

## 知っとく トク 廃棄食材 手ごろに購入 食品ロス防止の貢献にも

2020/6/22付 | 日本経済新聞 夕刊

飲食店などで余った食べ物を安く購入できる「フードシェアリング」に注目が集まっている。アプリなどを通じて食材が余った飲食店や総菜店と、安く購入したい消費者をマッチングする仕組みだ。新型コロナウイルスの流行で営業を縮小している飲食店から、高級食材を手ごろな価格で購入できる機会も増えてきた。「食品ロス」を防ぎつつ、家計にも社会にも優しい消費が広がっている。

コーッキング（東京・港）が運営するフードシェアサービス「TABETE（タベテ）」では、飲食店で急な予約のキャンセルが出た際などに余った料理をウェブサイトやスマートフォンのアプリから購入できる。首都圏を中心に約1100店舗が登録しており、まだ食べられるのに売れ残って廃棄されてしまう食べ物を通常価格の2～3割引きで販売する。



TABETEのアプリやサイトから余った飲食店の料理を購入できる＝企業提供

出品が多いのは、飲食店の閉店が近づく夕方以降だ。ランチで残った料理や見た目が悪くなった食べ物を手に入れやすい。登録店は都市部の駅の近くが比較的多い。遅めのランチや仕事帰りに店に寄って安く購入するとお得だ。

横浜市の女性会社員（27）は主に仕事帰りにタベテを利用している。「高級店がワンコイン弁当を出していたりと、財布に優しく食べることができる」と話す。

エイチ・アイ・エス傘下のみなとく（東京・港）が運営するアプリ「No Food Loss（ノーフードロス）」では余剰食材を購入するクーポンを発行できる。店頭で提示すれば、コンビニエンスストアの「ポプラ」や「生活彩家」などで食品を半額ほどで購入できる。利用できる店舗は首都圏や中国地方を中心に100店舗ほど。順次登録店を拡大している。

また、購入金額の一部はアフリカの子どもの給食を支援する団体に寄付される。消費者からは「家計も助かって世のためにもなる」「その日その時に食べたいものを探すのに使いやすい」といった声が寄せられる。

飲食店だけでなく、ホテルやメーカーで余剰になった食品や雑貨のロスを防ぐ取り組みもある。

クラダシ（東京・品川）が運営する通販サイト「KURADASHI（クラダシ）」では、休業となったホテルやレストランの業務用商品を扱う。外出自粛の影響で休業が続いたため、ジュースや肉類など業務用商品の扱いが急増している。

他にもパッケージ変更などの理由で余った加工品や雑貨を通常の3～4割程度の価格で購入できる。さらに販売価格の3～5%は社会福祉団体などに寄付される。「1ケース買って職場や友人で分けるのもおすすめ」（同社担当者）だ。

農林水産省によると、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は国内で年間約612万トンあるという。国民1人当たりで換算すると1日にごはんお茶わん1杯分（約132グラム）だ。コロナの影響で客足が遠のいている飲食店では余剰食材もさらに増えている。家計に優しく社会貢献もできる「フードシェア」。ぜひ試してみたい。ぜひ試してみたい。

（堀沢里奈）

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。

Nikkei Inc. No reproduction without permission.