

食品シェア みんな幸せ



機内販売の画面で注文内容を見せ、安く買ったパンを売る女性(右) 東京都大田区、池田島撮影

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品と、お得に食べたい人をつなぐ、そんな「フードシェアリング」のウェブサービスが相次いで生まれている。「食品ロス」削減につながるのか、注目が集まる。

売れ残ったらスマホで出品↓お得に買え

廃棄させない 専用サイト次々

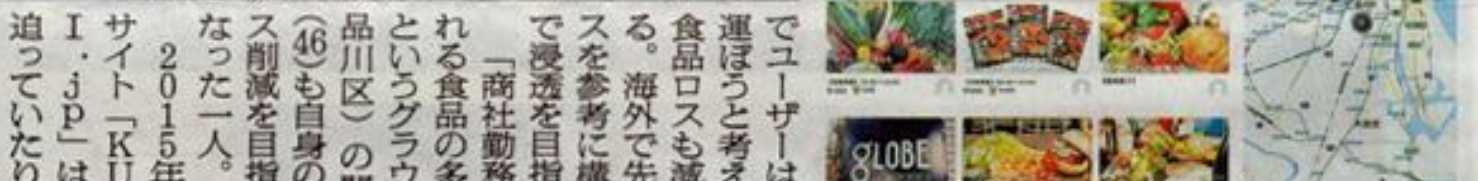
食品ロス

環境省と農林水産省によると、食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。調査の推計では、2014年度の国内の食品ロスは家庭や飲食店の食べ残し、売れ残りなど計約621万トンのぼろ。世界の食料廃棄量の約2倍で、国民1人あたり毎日茶碗1杯のごはんを捨てている計算になる。

4月の開始を目指し、昨年9月からテスト運用を始めた。現在東京23区を中心に34店、ユーザー約2,300人が登録。キャンセルになった料理やシェフ見習いが作ったピザなど、正規には売れないがおいしく食べられる品々が出品されている。

「捨てるのは心苦しいので、誰かに食べてもらえたらうれしい」と守谷さん。鈴木さんは「身近な課題にお役に参画できるのがある。普段は手に取らないものの味も楽しめるのが魅力」と話した。

守谷さんは「これまででもインドイッチを翌日ホットプレートに作り替えるなど売切る工夫をしてきたが、もうしても売れ残りが出た。「せっかく作ったものを捨てるのは心苦しいので、誰かに食べてもらえたらうれしい」と守谷さん。鈴木さんは「身近な課題にお役に参画できるのがある。普段は手に取らないものの味も楽しめるのが魅力」と話した。



① サイトには売れ残った商品の写真や名前、金額などを載せる
② 引き取りの時間や金額が一覧できるフードシェアリングサービス「TABETE」のサイト画面=コックキング提供

あったりなどの理由で店頭で売れない商品を販売している。現在430社と契約、4万4千人以上が利用する。

「もったいないという感覚を持つ一方、スーパーの棚の奥からものを取るなど実際の行動が伴っていない。一人ひとりの意識が変わるような発信をしていきたい」

食品ロスに詳しい神戸大学院経済学研究所の石川雅紀教授(環境経済学)は、フードシェアリングを、スマホやSNSの普及で流通の革命的な変化が起きて生まれた「新しい概念」とみる。配車サービス「ウーバー」や民泊「エアビアーンドビー」に代表されるようなシェアリングエコノミーが浸透してきたことも後押しになっているという。

「需要と供給が一致するかは未知数だが、うまく機能すれば食品ロスの解決につながる」と話している。

(寺尾佳恵)