

食品廃棄の問題に取り組むスタートアップ企業が増えている。従来は環境省などの省庁やNPOが主体の取り組みが目立ったが、若い企業がネット上に情報や食品そのものを交換するプラットフォームを構築。食品ロスの課題を事業で解決する動きが出始めた。今年は「食品ロス元年」ともいわれ注目を集めそうだ。

余った食材ネットで融通

「経済的ハンディキャップがある人たちをビジネスで手助けをしたい」。M Project(エムプロジェクト、川崎市)の枝川正樹代表は話す。同社は2017年11月、外食店や食品小売店の余った食材を消費者に割引価格で提供するスマートフォン(スマホ)アプリ「エプロン」を始めた。

アプリで手軽に飲食店での予約の突然のキャンセルや、スーパーで天候悪化で客が少なく用意した料理が無駄になりそうといった場合、店舗はそのメニューをアプリに登録。利用者はサイトにアクセスし、近くの店で余った料理を割引価格で購入できる。

エムプロジェクトは顧客の1回の支払いあたり100円を店舗から受け取る。ターゲットは経済的な余裕がないシングルマザーや高齢者などに設定した。枝川氏の起業の原点は食品商社時代。仕入れ販売を担当し、売れなかつた輸入食品を大量に廃棄する状況に違和感を覚えた。出身の沖縄県ではシングルマザーが多く経済的に厳しい人が多いことにも影響されたという。今秋までに正式版を公開し、全国に広げる考えだ。現在の登録者数は若い女性や主婦を中心に約

新興勢、食品ロス削減に商機

食品ロス削減プラットフォームの仕組み



店の材料や料理、消費者に

曲がった野菜も



バリュードライバーズ(東京・港)は6月末、フードシェアリングに使える「たべるーぶ」の展開を始めた。賞味期限が近くなつた商品を持つ食料難に苦しむ人に寄付する。今後は商品内容に応じ手数料を下げる方針だ。

バリュードライバーズでは商品が売れた場合、売り手から販売金額に応じ15%の手数料をもらう。そのうち1~2%を個人間で余った食材を取引できるアプリが英国の「OLIO」だ。家庭で栽培した野菜が余ったり、旅行で長期間留守にして家で食材がたまりそうになつたりしたときに取引できる。

こうした海外のアプリを参考にしたのはコーケンシング(東京・港)。フードシェアリングサービス「タベテ」を18年4月にリリースした。飲食店がその日に余った料理を割引価格で提供する。8月にシステム開発の伊藤忠テクノソリューションズと資本業務提携し、機能を拡充する計画だ。日本でも大企業も関心を示し始めた。活動の裾野は広がる見通しだ。

(柴田奈々)

に13万人で、19年10月までに100万人をめざす。将来はアジアや米国など海外展開も検討する。

環境省によると、まだ食べられるのに捨てられる食品ロスは国内全体で約646万トン。15年の世界全体の食糧援助量320万トン(国連調べ)のほぼ2倍に達する。SNS(交流サイト)の普及で、表に出でていなかつた環境問題が伝わるようになり、活動に参加しやすくなつた。国連が持続可能な開発のために定めた目標「SDGs」の動きも後

余った野菜を登録し、農家や漁業関係者もともと外食チェーンや総菜店など企業向けを想定したが、主婦や学生などからの問い合わせが増えて、消費者にも対応するようになつた。

漬物や加工食品を販売する萩原食品(東京・足立)は店頭で売れ残った商品をたべるーぶに登録した。同社の萩原友美さんは「食べられるが賞味期限が短くなつて店頭に出せない。学

校や社食に安い価格で売るのは限界があつたが悩みが解決できた」と話す。都内の自営業、森川史靖さんは、実家に帰省する際の土産として賞味期限が近くなつたスナック菓子やチョコレートの詰め合わせを購入した。「まだ食べられるので賞味期限が近くても気にならず、購入するなら社会貢献できる方がよい。ネットでも簡単に購入できる」と話す。

こうしたサービスが先に普及した欧米の動きが日本でも活発になり、今年は「食品ロス元年」といわれる。では本場の動きはどうか。

デンマーク発のアプリ「Too Good To Go」はレストランで余った料理を割引料金で購入できるサービス。英国など欧州8カ国で展開し、アフリカからの難民など貧困層をターゲットとしている。