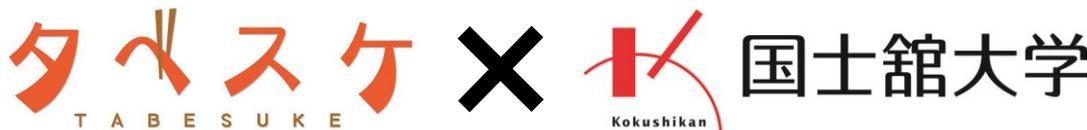


【産学官×SDGs】食品ロス解決に向け、 自治体フードシェアリング事業の課題に対し 国土舘大学政経学部3ゼミが解決策を検討するプロジェクトを実施 自治体担当者との意見交換も予定

自治体向けの業務支援を行う株式会社G-Place(本社:京都府長岡京市、代表取締役社長:綾部英寿、以下「当社」と)と国土舘大学政経学部は、2023年6月12日からの1か月間、「目指せ食品ロス・ゼロ! ミッションin国土舘大学」と称して共同プロジェクトに取り組みます。

本プロジェクトでは、当社の提供する自治体向けフードシェアリングサービス「タバスケ」を採用する自治体が共通に抱える事業課題に対し、国土舘大学政経学部の3つのゼミが解決策を検討します。なお、検討結果の発表は自治体担当者も招いて行い、検討した解決策に対してのフィードバックを受けます。



プロジェクト概要

本プロジェクトでは6月12日から7月12日までの1か月間、国土舘大学政経学部の専門の異なる3つのゼミナールが当社の提供する課題に取り組みます。

▶実施スケジュール

- w1:6月12日(月),14日(水) 当社から企画の説明、課題提示
- w2~w4:各週(月)(水) 各ゼミの時間に調査や分析、発表準備
- w5:7月12日(水)14:40~16:10 3ゼミ合同発表会。自治体担当者を招待し意見交換

▶参加ゼミナール

国土舘大学政経学部

担当教員 赤石秀之(専門・環境経済学) 学生数15人

担当教員 佐藤恵(専門・財務会計) 学生数18人

担当教員 柴田怜(専門・経済政策) 学生数16人

当社が本プロジェクトに取り組む理由、解決したい課題

当社はSDGs達成に向け、以下の二項目を目標として掲げています。

- ・フードシェアリングサービスの利用拡大により食品ロスを大幅に削減する
- ・パートナーとしての自治体と協働し、住みやすい社会をつくる

このため、当社の提供するフードシェアリングサービス「タバスケ」を利用してフードシェアリング事業を行う事業主体としての自治体と積極的に共同し、サービスの一層の利用促進を図るとともに、事業の有効性を高めていくための運用改善にも取り組んでいく必要があります。

「タバスケ」を利用してフードシェアリング事業を行う自治体が共通に持つ課題として、食品を掲載する店舗(協力店)の確保とその利用率向上が挙げられます。今回のプロジェクトではこの点をテーマに、学術的な視点、学生の率直な視点で改善策を検討していただき、当社サービスの改善につなげたい考えです。

国土館大学が本プロジェクトに取り組む理由

国土館大学政経学部の教員、赤石秀之・佐藤恵・柴田怜の三氏は「食品ロス削減と食糧支援を同時に達成するフードシェアリング政策の有効性」というテーマで2023年より共同研究を行っており、自治体が事業主体として運用する「タバスケ」をフードシェアリング政策の一事例と捉え、運用実態や課題などについて当社と意見交換を重ねて来ました。

その中で「タバスケ」を利用したフードシェアリング事業における課題を学生達のゼミ活動の題材とし、仮説設定、情報収集、解決策提案を行い、そして企業や自治体からのフィードバックを受けるといった流れを経験することで、主体的な学習態度や問題解決能力を効果的に身につける機会になると考えました。国土館大学政経学部ではこのようなPBL(Project Based Learning:課題解決型学習)の機会を積極的に設けて、学生が実社会の課題に触れ、自分の学びに関心を高められるようにしていきたいと考えています。また、このような産官学連携により社会的な課題に取り組むことができ、国土館大学としても意義のあるプロジェクトになると捉えています。

