

## 〔 8 〕 消費期限・賞味期限と食品ロス

高槻市消費生活研究会

(発表者) 藪 未 和

### はじめに

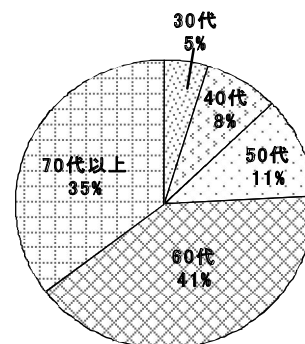
平成 7 年 4 月から食品の製造年月日表示がなくなり、期限表示（消費期限・賞味期限）になりました。以前は捨てる前に見た目やにおいなどから自分で判断していましたが現在はどうなのか。消費期限・賞味期限についてのアンケートを行いました。本来食べられるのに廃棄される「食品ロス」。農林省の計算によると年間 500 万トン～900 万トンにも上ると言われます。食品ロスを減らす為に家庭でできること、飲食店に要望することなどもあわせて調査しました。

### 調査の概要

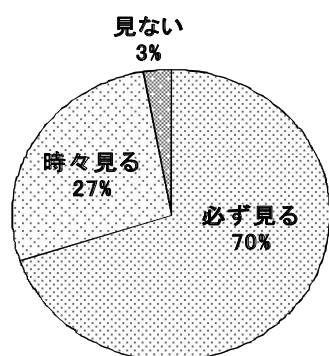
1. 調査期間：平成 22 年 9 月 28 日～10 月 26 日
2. 調査対象：高槻市民
3. 配布数：350 枚
4. 回収数：341 枚
5. 回収率：97%

### 年齢別回答者

| 年代  | 30 代 | 40 代 | 50 代 | 60 代 | 70 代以上 | 合計  |
|-----|------|------|------|------|--------|-----|
| 回答者 | 16   | 28   | 38   | 139  | 120    | 341 |



1. 食品を購入する際、食品表示を見ますか？



大部分の人は見ている

2. 1で「必ず見る」「時々見る」と答えられた方のみ

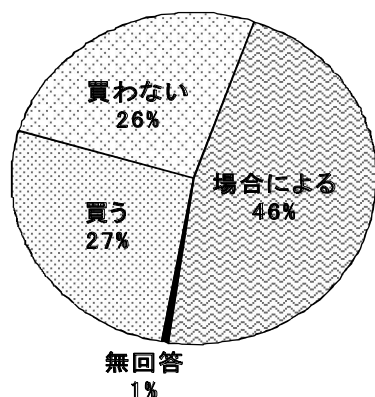
食品表示の主に何を確認しますか（3つまで）

|          | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代以上 | 合計  |
|----------|-----|-----|-----|-----|-------|-----|
| ①名称      | 2   | 5   | 7   | 12  | 21    | 47  |
| ②原材料名    | 7   | 13  | 23  | 87  | 54    | 184 |
| ③原産地・生産地 | 9   | 25  | 30  | 111 | 99    | 274 |
| ④内容量     | 4   | 2   | 5   | 10  | 19    | 40  |
| ⑤消費・賞味期限 | 12  | 25  | 32  | 126 | 99    | 294 |
| ⑥保存方法    | 3   | 3   | 3   | 31  | 14    | 54  |
| ⑦製造・販売者名 | 3   | 6   | 5   | 26  | 32    | 72  |
| ⑧無回答     | 0   | 1   | 0   | 0   | 2     | 3   |
| 合 計      | 40  | 80  | 105 | 403 | 340   | 968 |

1 消費・賞味期限、2 原産地・生産地、3 原材料名、4 製造・販売者名の順に確認している。

3. 消費期限はこれ以上過ぎると危険な期限です。

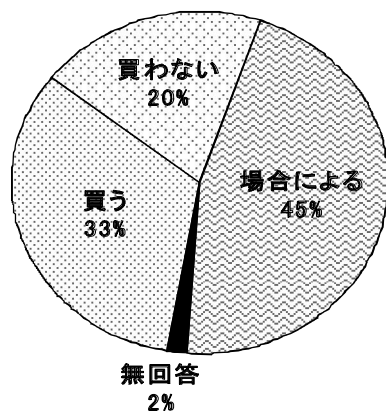
スーパーなどでは期限が迫った商品を安く売りますが、買いますか？



場合による人が多い

4. 賞味期限は美味しく食べられる期限です。

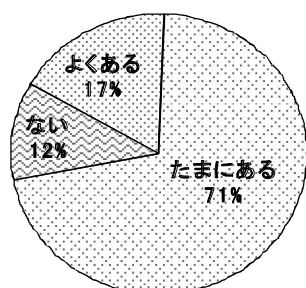
店では期限が迫った商品を安く売りますが、買いますか？



賞味期限の場合は買う人が増えた

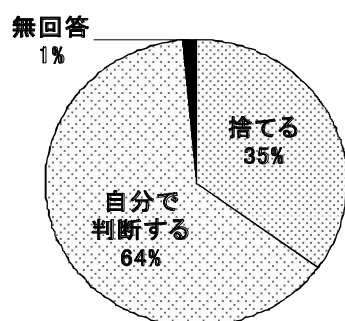
5. 購入した商品の賞味期限が過ぎて、食品を捨てることがありますか？

|        | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代以上 | 合計  |
|--------|-----|-----|-----|-----|-------|-----|
| ①よくある  | 4   | 2   | 5   | 19  | 28    | 58  |
| ②たまにある | 9   | 21  | 32  | 100 | 80    | 242 |
| ③ない    | 3   | 5   | 1   | 19  | 11    | 39  |
| ④無回答   | 0   | 0   | 0   | 1   | 1     | 2   |
| 合計     | 16  | 28  | 38  | 139 | 120   | 341 |



