

食品ロスを増やす賞味期限

2010年 1月22日

経営学部 経営学科

F107002 東間 誉幸



引用資料 <http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>

日本では、年間約1900万トンの食品廃棄物が排出されている。そのうち、まだ食べられるのに捨てられているもの、いわゆる食品ロスが、500万から900万トンにもなるという。日本でとれない多くのおいしい食品を、わざわざ海外から輸入しているというのにもったいない話である。また、地球規模で食糧不足が叫ばれているのに、日本だけこんな無駄をしていいはずがない。これほど多くの食べられる食品をなぜ、日本人は捨ててしまうのか。どうすれば食品ロスを削減できるのか。この問題の原因のひとつとして、私は、賞味期限を取り上げる。

今日、食品の多くには、消費期限か賞味期限のいずれかが表示してある。まず、この2つの期限の違いを確認してみる。消費期限は、安全に食べられる期限を示しており、比較的劣化が早いもの、だいたい5日以内に食べたほうがよい食品が表示の対象となっている。一方、賞味期限は、おいしく食べられる期限を示しており、劣化の遅い食品が表示の対象となっている。

この2つの期限の違いをしっかりと理解しただけでは、食品ロスの削減にはつながらない。図を見てもらってもわかるように、賞味期限に限っては品質上、かなり余裕をもって表記してある。中には、所定の保存方法に従えば品質が1年もつ食品に、賞味期限を半年と表記してあるものまであるほどだ。にもかかわらず、現実には若者を中心として、賞味期限に対して神経質な消費者は少なくない。消費期限同様、捨てる目安にしている人が多いのも確かであろう。実際、大学生20人に賞味期限を目安にして食品を捨てているかと聞いてみたところ、14人がyesと答えた。賞味期限が切れても食べられることが当然だと思って

いる人にとっては驚きであろう。しかし、おそらくこれが日本の現実なのである。賞味期限が切れたら食べられないという、若者を中心とした一部の消費者の賞味期限に対する誤った認識が、食品ロスを生む原因の一つなのである。

それでは、賞味期限が切れても食べられるとわかったところで、期限切れの後、食べられるかどうかの基準はどうすればよいのか。実は、それはとても当たり前のことであるが、消費者自身が決めることである。

考えてみれば、自家栽培で採れた野菜に期限などが表記されているものは一切存在しない。自分で釣ってきた魚などにも言えることだ。これらを、食べられるかどうか判断するには、大抵、見た目、触感、匂いなどで見極めるはずだ。また、どの食品にも賞味期限や消費期限の表示がされていなかった頃の昔の人たちも、すべての食品に同様のやり方で食べられるかどうかを判断していただろう。つまり、人は生産者が定めた賞味期限という情報に頼らなくても、食品そのものが発する情報を、五感を用いてある程度判断できるのである。これは、戦前の人たちや途上国で暮らす人たち、賞味期限に対して神経質ではない人たちにとって当然のことである。にもかかわらず、若者を中心に知らない人が多すぎると私は思う。そこで、賞味期限に対して神経質な人がいたら、是非まだ食べられると一言伝えてもらいたい。この一言で、食品ロスを大幅に減少させることができるだろう。

日本の若者を中心とした消費者は、表記された情報に頼りすぎるあまり、食品の鮮度を見極める力を鈍らせてしまっている。これからは、賞味期限切れの食品をすぐには捨てず、触れる機会を増やして見極める力を取り戻していくべきだ。そうすれば、食品ロスは減少し、環境に優しく、この不景気な今、財布にも優しい食生活が送れることだろう。

付録

現役大学生を対象に 20 人にアンケート調査

- ① 賞味期限と消費期限の違いを理解しているか。

yes 17人

no 3人

- ② 食品を捨てる目安として賞味期限で判断するか。

yes 14人

no 6人

- ③ 賞味期限は品質上、かなり余裕をもって表示されていることを知っているか。

yes 7人

no 13人

- ④ ③で no と答えた人のうち、賞味期限は品質上かなり余裕をもって表示されていることを知って、これからは期限が切れても自らの五感で食べられるかどうか判断したいと思ったか。

yes 10人

no 3人