

# 「食」の課題を解決する

## フードテックの可能性

中山詩都

本研究の目的はフードテック（food×technology）が「食」に関する社会問題をどのように解決するかを調査し、その可能性を明らかにすることである。本論文はフィールドワーク・インタビュー調査・アンケート調査の3つの調査と考察から構成されており、「食」に関する社会問題として「食品ロス」に着目する。

フィールドワークでは株式会社コークッキングが展開するレスキュー直売所事業で長期インターンシップを行った。レスキュー直売所は食品ロス削減を目的とし、埼玉県東松山市の農協で売れ残った野菜を東武鉄道で輸送し、東京都豊島区にある池袋駅にて再販売する取り組みだ。このインターンを通して実際に食品ロスの多さを実感し、廃棄される食材に対する消費者の考えを聞いた。

次にインタビュー調査として、インターンをしたコークッキングにて COO を務める人物に話を聞いた。この人物は飲食店などで売れ残った商品をネット上に出品できる食品ロス削減を目的としたフードシェアリングサービス「TABETE」を立ち上げた人物だ。このインタビューでは TABETE 立ち上げの背景、消費者の廃棄食品に対する考え方、諸外国での食品ロス削減のための取り組み、日本と諸外国の文化の違い、今後の事業の展望などについて聞いた。

アンケート調査として、レスキュー直売所でインターンをしており日頃から食品ロスについて考える機会がある大学生とそうでない大学生の2つの属性を対象に、食品ロスに関するアンケートを実施した。アンケートは日本の食品ロスをどの程度深刻に捉えているか、日頃から食品を廃棄しない努力をしているかなど6つの項目で構成した。

フィールドワークとインタビュー調査を通して、日本は諸外国と比較して食品ロスを深刻に受け止めておらず、廃棄される食品の価値は低いと考えていることがわかった。またアンケート調査の結果から、レスキュー直売所のインターン生は日頃から食品ロスについて考える機会がない大学生と比べ、圧倒的に食品ロス問題を深刻に捉えており、食品をなるべく廃棄しない生活をしていることが見受けられた。この結果から、日々の生活で食品ロスについて考えたり触れたりする機会が多ければ多いほど、当事者意識を持って問題について考えられるということが言えるのではないだろうか。

フードテックが「食」に関する課題を解決する可能性は、我々の生活に食品ロスや社会問題に触れる機会を提供するところにあるとする。インタビュー調査で詳しく話を聞いた「TABETE」は、フードシェアリングをすることで物理的に食品ロスを削減できるサービスである。しかしそれ以上にこのサービスから受けられる恩恵は、我々の生活に食品ロスを知

り考えるきっかけを与えてくれるところにある。市場が拡大しているフードテックは今後更に日常の当たり前となり、食品ロス削減や社会問題解決の可能性を秘めると考える。