

食品廃棄 ネットで削減

母親に贈る「超おとなのふももある。インターネット企
りかけ」。店の自家製しよ業のSHIFFT(東京・
うゆに使ったかつお節が材豊島)が4月5日に始めた
料だ。タベテ専用で、店の「Reduce GO」だ。これまで、約250万点の
オーナーが「捨てるはずだ都内の会社員、阿部伸一さ
ったが商品として自信があん(41)は、このアプリを
る。若い人が来るきっかけ使って港区のパン屋「ブ
になれば」と考えた。ランジェリー ア・ラ・ド
飲食店は品質や店のイメウマンド」で朝食用のパン
ーシを守るため食品を捨てを手に入れるのが日課。仕
てきた。ところが余り物で事帰りの趣味になってい
あることを前提にすれば新る」。パンは持ち帰り用の
しい客や常連をつくる手段容器がいらず、フードシ
にもなる。エアになじみやすいよう

捨てられる食品や生活雑
貨を減らすと、外食店や
メーカーと消費者をイン
タネットですぐ動きが広
がり始めている。売れ残り
そんなメニューや廃棄して
いた試作品を店がサイトに
掲載、予約して割安に買
える仕組みは「フードシエ
ア」と呼ばれる。食べられる
のに捨てられる食品は国内
で600万ト強。「もった
いない」「ことを嫌う若者や、
食費は抑えたい働き盛りが
支持している。

トマトコッペロール」を購
どを手がけるコークッキン
入した。発売前の試作品だ。グ(東京・港)が4月に始
スマホに映したのはフードめた。東京都心などの約1
シェアサイトの「TABETE 30店が加わり会員は約2
TE(タベテ)」。「パン 万人。直近では登録される
がもったいないし、安く買 食品の25%が消費されてい
えるなら欲しいですよね」。5月、渋谷区の高級料理
笑みもられる。る。同社は料金の35%を受 店「割烹(かっぽう) TA
タバテは料理イベントな け取る仕組みだ。自然食品 JIMA」で滝波栄一
の総菜店「食や」(同)はん(28)が持ち帰ったのは、
月額1980円で、毎日
2回まで余った食品を好き
なだけ食べられるサービ
スだ。

食べ物の廃棄を減らす消
費者や企業の輪はさらに広
がりつつある。滋賀県は「フ
ードエコプロジェクト」を
進めており、昨秋から参加
する店を募っている。食肉
卸のカルネ・ジャパン(滋
賀県近江八幡市)は、賞味
期限が迫ったハンバーグな
ど直営店の割引情報を交流
サイト、フェイスブックで
発信している。

若者・働き盛りが支持

試作品を予約

東京都大田区の「アヤパ
ン」。街の小さなパン屋は
午後7時を回ると商品棚は
寂しくなる。ところが5月
中旬に訪れた会社員、中村
亮一さん(39)はレジに向
かうとスマートフォン(ス
マホ)を見せて、予約して
いた1袋270円の「減塩



アヤパンは新商品の試作品をタバテ
に出品した(写真上)。割烹T A J
I M Aはだしを取った後のかつお節
と昆布をふりかけにして販売する



余った日用品も

「甘酒4本セット」「だ
しがゆ40袋」。食品メーカ
ーの在庫品など約200種
類が並ぶ通販サイトが「K
URADASHI.jp」

1年で646万ト、無駄に

環境省の推計では、食べられるのに
捨てられる食品は国内で年646万ト
(2015年度)に達する。国民1人
あたり1日茶わん1杯弱分(約140
g)で数年間減っていない。日本では
消費者が過度に鮮度を重視する傾向が
あるのが一因だ。
ただこの数年は、材料の高騰や天候
不順を受け食品の値上げが続く。ニッ
セイ基礎研究所の久我尚子主任研究員
は「実質賃金の伸びが実感しにくい。
20〜30代を中心に環境への意識も高
く、食品を捨てずすみ食費を抑えら
れる取り組みが注目されている」とい
う。国連が「持続可能な開発目標(S
DGs)」で食品廃棄の半減を求めて
おり、政府も取り組みを加速する。
今のところネット経由のフードシエ
アは、外食店で仲介できるのは多くて
も1店あたり1日数食。趣旨に賛同す
る作り手と、消費者の関心を高めるた
めの情報発信が普及のカギになる。
(増田咲紀、出口広元、高倉万紀子)

だ。まとめ売りが中心で値ズ(東京・品川)は昨年7
段は定価の約4割。運営会 月から日用品などの余剰在
社によると2015年から 庫を売るサイト「オタメン」
社に比べて、約250万点の を運営している。売り上げ
食品が捨てられずすんだの 一部は医療や自然保護の
という。若手県盛岡市の、 団体に寄付される。愛知県
みちのく観光タクシーはサ の60代主婦、安藤正代さん
イトで買った商品を得意客 は「お得だけでなく、優
に配っている。 しい気持ちになれる」と評
通販サイト運営のシナビ 価している。