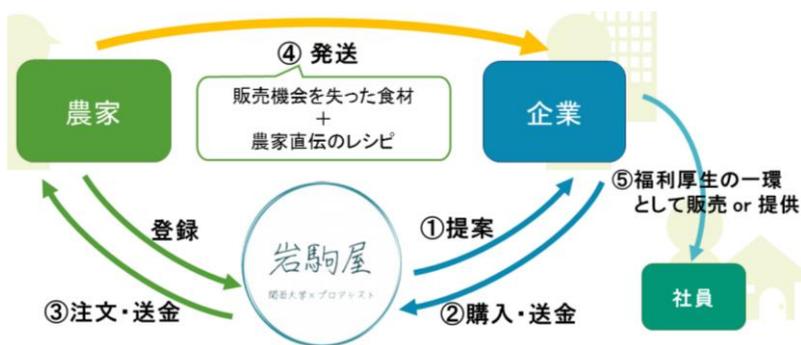
■ STOP！食品ロス！大学生発案の農家支援プロジェクト ■ 「シェアベジ」で農家と企業をマッチング ～ コロナ禍で販売機会を失った食材を救う ～

関西大学商学部の岩本明憲ゼミでは、株式会社プロアシストと連携して、農家と企業をつなぎ、食材を福利厚生の一環として購入頂くことによって農家の方々を支援するプロジェクト「シェアベジ」に取り組んでいます。同活動では、新型コロナの拡大によって販売機会を失った食材を救うことで“食品ロス”の削減を目指しています。

本件の ポイント

- ・商学部・岩本明憲ゼミと株式会社プロアシストによる農家支援プロジェクト
- ・食品ロス削減を目指して、企業と行き場を失った野菜や果物をマッチング。農家直伝のレシピも提供
- ・農家と企業をつなぎ、各企業の福利厚生の一環として、社員に食材を販売・提供

新型コロナウイルス感染症の拡大による食材販売機会の減少ならびに、社会における SDGs への関心の高まりを背景に、新事業として活動を開始した「シェアベジ」。岩本ゼミとプロアシストによる共同事務局「岩駒屋」が仲介役となり、農家発の食材や直伝レシピを企業に届けるという活動です（下図イメージ）。活動を手掛ける学生たちの根底にあるのは、新しい生活様式への対応が求められる中で、これからの「食」を支えたいという想いです。



<販売イメージ>

○定期購入(年4回) ○野菜のセット販売(2,000～2,500円/セット)

[※商品の具体例]

- ・若返りセット(疲労回復・生活習慣病予防に効果のある食材)
- ・若者健康野菜習慣セット(調理が簡単な食材)



<今年11月20日、大丸須磨店でのイベントで、シェアベジのPRを行う岩駒屋メンバー>

■ 「シェアベジ」導入によるステークホルダー別の各メリット

<for 企業> SDGs 推進企業としての社会的プレゼンスの向上。

福利厚生の充実による社員満足度の上昇。

<for 社員> 新しい食材・レシピの習得。おうちご飯の充実。

<for 農家> 新しい販売経路(販売機会)の獲得。

<for 社会> 食品ロスの削減

(SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」への貢献)

岩本ゼミの研究テーマは「マーケティング・流通の経済分析」。所属学生は、企業との特別プロジェクト等の課外活動も掛け合わせながら、経営戦略やビジネスエコノミクスについて学んでいます。「シェアベジ」の活動は2020年11月に開始。学生自ら農家や企業と交渉を行い、すでに複数社との契約を獲得しました。企業と農家間の食材の橋渡しとして、食品ロスの削減につなげるだけでなく、農家直伝のレシピを添加することで、家庭の食卓までを充実させる画期的な取り組みです。SDGsをベースとしたライフサイクルの推進にもつながります。

※本プロジェクトは、TEAM EXPO 2025/共創チャレンジとしても登録されています。

※岩駒屋では、「シェアベジ」の登録農家・協力企業を随時募集中です。参画に関するお問い合わせは下記まで。

➤ 「シェアベジ」事務局・岩駒屋 [Mail] iwacoma.nofoodloss(at)gmail.com ※(at)は@に変換ください

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：寺崎、木田、久保

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp