

代表取締役社長
関藤竜也氏

単なる安売りを避け 別の価値を与える

一見すると、普通のECサイトと変わりはない。掲載商品は、「食品」「飲料」「美容・健康」などの全六分野。社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム「KURADASHI.jp」のウェブサイトで。

しかし、どの商品も大幅に値引きされている点は目を引く。半額以下や、九割引きを超える商品も並ぶ。運営会社クラダシで代表取締役社長を務める関藤竜也氏は「掲載商品は

月間六〇〇〜七〇〇点。値引き幅は平均で六〜七割です」と話す。

サイト上に並ぶのは、食品でいえば納品期限切れの商品などだ。納品期限とは、日本の商慣習上、メーカーが製造日から賞味期限までの最初の三分の一の期間内に小売店に納品する、その期限のこと。それを過ぎると通常の販路が失われ、廃棄に回ることが多い。

デイスカウント商品としての販路はあるものの、単純な安売りを好まないメーカーは少なくない。

「そうしたメーカーは、ブランドイメージと市場価格を守るためにお金のかかる廃棄を選択してきました。KURADASHI.jpの意義は、それとは別の選択肢という点です。メーカー側が倉庫で管理する商品にコーポレートバリューを上げるような価値を乗せ、通常の市場に供給します」

この付加価値こそ、プラットフォームの名に冠した「社会貢献」であ

る。KURADASHI.jpで商品を購入すると、その金額の3%が環境や福祉などの活動を行う団体に寄付される仕組みだ。社会性や透明性を求める独自基準で選んだ団体の数は現在一四。寄付金総額は、すでに三〇〇万円を超える。会員専用「マイページ」では、寄付金額の累計を「ワクチン注射」「ヒノキの植樹」「サングの植樹」「車いすの寄付」という四つの指標に置き換えて可視化する。「わかりやすい形に置き換えて社会貢献へのモチベーションを高め、それを持続可能なものにする狙いです」

同社の活動は各方面からも高く評価され、環境省第六回グッドライフアワードで環境大臣賞を受賞するなどしている。問題意識を抱くようになったきっかけは、約二〇年前。前職の商社マ



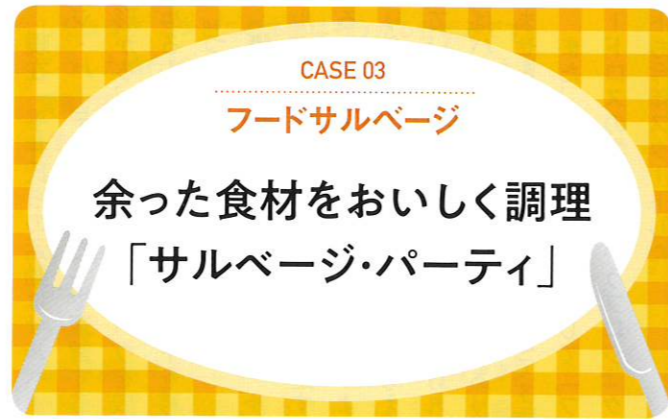
取り扱い商品は、食品だけでなく日用品や装飾品まで多岐にわたる

ン時代、赴任先の中国で大量の食品がコンテナ単位で廃棄される現場を目の当たりにし、将来社会課題にならないと見通した。その後、ビジネスとして課題解決に取り組む機会をうかがいながら、一四年七月に会社を立ち上げ、事業に乗り出した。

サイトに掲載する商品は、原則として委託販売。クラダシ側がサイト上で注文を取りまとめ、指定倉庫に



代表理事
平井巧氏



楽しむことで、問題解決の「ハードル」を下げる

ツナやコーンなどの缶詰、切り干し大根や干し椎茸などの乾物、夏に食べ残したそうめん、ニンジンやジャガイモなどの常備野菜。

こうした家庭で余ってしまった食材を、なものを参加者が持ち寄り、プロのシェフによるアドバイスを参考にしながら調理を楽しむことで、廃棄される可能性が高かった食材をサルベージ（＝救出）する――。

そんな趣旨で行われるワークショップ

「年間数百万もの食材が廃棄されているといわれても、問題が大き過ぎて自分事として捉えづらいですし、『食品ロスは絶対にダメ』という極端な方向に進んでしまうのも息苦しい感じがします。それよりも、プロのアイデアでこの食材がこんなふうに変身するんだ、と感心したり、参加者同士で食材の買い方について話をしたりすることのほうが大切だと思っています。最初のハードルが高いと後が続きませんから」

そうした背景から、サルベージ・

納品してもらい、それを購入者に宛てて出荷する。商品を供給する協賛企業は現在、約五八〇社に上る。

学生を人手不足の農家に派遣 収穫した農作物の出品も

商品の購入には無料の会員登録が必要。一商品につき五四〇円の送料を無料にするプレミアム会員（月額会費五四〇円）も用意する。会員数は七万五〇〇〇人超で、プレミアム会員はその七%を占める。

最近では、食品ロスになる恐れのある野菜や果物などの一次産品も取り込む。第一弾は、青森県南部町で収穫されたサクランボやリンゴなど。昨年六月から今年二月まで販売したところ、約七割もの食品ロス削減と農家一軒当たり約五〇万円の所得増に結び付いた。今年三月には、町との間で包括連携協定を交わした。

一次産品で食品ロスが生じるのは、収穫に必要な人手を確保できないから。そこで、人手不足に悩む農家に学生を派遣する社会貢献型インターンシップ「KURADASHI Challenge」と、その活動を資金面で支援する「KURADASHI 地方創生基金」の仕組みを今年二月に整えた。学生が収穫した一次産品は今後、サイト上に掲載される。

関藤氏は、「食品ロス削減への問題意識が高まっている機運の中で、会員と協賛企業の獲得をさらに加速させていきたい」と、ますます意気盛んだ。



上/種子島に学生を派遣し、サクランボの収穫支援を実施。人手不足からくる食品ロスの解消を図る。下/青森県南部町で収穫されるサクランボやリンゴなどをKURADASHI.jpで販売。収益を農家へ還元し、地方創生につなげる