

食品ロス削減を推進するスタートアップ企業

◆食品ロス発生量はコロナ禍の影響により減少傾向か

10月は食品ロス削減推進法(2019年施行)が定める「食品ロス削減月間」である。農林水産省など関係省庁が連携し、自治体や生産者(農林漁業者)、食品メーカー、小売店、飲食店、消費者などフードチェーン全関係者に食品ロス削減を集中的に呼びかける。今回は、23年12月に閣議決定された食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージの「食品廃棄物の排出削減」、「未利用食品等の提供(食品寄付)」、「外食時の食べ残しの持ち帰り」の3つの活動を重点的に実施する。

食品ロスを30年度まで00年度比半減するという政府の目標がある。22年度の食品ロス発生量は、472万t(00年度比▲508万t)で、内訳は家庭系236万t(同▲197万t)、事業系236万t(同▲311万t)だった。事業系は30年を待たずして目標を達成したことになるが、コロナ禍による外食自粛などの影響を考慮する必要がある。

◆活発化するスタートアップの多様な取り組み

スタートアップの食品ロス関連の事業が活発化している。

事業系の食品ロスの多くは「1/3ルール」という商習慣に起因する。食品メーカーは小売店に製造日から賞味期限までの期間の1/3以内に納品する慣例で、期限を1日でも過ぎると返品され大部分は廃棄される。ZEROは22年から、返品された食品を無人販売機fuuboで提供し、食品ロス削減に取り組む。自治体や法人と契約して施設利用者や導入企業の従業員に割安に販売する。購入によるCO₂排出量(運搬・廃棄などに伴うCO₂排出量)の削減効果をレポートにして提供する。

ベンナーズは生産者から消費者までフードチェーン全体を見据え、一気通貫の事業を進める。見た目の問題や加工・処理が難しいなどの理由で市場に出回らず廃棄される未利用魚を現地で加工し、解凍するだけで食べられるミールキットのサブスクリプションサービス「フィッシュル」を21年から展開している。約4万人の会員がおり、大手企業とも協業している。24年4月から訪日客向けに未利用魚を使った海鮮丼の外食事業も開始した。食品ロス削減だけでなく国内の魚離れの解消を目指すとともに、東南アジアなどの海外進出も視野にいれる。【新井佳美】