

# 産地フードロスの削減に、消費者は何ができるのか ——消費者と産地をつなぐ、多古町旬の味産直センターの取組み事例——

理事研究員 小掠吉晃

## 1 規格外の野菜は量販店では買えない

量販店では鮮度が低下した野菜は処分品コーナーで買えるが、形の悪い野菜は買えない。

野菜の小売価格に占める流通経費の割合は5割を超える。規格外品でも流通のコストと手間は同じだけかかるので、安価でしか売れない規格外品は最初から流通ルートに乗らない。採れすぎて価格が下がった野菜も同様だ。

産地で廃棄される野菜(産地フードロス)の削減のために消費者は何ができるのか。そんな疑問を持って農事組合法人多古町旬の味産直センター取材した。

## 2 採れた野菜はできるだけ買い取り、売り切る

千葉県北部にある多古町は、東京から車で1時間強、首都圏への農産物出荷には有利な立地だ。当組合は、農産物を安定した価格で販売することを主目的に1987年に設立された。設立以来、生協や消費者団体等との産直取引を主体に事業を発展させ、消費者と生産者の交流にも積極的に取り組んできた。現在、多古町を中心に北総地区の生産者約120人が組合員として加入、サツマイモ、ニンジンを主体に、コメ、トマト、葉物など幅広い農産物を出荷している。

当組合はフードロス削減に関し、「特別なことは何もしていない」という。生産者の所得向上を目的とする組合は、採れた野菜をできる限り多く買い取り、それを売り切る。基本的にそれだけだ。経営そのものが自然とフードロス削減に役立っているのだが、組合にと

って特別なことではないのだ。

だが、規格外品や採れすぎた野菜(余剰品)を売り切ることは簡単なことではない。主産品のニンジン为例にすると、一般に規格品として消費者向けに販売できるのは収穫量の7～8割だそう。残りの2～3割が規格外品となり、豊作時はそこに余剰品が加わる。これらを大きさや形、傷の具合などに応じ、できるだけ有利に売り切ることが求められる。

## 3 消費者の協力が需給調整の大きな力

当組合では、生協等の消費者団体、学校給食、量販店、加工業者など多様な販路を持ち、収穫量の変動や規格外品の発生に対し、柔軟に販売できる体制を作り上げてきた。特に消費者との連携に支えられた以下のような販路は、組合の販売調整力の大きな強みになっている。

写真1は、生協向けの野菜セットで、余剰品、規格外品を4～5種類、箱に詰めて週1回届けるものだ。野菜の種類は当組合に一任されるので、その時々々の需給状況に応じ、余裕のある野菜を多めに入れる等の調整が可能になる。



写真1 生協向け野菜セットの例(6月下旬)。余剰品、規格外品だが、色合い、栄養もバランスよくセット(筆者撮影)

野菜のセット販売は、当組合の設立以来30年以上継続してきた販売方式だ。組合の保有するセットセンター（写真2）で箱詰めされた野菜は、多くの生協、消費者団体を通じて家庭に届けられる。

買い手が中身を選べないのは不便なようにも思えるが、見た目より味を重視した品種を栽培し、鮮度のよい状態で届ける、献立や栄養バランスを意識して、葉もの、実もの、根菜を組み合わせる等の工夫と努力を重ねているため消費者からの評価は高い。

写真3は消費者団体と連携した商品で、予想外の豊作などで余剰品が大量に出た際に、単一品目を無選別で詰め込んで配送するものだ。購入者は、いつ何が届くのか決まっていない段階で、購入したい箱数を事前に登録し、余剰が発生した時にのみ商品を受け取る。消費者が天候等による収穫量の変動リスクをより積極的に引き受ける産地応援商品だ。

当組合がこうした余剰品・規格外品を流通させることができるのは、既存の生協等との産直ルートが利用でき、加えて選別・包装の簡略化等によってコストを抑えているからだ。ただし、余剰品や規格外品を売ることが組合の主目的ではないので、これら商品の販売については、総合的、安定的な取引を勧奨し、購入できる顧客や販売数量に一定の条件を設けている。

なお、野菜セットは、配送時の破損リスク等を考慮し、生協等の配送センターへ受注量より多めに出荷されるので、問題が起きない時は余剰が出る。ある生協では、こうした余剰分をこども食堂に寄贈する等、有効に利用しているという。産地から流通の末端まで、食べ物を大切にする気持ちはつながっている。



写真2 高い処理能力を持つセットセンター。野菜セットの箱詰めの様子(多古町旬の味産直センター提供)



写真3 産地応援商品の例。トマト3kg(無選別)。グループで購入し分けることを想定した商品(筆者撮影)

#### 4 消費スタイルを変えられるか

取材を踏まえて考えると、消費者が産地フードロス削減に貢献するには、次の2点が重要だ。

- ① 収量の変動や形のバラツキ等の不確定リスクを少しでも消費者側で引き受ける
- ② 不確定リスクを引き受けるルートとして普段から産地との結びつきを持つ

生鮮野菜のように長期保存が難しい場合、川上の産地で生じた変化は、川下の消費の変化によって吸収する以外ない。消費者はそれを我慢だと捉えるのではなく、消費の一部を産地と自然に任せ、変化を楽しむ。持続可能な社会にはそんな発想が必要なのかもしれない。

当組合の鎌形代表理事はいう。「新型コロナウイルスの関係で在宅時間が長くなり、消費のパターンも変わってきている。食の消費スタイルについて改めて考える一つの機会かもしれない。当組合も家庭での野菜の利用方法、余った時の保存方法等について、もっと提案していきたい」

産地フードロス削減について消費者個人で取り組めることは少ない。当組合が作ってきたような産地の変化を消費者につなぐ仕組みに参加してみるのも一つの選択肢だと思う。

(おぐら よしあき)