食品ロス問題について

2015年に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標(SDGs)」(※)でも、食料廃棄の削減が重要な柱として位置付けられるなど「食品ロス」は国際的に重要視されており、日本でも2019年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。そして、家庭系及び事業系の食品ロスのいずれについても2030年度までに2000年度比で半減するとの目標が定められています。

その背景には、世界の食料廃棄量が年間約13億トンにのぼり、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1が廃棄されているという実情があります。また、IPCC土地関係特別報告書で人為的な温室効果ガス排出量の8-10%が食品ロスおよび排気に由来する可能性が示されたこともあり、温暖化対策の観点からもこの問題が注目されています。

日本の食品ロス量は年間522万トンであり、これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量の1.2倍に相当します。日本の食料自給率(カロリーベース)は37%にとどまっており、食料の多くを海外からの輸入に依存している中で、大量の食品ロスを出していることも問題です。

日本の食品ロスのうち事業系は275万トンで、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなどによります。このうち小売店や飲食店をはじめとする食品提供事業者から生じる規格外品、返品、売れ残り品などが「タバスケ」でアプローチする食品ロスです。

※ Sustainable Development Goalsの略称で2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すための国際目標。目標 12「持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられる

参考

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 令和2年3月31日閣議決定

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer.policy/information/food_loss/promote/pdf/promote_200331.0001.pdf
(最終アクセス20230526)

消費者庁HP 食品ロスについて知る・学ぶ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer.policy/information/food_loss/education/(最終アクセス20230526)

消費者庁特設サイト「めざせ!食品ロス・ゼロ」

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/whats.html>(最終アクセス20230526)

サステナブルな食に関する環境省の取組について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000760254.pdf>(最終アクセス20230530)

株式会社G-Placeについて

1968年に「日本グリーンパックス」という社名で事業をスタート。2019年5月、創業50周年を機に現社名に変更しました。『アイディアで未来をつくる、創造総合商社』を掲げ、さまざまな分野で独自性のある商品やサービスを提供しています。創業から一貫して、全国自治体のごみ減量促進を支援。また、再生可能エネルギーに関する資材や再生樹脂製品の販売、天然由来成分にこだわったオリジナルの化粧品や雑貨類の企画・販売、海外家電製品の輸入販売なども行っています。現在では海外にも拠点を設け、積極的に事業を展開中です。

<G-Placeが提供する自治体向けICTサービスラインナップ(一部)>

◆ごみスケ <https://gomisuke.jp>

全国150以上の自治体が導入するごみ分別アプリ。ダウンロード数230万以上。昨今需要の高い外国語・やさしい日本語に対応。

◆ごみサク <https://www.gomisaku.jp>

家庭ごみの減量化・適正排出を促進し、地球環境に貢献するための分別辞典サイト。地域×品目ごとに、正しい捨て方やリユース方法を簡単に検索可能。

◆パーズ <https://perze.jp>

「ごみ・子育て支援・防災」など必要に応じ自由にカテゴリ登録ができ、イベントやMAP、コラムなど様々なテンプレートを組み合わせて自治体毎のオリジナルアプリを作れます。

◆タバスケ <https://tabesuke.jp/>

自治体向けフードシェアリングサービス。まだ食べられるけれど廃棄されてしまう可能性の高い食品を購入者につなげることで食品ロス削減に取り組みます。

◆ロカスタ <https://locapo.jp/service/locasta/>

農林水産業・飲食店と地産地消に関心のある住民をつなぐツールです。直売所の情報やイベント情報のPRなどを通し、「地産地消」を推進・支援します。

◆ロカポ <https://locapo.jp>

G-Placeが提供する地域の課題解決・活性化につながる自治体向け製品の検索サイト。



「ごみスケ」トップページ

【リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社G-Place
経営企画グループ 広報:菊地
Email:kikuchi@g-place.co.jp

【事業に関するお問い合わせ先】

株式会社G-Place
公共イノベーション事業グループ
東日本営業チーム Email:kan2@g-place.co.jp
西日本営業チーム Email:kan1@g-place.co.jp

【会社概要】

商号:株式会社G-Place (読み:ジープレイス)
所在地:〒617-0835
京都府長岡京市城の里10-9
創業/設立:1968年5月7日/1969年5月16日
代表取締役社長:綾部英寿
公式HP:<https://g-place.co.jp>

掲載されている情報は発表時点のものです。発表後に内容が変更になる場合がございますので、何卒ご了承ください。