

「鮮度の可視化」で食品ロス削減

◆青果物の「鮮度の可視化」を活用した実証実験

2021年1月、イトーヨーカ堂、凸版印刷、三井化学など5社は経済産業省から受託したネットスーパーと家庭における食品ロス削減に関する実証実験を開始した。産地から家庭で消費・廃棄されるまでの食品情報をシステムで一括管理する。生鮮食品など3,000点を電子タグ（RFID）で追跡管理し、消費期限の表示がない青果物は温湿度の測定・記録機器などを用いて「鮮度の可視化」を行う。鮮度は産地の出荷記録や流通過程で収集する湿度・温度履歴から独自のアルゴリズムによって予測される「採れたて度」という数値で可視化される。

小売店は「採れたて度」で販売価格を変動させることができる。消費者はスマートフォンのアプリから価格と「採れたて度」を確認しながら、自分に最適な食品を選ぶことができる。購入した食品の在庫やビタミンなどの成分変化、鮮度に応じた消費タイミングや食べ方、消費量や廃棄量の情報も確認できる。食材の状態を「オノマトペ」で表現し、音声で再生するなど使いやすさも工夫されている。



【アプリ画面の事例】
(出所) IoT技術を活用したスーパーマーケットにおける食品ロス削減事業実証実験概要 2021年1月 経済産業省

鮮度に応じた販売価格の変動やアプリを使用することで食品の購入、調理、廃棄など一連の行動が変容し、食品ロス削減につながるかを検証する。

◆子育て世帯や一人暮らしの若年層で増える生鮮食品のネット購入

日本の食品ロスは年間600万トンを超えており、約半分の284万トンが家庭から発生している。コロナ禍で内食需要が高まり、ネットスーパーでの食品購入が拡大している。21年1月にニールセンが発表した調査では、子育て世代や一人暮らしの若年層の生鮮食品のネット購入が増えている。実証実験の食品情報システムや鮮度を可視化するアプリが普及すれば、堅実志向や環境意識が高いといわれる若年層から、食品ロス削減に向けて行動が変わる可能性がある。 【新井佳美】