

ひょっとして、その思い込みが食品ロス促進になっている？

お裾分けの進化系、地域でシェアする冷蔵庫！？ コミュニティ冷蔵庫

東京農業大学
国際食料情報学部
食料環境経済学科
野々村 真希



今、ドイツやイギリス、ニューヨークの街中に、コミュニティ冷蔵庫なるものが出現し始めています。コミュニティ冷蔵庫は、地域に住む人々が無料で自由に食品をシェアできる、オープンな冷蔵庫です。近くにこんな冷蔵庫があれば、家庭で食品を持て余してしまったときも気軽にお裾分けできて、食品ロスを防ぐことができるかもしれません。

イギリスの The people's fridge (現在は新型コロナウイルスの感染拡大を受けて休止中。The people's fridge のツイッターより許可を得て転載)

1 なんと斬新な冷蔵庫の使い方

さまざまな人と食品をシェアすべく冷蔵庫をオープンな場所に設置するという斬新な取り組みが世界各地で広がっています。NY タイムズによれば、ニューヨークでは2020年の2月から街角に冷蔵庫が次々と現れはじめたといいます。この冷蔵庫は、食べ物の廃棄を減らしたい、十分な食料が手に入らない人達の助けになりたい、といった熱い気持ちをもった人々によって設置されていて、コミュニティ冷蔵庫、公共冷蔵庫、みんなの冷蔵庫 (people's fridge)、親切な冷蔵庫 (friendly fridge) などと呼ばれています。

2 どんな仕組みで運営されているの？

このようなコミュニティ冷蔵庫を始めたのは、レストランのオーナー、食品流通業者、活動家などさまざまです。ドイツでは、市民の間でフードシェアリングを行うためのオンライン・プラットフォーム (foodsharing.de) を運営するボランティア団体が、コミュニティ冷蔵庫を始めました。冷蔵庫は、個人から寄付された場合や、レストランオーナーが自前で用意している場合、クラウドファンディングで集めた資金で購入している場合などがあります。

食品は地元のレストラン、スーパーなどの事業者、および一般市民が提供

しています。提供できるもの、できないもののガイドラインを作って示している冷蔵庫もあり、ロンドンの The People's Fridge¹⁾ では、消費期限前のパッケージ食品、劣化のない未利用の果物・野菜、賞味期限が切れているけれどもまだ十分に食べられる食品はOK、生の肉・魚介・卵、開封済みの食品、食べかけの食品、解凍したもの、アルコールはNGとしています。調理された食品の提供は、自治体に登録された事業者だけに限っています。また、ドイツの foodsharing.de では、腐敗しやすい食品 (生肉、生魚) や、自分だったら食べないようなものは入れないというルールを作っています²⁾。

冷蔵庫を衛生的に保つために、設置者やその取り組みに賛同したボランティアが、定期的に冷蔵庫を掃除し、庫内の食品を管理しています。ドイツでは、行政機関が食品安全を懸念して冷蔵庫を閉鎖するケースもあるそうですが、foodsharing.de では、冷蔵庫の管理を適切に行う“フードセイバー”を認定し継続的に評価する仕組みを作るなどして、そのような食品安全指導への対応を模索しています²⁾。

3 人と人とのつながりが生まれ、どんどん拡大中

コミュニティ冷蔵庫の中の食品は、誰でも持っていくことができます。お金がなくて今日食べる物も買えずに困っている人はもちろん、何か使えるものはないかしらと夕食の買い出しの前に近くのコミュニティ冷蔵庫を覗いていく、というような利用もされています。ニューヨークで冷蔵庫の設置に取り組んでいる The

Friendly Fridge Bronx³⁾ のインスタグラムを見ると、日々食品が提供・利用されている様子がうかがえます。アーティストがボランティアで冷蔵庫に絵を描くなどして、冷蔵庫を介して人と人のつながりが生まれています。

The Friendly Fridge Bronx と、同じくニューヨークで活動するグループ Freedge⁴⁾ は、どこにコミュニティ冷蔵庫があるかを検索できるオンラインマップを作ってウェブサイトで公開しています。また Freedge はコミュニティ冷蔵庫の始め方ガイドラインも作成して公開しています。コミュニティ冷蔵庫がより利用しやすく広がりやすい仕組みも構築されてきています。

4 日本にもコミュニティ冷蔵庫が登場！

① 手作りの自由なコミュニティ冷蔵庫〈フリーゴ君〉

日本でも2020年ころから、コミュニティ冷蔵庫が登場しはじめました。一つは、神奈川県横浜市鶴見区で (株) 木曾屋の中西美里さんが個人として運営されているコミュニティ冷蔵庫。中西さんは数年前にイギリスの The People's Fridge をテレビ番組でみて、近隣の人たちで食品をシェアしあう自由さ、優しさに感動し、コミュニティ冷蔵庫の実現を模索していました。新型コロナウイルスの感染拡大によって生活に困窮する人が増えているのではないかと、という危機感が強くなり、また某飲料メーカーの営業担当者との縁があって中古の業務用冷蔵ショーケースが手に入る目途も立ったことから、スタートに踏み切りました。

冷蔵庫の名前は「フリーゴ君」。中西さんの手書きのメッセージが貼られた、手

写真2 ▶
レンタルスペースなどが入るビル「ラ・カンパーナ KISOYA」のエントランスに置かれている (筆者撮影)



▼写真3
フリーゴ君に提供された桃 (中西さん Facebook より許可を得て転載)



▲写真4
私もわからずかですが入れさせていただきました (筆者撮影)

