

明日への力

日本総合研究所

リサーチ・コンサルティング部門

マネジャー 和田 美野

48



前回、SFC（スマートフードコンサンプション）構想研究会（以下、本研究会）の取り組み概要を紹介した。今回は、本研究会で実施した、二〇二〇年度経済産業省「流通・物流の効率化・付加価値創出に係る基盤構築事業（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）」を活用した実証実験を紹介する。

本実証では、青果物流通を対象に、電子（RFID）タグによって流通過程で取得できるデータを活用し、青果物の鮮度を見

える化し、ダイナミックプライシング機能を持つeコマースや、冷蔵庫の中身を可視化するサービスを提供した。検証では五つのテーマ（①産地から消費者までのフードチェーン上での食品情報の個体別の追跡管理の実現可能性、②青果物流通における電子（RFID）タグの活用可能性、③鮮度の見える化によるeコマースの売り上げ向上と食品ロス削減効果の有無、④ダイナミックプライシングによるeコマースの売り上げ向上と食品ロス削減効果の有無、⑤家庭内における食品ロスの削減の可能性）を

とし、自身が消費する食材がどのように作られ、運ばれ、売られているのに関心を持つ消費者が増加することも予想され、今後の流通過程のデータ活用はさらに広がるものと考えられる。食品ロスの削減と売上向上の両立ダイナミックプライシングによる値上と段階的な値下による食品ロスの削減の可能性や、鮮度もしくは産地からの入出荷日を根拠とした販売期限の延長は、小売現場における食品ロスの削減、売上向上に寄与する可能性が示唆された。

用する」といった消費者の行動変容が確認された。また、鮮度とそれに合わせたダイナミックプライシングを実施することで、「同一商品の品質のばらつきを許容する」消費者が多いことも確認された。実証実験に参加した消費者からは、「便利なサービスと思ってい利用していたが、結果として食品を捨ててしまう食材が減った」という意見も聞かれた。

終わりに

社会課題への挑戦 〜フードチェーンでの食品ロス削減実証〜

設定した。また、前回紹介した課題意識を基に、消費者の参画を重視し、消費者が日々の購買・消費といった活動の中で、食品ロスの削減に取り組めるよう設計した。流通過程のデータを活用した価値提供

RFIDタグを活用して取得した流通過程のデータ（入出荷日等）は、当初想定していた通り小売業者におけるダイナミックプライシングや、消費者の購買時の新たな判断軸（鮮度）の提供、家庭における食材管理といったサービスで活用することができた。SDGsへの関心の高まり等を背景

また、鮮度に応じて食品購入を促進するeコマースサービスの提供、鮮度に応じた食への提案、青果物の在庫や賞味期限の管理を可能とするサービスの提供により、家庭における食品ロスを削減できる可能性が示唆された。これらのサービスは、廃棄することによる消費者の心理的ストレスの解消にも一定の効果が確認された。

ただし、社会課題の解決には、どうしても一定のコストがかかるため、その負担を消費者と企業で分かち合う新たなビジネスエコシステムの構築が必要となる。実現には、当然、消費者からの理解が欠かせない。自社のモノ・サービスが豊かな生活を提供すると同時に社会課題の解決につながるものであることを訴求し続けることが、今後の経営にとって最も重要なテーマの一つとなる。

また、鮮度に応じて食品購入を促進するeコマースサービスの提供、鮮度に応じた食への提案、青果物の在庫や賞味期限の管理を可能とするサービスの提供により、家庭における食品ロスを削減できる可能性が示唆された。これらのサービスは、廃棄することによる消費者の心理的ストレスの解消にも一定の効果が確認された。

実証実験の結果を分析すると、「消費のタイミングで新しいものから古いものまで幅広い鮮度の商品を購入する」や「鮮度の落ちた（と思われる）食品から積極的に利

* 記事に関するお問い合わせは、mi.jri.co.jpまでお願い致します。