



# 生産者と消費者が直接つながることの意味

(株) ポケットマルシェ 代表取締役 CEO **高橋 博之**

ポケットマルシェ（以下、ポケマル）は生産者と消費者が直接つながり、コミュニケーションをとりながら食べものを売買することのできるオンラインマルシェです。2021年3月現在、4,800名を超える全国の生産者から、約10,000品の食べものがその裏側にあるストーリーとともに提供され、28万人を超える消費者が「生産者とつながる食」を楽しんでいます。ポケマルを利用している方の声を聞くと、「食が豊かになった」「仕事が楽しくなった」など、生産者と消費者のお互いの顔が見えるようになったことが、お互いに良い影響をもたらしていると感じます。ここでは、食品ロスの観点から、その影響について紹介したいと思います。

## ■戦後の復興・成長から飽食の時代へ

現在の食料生産・供給の仕組みは、戦後の急速な復興と成長の中でつくられてきました。人口増加による需要の増大に合わせて食料を増産し、地方から人口流入が進む都市に食料を供給し、生産性や生活水準について他産業との間で広がる格差を埋めるため、大規模化・効率化する必要がありました。荒廃した土地を開墾・整備して地方で大規模に生産し、農業協同組合を通して共同で出荷し、卸売市場を経由して都市の量販店へと大量に流通させることで、都市の消費者にも食料は安定的に供給されました。この仕組みは、当時は合理的でしたが、現在では年間612万トンも生じている食品ロス<sup>1)</sup>をはじめと、必ずしも合理的とはいえない部分や課題も生じています。

ポケマルは、そのような課題に対し、既存の流通を補完的な立場でアプローチしようと考えています。生産者と消費者が直接つながることで、既存の流

通では売りにくいものを売りたいと思う生産者と、買いたいと思う消費者がマッチングし、売買が成立しています。その結果、大規模化・効率化・安定化の流れの中で失われてしまった価値観や関係性の再生が起っています。

## ■訳あり品の「訳」を語る

戦後に確立された食料生産・供給の仕組みでは、形や大きさなどに関する規格が設けられ、それに応じて農水産物が評価されました。産地間の競争が激しくなるにつれ、より厳しい規格を設けることで差別化を図る動きが生まれました。そのため、食べる際にはそれほど気にならないような外観の違いでも、等級が下がる場合があります。たとえば、曲がったきゅうりはまっすぐなきゅうりと比べて、表面に傷がある黄色っぽいりんごは傷のない赤いりんごと比べて、等級は低くなります。このようなものは、値段がつかなかったり、加工用・業務用として利用された

りします。市場が供給過剰気味で売れない場合や、収穫や出荷作業の時間に価格が見合わない場合には、畑にすき込んで次の作物のための肥料になってしまうことも少なくありません。

ポケマルでは、こうした「B級品」「規格外品」などの「訳あり品」についても、生産者自身が価格・分量を決めて販売しています。なぜ「訳あり」なのかを、生産者が自らの言葉で説明することで、その説明に納得した消費者が購入するに至っています。消費者に興味をもってもらうために、キズや裂けのある椎茸に「ちよいワル椎茸」という商品名をつけるなど、工夫を凝らしている生産者もいます。ポケマルとしては、売り場に「#訳あってお買い得」「#フードレスキュー特集」などの検索タグを設けることで、そうしたものを売りたい生産者と買いたい消費者のマッチングを促しています。

特に2020年の夏は、気候の影響で例年どおりには生産できず、苦勞してい

る生産者の声が多く寄せられました。7月の長雨や日照不足による生育の遅れや病気の発生、8月の猛暑による果実の着色不良・日焼け、養殖魚や家畜の大量死などです。そのため、訳あり品が発生したり、そもそも食べられる状態ではなくなるといった事態が生じていました。このときには、生産者が自然や食べものに対する気候の影響を語ることで、訳ありでも納得して消費者に購入してもらい、収入を確保し、廃棄を避けていました。

今後、地球温暖化による気候変動の影響で、食料生産の難易度はますます上がっていきます。その度に安値での取り引きや廃棄が続けば、生産者は廃業せざるをえなくなります。生産者と消費者がつながることで、消費者にコントロールすることができない自然への理解を促すことは、持続的な食料生産・供給の仕組みを構築していくために、重要であると考えています。

## ■売りづらいもの・買いづらいものの売買

先述の背景から、おいしさなど消費者のニーズよりも規格を満たすことを重視して品種や栽培方法、収穫時期が選択されることが一般的になりました。たとえば、桃などの果実は糖度が高くなるように栽培されます。甘すぎないものを好む消費者もいますが、市場では高糖度のものが評価されるためです。また、トマトなどは熟す前のまだ青く固い状態で収穫されます。熟してから収穫したほうが甘味



写真1 ポケットマルシェの商品検索画面

