

計量技術の進歩で、セルフ量り売りが徐々に浸透

◆麻布台ヒルズに量り売りコーナー設置のコンビニ登場

2023年11月に開業した巨大複合施設「麻布台ヒルズ」に、コンビニのファミリーマートがSDGsを軸とした新しいスタイルの店舗を開店した。店舗内装に再生素材を利用しているほか、フードロスやプラスチック包装の削減につながる量り売りコーナーが注目されている。量り売りの商品は、ナッツ、チョコレートなど12種類ほどで、自分が欲しいだけの量を袋に入れてはかりに置くと、購入した商品情報が表示され、パネルをタッチして価格表示シールを印刷して貼るだけだ。かつての量り売りに比べて、売る側、買う側双方に手間がかからない販売方法で「セルフ量り売り」とも呼ばれている。



「麻布台ヒルズ」店の量り売りコーナー

◆「セルフ量り売り」のパイオニアは京都の食品スーパー

「セルフ量り売り」を国内で初めて導入したのが、京都に本店を構える食品スーパー「斗々屋」だ。21年7月に開業した斗々屋は、いまや“ゼロ・ウェイスト（ゴミを出さない）”スーパーのパイオニア的存在になっている。本店では生鮮食品や惣菜、調味料、菓子、酒類、洗剤など約700品目をすべて量り売りで販売し、中には納豆など毎日仕入れがある日配品もあり、肉は予約販売する。容器は利用客が持参するほか、デポジット制で貸し出す。バラ売りする卵や野菜をくむむものが必要な場合は、紙製トレーや古新聞を無料配布している。

消費期限が短い生鮮食品や日配品は、店内奥のキッチンで総菜や菓子に調理し、併設したレストランで提供し、使い切る。商品選びには、味以外にオーガニックやフェアトレード、アニマルウェルフェアなどに配慮した商品を中心に仕入れ、納品時に過剰包装しないなど、ゼロ・ウェイストに賛同する生産者・メーカーを選定している。ゼロ・ウェイストの店を開業したいという個人事業者を対象に、ノウハウを伝えるオンライン講座も開催し、これまで約80店舗が開業している。23年10月には、東京2号店となる代官山店が開業した。

◆「セルフ量り売り」の普及を後押しした計量技術の進歩

「セルフ量り売り」の普及を後押ししたのが、計量技術の進歩だ。計量器大手の寺岡精工は、AIを活用したはかりを開発し、商品を台に置くと画像診断技術で種類を判別して計算し、価格のラベルも発行する。前述したファミマや斗々屋も、同社の電子はかりを導入している。

22年には世界初の「減算式はかり」を開発し発表した。「減算式はかり」は、はかりの上に乗った商品が計量された状態で陳列され、顧客が取り出して総重量から減った分の商品の重さと料金を逆引きで算出する。22年3月には計量法に基づく承認も取得し、23年には減算式はかりに、電子マネーや交通系ICカードに使用されている近距離無線通信（NFC）を搭載したシステム「GramX（グラムエックス）」を発売した。「GramX」は、NFCを利用して、単価が異なる多品種の食材をセルフ量り売りで購入する場合も、代金をまとめて計算できるようにした。同システムは、23年8月に開業した「ドン・キホーテ」の新業態店舗に初めて導入された。

「GramX」を活用した売り場イメージ



出所：寺岡精工のプレスリリースより

◆ゼロ・ウェイストは欧州で先行、不便さが払拭されて日本で広がる可能性も

ゼロ・ウェイストへの取組みは、欧州でも勢いを増している。とくにフランスでは22年1月以降、プラスチック包装の段階的禁止といった動きがあり、量り売り専門店が増加し、15年には国内で15店程度だったのが、22年には920店にまで増加しているという。

スコープのデータマーケティングセンターが、22年5月に全国20～69歳の男女3,834人を対象に、食品スーパーでの買い物時におけるサステナブルな行動に関する意識や行動について調査を行っている。それによると「サステナブルな買い物」を意識している人は全体の46%で、さらにその人達に「バラ売り・量り売りで必要な分だけ購入」の実践について尋ねると42%で半数に届かなかった。サステナブルな買い物に関心はあっても、「量り売り」という買い方には、まだつながっていないようだ。今後量り売りの不便さが変わっていけば、日本でもセルフ量り売りで買い物をする消費者が徐々に広がっていくだろう。 【秋元真理子】