



大田市場から全国に向けて フードロス削減の 輪を広げたい



▲2160円
野菜BOX
驚きの価格とボリューム
新鮮「わけあり」商品をパックでお届け
食材の有効活用でSDGs、
フードロス削減に貢献

東京促成青果では、大田市場での選別作業で「見た目が悪い」「傷がついている」といった理由で一般の流通ルートに乗らなかった青果物（規格外商品）を消費者向けに低価格で販売するECサイト「みためとあじはちがう店」をオープン（サイト運営は関連会社である株式会社サンオオタが実施）。サイトでは新入荷した商品の紹介をはじめ、規格外商品の利用方法や調理のポイントを解説するコーナー、さらに不定期での特売セールを行うなど、通常のECサイトと変わらない仕組みだ。

大竹氏はECサイト開設の中心的役割を果たしており、「食材の有効活用を進めることでフードロス削減を目指す」と同時に、日本人の食育意識を高めたいです。今後は、自社だけでなくフードロスに課題感を持っている様々な企業とも連携・協業し、社会課題の解決と一緒に取り組んでいきたい」と述べている。

公式サイト <https://mitaaji.com/>

LINE公式
アカウントはこちら



LINE初回お友だち登録で
500円クーポンプレゼント

「本来食べられるはずの食品が捨てられる」。フードロスの問題は、現代を生きる私たちにとって重要なテーマだ。国連が定めたSDGs（持続可能な開発目標）の達成を左右するともいわれるこの課題を解決すべく、さまざまな努力が重ねられている。今回は市場の選別作業で発生する規格外の青果物をリサイクルするとともに、格安で消費者に届けるユニークな取り組みを開始した企業を紹介する。

生産から消費までカバーする フードロス削減の実現に向けて

フードロス問題を考えるにあたり、まず認識しておきたいのは廃棄処分される食品の種類だ。食品は消費者に届けられる過程で、いくつかのポイントで廃棄されている。たとえば野菜の場合、生産者は需要を見越して栽培するのだが、天候や消費者の嗜好などにより出荷量は大きく変

動する。時折、畑で処分される野菜がショッキングに報じられるが、出荷すればそのまま農家の損失につながるため、「ほかに方法がない」というのが現状だ。

出荷された野菜は全国の市場に送られ、スーパーや青果店の店頭と並ぶが、この過程でも廃棄となるものが出てくる。代表的なのは曲がったキュウリや少し凹んだカボチャなど、味や品質に差はないものの「見た目」から売り物として認められない類の商品だ。これらの野菜の多くは廃棄物として処分されるのだが、消費者から見えない場所で行われているため、フードロス発生の現場として意識されることは少ない。

最近よく話題になる「使わずに傷んだものや賞味期限を過ぎた食品を捨てるのがフードロス」という論調は正しい面もあるものの、実は消費者の手元に届く前にさまざまな場所でフードロスは発生してしまっている。日本でこの課題を解決するためには、生産から消費までのサプライチェーン全体をカバーするリサイクル、および商品流通の仕組みを見直すこと

がポイントになると思われる。

荷受・仲卸作業で発生する 廃棄青果物を資源化

フードロス削減は食にかかわるすべての企業にとって重要なテーマ。しかし、削減のためにコスト負担が上昇し、業績が悪化してしまえば元も子もない。そこで、この問題を正面から捉え、先進的な活動を展開している企業を紹介しよう。

東京・中央区に本社を置く東京促成青果株式会社は、東京の東京都中央卸売市場大田市場、豊洲市場、そして大阪に拠点を構える青果専門の仲卸業者だ。同社代表取締役社長の大竹康弘氏は、同社が長年抱えてきた課題について次のように語る。「廃棄される青果物が増えることはコスト上昇につながるため、フードロスには以前から強い関心をもっていました。荷受、仲卸の段階で発生する“見た目の悪い”商品や、入荷が多すぎて余った商品を従業員に配ったりして、できるだけロスを減らそうと努力しましたが、それ

でも大量の青果物のごみとして廃棄されていました」。

東京・大田市場の場合、これらの廃棄物は東京都の指定する専門業者が収集し、専用のごみ袋に入れて搬出される。大竹氏は廃棄物の重量を減らすことを考え、2010年に野菜ごみ脱水機を導入。野菜に含まれる水分を減らして処理費用を抑える取り組みを開始した。「軽量化で一定のコスト削減は達成できましたが、青果物は日々入荷量が変動するため、処理費用も安定しません。廃棄物をまとめて保管し、固定費として扱える仕組みはないかと探していました」と大竹氏は語る。そんななか、NTTビジネスソリューションズ株式会社（大阪府大阪市、以下NTTビジネスソリューションズ）「地域食品資源循環ソリューション」に着目。資料を取り寄せるとともに、実際にソリューションを導入している食品加工会社を訪問して効果を確認。ソリューションの機能に加えて、NTTビジネスソリューションズの食品

▼選別場内に設置された 食品残渣発酵分解装置「フォースターズ」



リサイクル事業の理念や取組みが大竹社長の思い描いていたフードロス削減への考え方と一致したことで、既存の脱水機と入れ替える形での導入を決定した。

さらに大きなスケールで 「食」の問題を解決したい

「地域食品資源循環ソリューション」は、装置レンタルとメンテナンスを行うNTTビジネスソリューションズが手掛ける事業だ。発酵分解装置「フォースターズ」は、食品残渣を投入すると自動で攪拌・発酵分解を行い、約24時間で堆肥原料となる一次発酵物を生産する。同社は2021年6月に東京・大田市場の選別場内に機器を設置し運用を開始した。大竹氏は「これまでの脱水機と違い、処理コストを固定費として扱えるようになったのは大きなメリットです。他社製品のように“種が入れられない”といったこともなく、投入したものがすべて肥料になることで従業員の負担も小さくなりました」と機器の導入効果を語っている。

装置導入をサポートしたNTTビジネスソリューションズ株式会社 スマートアグリ事業部 統括部長の中山 実氏は、導入にあたり注意した点について「室内設置ということで、一次発酵物の“臭い”を感じ過ぎないように、設置の際はロケーションごとにきめ細かなアレンジ、工夫を行っています。導入からこれまで大きなトラブルはありませんが、何か不具合があった際には近隣のオフィスからスタッフが駆けつける体制を整えています」と述べた。



NTTビジネスソリューションズ株式会社
スマートアグリ事業部 統括部長
中山 実氏

東京促成青果では今後、東京・大田市場以外の事業所でも順次「フォースターズ」を導入し、廃棄物のリサイクルを推進する計画だ。また、大竹氏からは「将来的にスーパーなど小売店が廃棄している青果物についてもリサイクル対象とし、より大きなスケールでフードロス問題の解決に貢献したいです」と今後の抱負を力強く語った。

フードロス削減による業績向上、さらにはSDGs達成の成否にもつながる同社の事例は、「食」にかかわる企業の先進的な取組みとして大きく注目を集めるはずだ。



NTTビジネスソリューションズ株式会社
スマートアグリ事業部
東京都中央区築地7-17-1 住友不動産築地ビル
Tel : 03-6260-6776 Mail : recycle@west.ntt.co.jp

東京促成青果株式会社
代表取締役社長 大竹 康弘氏