作りのコミュニティ冷蔵庫です (写真2)。

食べかけのものを入れることはできませんが、入れてよい食べ物について厳格なルールは設けていません。冷蔵庫の中は中西さんが朝と夕、掃除と消毒をして清潔に保っています。毎日というわけではありませんが、菓子、粉ミルク、果物、焼きそば、パン、ウインナー、ケーキなどさまざまな食べ物が頻繁に入り、入るとすぐなくなります。区役所が実施するフードドライブ (一般家庭からの食品の寄付) 事業と連携することもあります。

フリーゴ君は24時間開いていて、誰でもいつでも利用することができます。近くに住む一人暮らしの人が、使い切れない小分けの Pasta や調味料を入れてくれたり、通りすがった高校生が中のお菓子を見つけて、「これもらっていいのかな」「もらおうよ」などとほほえましい会話をしたりしていることもあるとか (写真3,4)。

② ITを活用したコミュニティ冷蔵庫 (北長瀬コミュニティフリッジ)⁵⁾

もう一つは岡山県岡山市北区にある複合商業施設、ランチ岡山北長瀬に開設された北長瀬コミュニティフリッジ (写真5)。こちらは鶴見のフリーゴ君とはずいぶん異なり、電子ロックシステム (カギアプリで出入口の電子ロックを開閉できるシステム)、データベースを活用して運営されているハイテクなコミュニ

ティ冷蔵庫です。“フリッジ”なので冷蔵庫といいましたが、実際の姿は業務用冷蔵庫が置かれた32平米の倉庫です。

こちらを運営しているのは、北長瀬駅周辺の地域発展を目的としてイベント開催やシェアスペース運営を行う、(一社)北長瀬エリアマネジメントです。ウェブサイトに掲載されている資料によれば、北長瀬エリアマネジメントはもともと親子支援を実施するプロジェクトに参加していましたが、このたびの新型コロナウイルス感染拡大で支援親子の家計状況がより厳しくなってきたことを受け、コミュニティフリッジを計画・開始したそうです。冷蔵庫と倉庫は、この取り組みに共感した事業者が寄付してくれたものとのこと。

食品提供者は、北長瀬コミュニティフリッジの寄付者として登録をした一般市民、地元生協や農家、食品メーカーなどです。ランチ岡山北長瀬の中にあるシェアスペース「ハッシュタグ」で、期限内で未開封の食品や野菜、また日用品などの提供を受け付けています。販売サイト Amazon 経由で食品を寄付することもできます。

食品を受け取ることができるのは、児童扶養手当を受給している世帯と就学援助を受けている世帯などです。利用登録することで、北長瀬コミュニティフリッジの電子ロックを解除するデータが受け取れ、それによって食品にアクセスすることができるという仕組みになっています。

システムはデジタルですが、北長瀬コミュニティフリッジの中には、提供する人、食品を受け取る人が手書きのメッセージを貼り付けることのできる掲示板が設置されていて、アナログな温かいコミュニケーションも生まれています。今後、同様の取り組みをしたい人や団体へノウハウを伝えられるように、準備も進めています。

⑤ コミュニティ冷蔵庫の注目ポイントは?

自分では食べきれない食品を必要としている人へ届ける取り組みとして、フードドライブやフードバンク活動がありますが、コミュニティ冷蔵庫はこれらとどんなところが違うのでしょうか?一つは、コミュニティ冷蔵庫は無人の24時間運営のところが多いため自分で好きなときに食品を取りに行くことができる、ということかもしれません。北長瀬コミュニティフリッジは駐車場に併設されており、人目を気にせず利用できます。フリーゴ君は登録や申し込み不要で利用できます。また、必ずしも困窮者支援が目的ではなく、“近所のお裾分け”により近い感覚で、実に気軽に食べ物をやり取りできます。

一方、コミュニティ冷蔵庫は人々の善意の下で成り立っており、フリーゴ君のような自由なスタイルはとりわけ、利用する人のモラルに依存する部分が大きくなります。すなわち、ドイツの行政機関が心配するように、食品安全が仕

参考文献

- 1) THE PEOPLES FRIDGE: ウェブサイト, <https://www.peoplesfridge.com/> (閲覧日2021年3月5日)
- 2) O. Morrow: Sharing Food and Risk in Berlin's Urban food Commons, Geoforum, Vol. 99, pp.202-212 (2019)
- 3) The Friendly Fridge Bronx: ウェブサイト, <https://www.gofundme.com/f/the-friendly-fridge-bx> (閲覧日2021年3月5日)
- 4) Freedgedge: ウェブサイト, <https://freedgedge.org/> (閲覧日2021年3月5日)
- 5) 北長瀬コミュニティフリッジ: ウェブサイト, <https://communityfridge.jp/> (閲覧日2021年3月5日)



写真5 北長瀬コミュニティフリッジの中の様子 (北長瀬コミュニティフリッジのウェブサイトより許可を得て転載)

組みとして確保されているわけではないのですね。しかし管理を厳しくすると、コミュニティ冷蔵庫の最大の魅力である自由さや気軽さが失われてしまいかねません。食品安全とこの自由さ・気軽さを両立できる方法については、今後の知恵の絞りどころです。例えば、ナッジ (人々が特定の行動を自発的にとるようにさりげなく誘導する仕掛け) を活用したり、“冷蔵庫見守り隊”のような地域で見守るしくみを作ったりすることで、いたずらなどを防ぐことはできるかもしれません。行政指導への対応を模索する foodsharing.de の取り組みなども、参考にできる可能性があります。

コミュニティ冷蔵庫の食品ロス削減や困窮者支援の効果も未知数ではありません。しかし、近隣での交流が少なくなった今日にこのような新しい形のお裾分けが生まれていること自体がとても興味深く、わくわくさせられます。自由さに心惹かれた人たちから少しずつ広がっていったらいいし、それが成り立つ社会にできればいいと思います (実は私も最近始めてみました!)。