「たまにある」人が多い

6. 冷蔵庫に賞味期限を過ぎた食品があります。どうしますか？



自分で判断する人が半数以上いる

7. 食品を捨てないためにどのような工夫をしていますか？ (3 つまで)

|             | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代以上 | 合計  |
|-------------|-----|-----|-----|-----|-------|-----|
| ①大量に買わない    | 11  | 23  | 34  | 112 | 98    | 278 |
| ②作りすぎない     | 6   | 11  | 17  | 86  | 63    | 183 |
| ③透明な容器に入れる  | 2   | 4   | 8   | 45  | 45    | 104 |
| ④物を詰め込まない   | 6   | 10  | 19  | 69  | 59    | 163 |
| ⑤余分なものは買わない | 8   | 16  | 22  | 65  | 56    | 167 |
| ⑥その他        | 0   | 5   | 1   | 3   | 7     | 16  |
| ⑦無回答        | 4   | 0   | 0   | 3   | 2     | 9   |
| 合 計         | 37  | 69  | 101 | 383 | 330   | 920 |

※「大量に買わない」「作りすぎない」が多い。

8. 飲食店での食べ残しを減らす為にはどうすればいいですか？（3 つまで）

|            | 30 代 | 40 代 | 50 代 | 60 代 | 70 代以上 | 合計  |
|------------|------|------|------|------|--------|-----|
| ①少ない量のメニュー | 6    | 8    | 22   | 87   | 69     | 192 |
| ②ごはんの量を選べる | 9    | 16   | 25   | 85   | 76     | 211 |
| ③持ち帰り用の容器  | 10   | 12   | 9    | 32   | 35     | 98  |
| ④食べきれる量を注文 | 9    | 25   | 33   | 111  | 98     | 276 |
| ⑤食育        | 2    | 9    | 13   | 49   | 49     | 122 |
| ⑥その他       | 2    | 0    | 2    | 2    | 5      | 11  |
| ⑦無回答       | 5    | 0    | 0    | 3    | 2      | 10  |
| 合 計        | 43   | 70   | 104  | 369  | 334    | 920 |

※「食べきれる量を注文」「ごはんの量を選べる」が多い

9. その他のご意見

- 賞味期限の文字が小さくて見えない時がある。
- 開封した食品は開封した日を本体に書くようにしている。
- 規格外の食品でも理由をはっきり書いて販売してほしい。
- 何でも賞味期限の長いものを選ばず、すぐ使うものなら期限の近づいた物から買うように心がけている。使えるものが捨てられるのは価格にも響いてくると思う。
- どの食材も太陽や水の恵み、いろいろな人の手を経て私たちの口に入るということを知ること、物の大切さ、ありがたさを考えさせられます。このような学びから食品ロスが少しでも改められるような気がします。
- 家族が少ないので少数単位で販売する店が増えてほしい。
- 期限表示の意味の違いを全く知らない人も多く、食べられるのに捨てている人も多いと思う。持ち帰り用容器を嫌がる店も多い。
- 戦中、戦後の物のない時代に比べ、今の人は物や食の大切さがわかっていない。今のままがこのまま続くとは思えない。
- 買い過ぎない、作り過ぎない、食べ過ぎない。

👉おわりに

アンケートでは回答者に 60 歳以上の人が多いためか、「賞味期限を過ぎた食品が出れば捨てるか」の回答に自分で判断する人が 64%、又「飲食店の食べ残しを減らす為にはどうするか」には客が自分で量を選択できるようにすることを要望していました。

世代によって賞味期限や食品ロスについての考え方は違うと思う。

アンケートの中にもあった、物のない時代に育った人と、大量消費時代に育った人では食べ物に対する考え方が違ってくると思います。

本来食べられるのに廃棄される「食品ロス」。農林水産省が平成 20 年に「食品ロスの削減に向けた検討

会」を設置しました。その報告書の中で「3 分の 1 ルール」の見直しを提案しています。多くの流通現場では賞味期間の残りが 3 分の 1 を切った時点で棚から撤去するのが慣行になっています。賞味期限や消費期限と違って法的根拠はありません。

<年間 300 万トン以上の食品が期限内に廃棄されているとみられている「食品ロス」の主な発生要因>

●食品製造・流通業者

1. 必要以上に短い賞味期限・消費期限
2. 頻繁な新商品販売や規格変更
3. 欠品防止のための在庫保有
4. 印字ミスなど規格外品の廃棄

●外食産業

5. 製造・調理段階での仕込みすぎ
6. 客の食べ残し

●消費者

7. 食品の適切な在庫管理や調理法の工夫が不十分
8. 期限表示についての理解が不十分
9. 過度の新鮮志向

規格外の食品の利用方法として「フードバンク」があります。

ラベルの印刷がずれた、輸送中にダンボールの外箱が潰れた、などの理由で市場に出向かず廃棄される食品を企業から寄付してもらい福祉施設に無償で提供するものです。

日本では 10 年前からフードバンク活動をする団体が 16 以上あり、食品を提供してくれる会社や提供先の施設も増えています。大手スーパーの店頭で時期はずれや賞味期限が迫るなどした食品を販売することも始まりました。

インターネットでは以前から「ワケあり食品」と理由を提示して販売しています。

食品ロスを減らすためには企業も消費者も共に協力していくことが大切です。

日本の食料自給率は 40%ですが「食べ残さない」「食べきる」を徹底して食品ロスを減らすことが自給率を上げることにつながります。

賞味期限・消費期限は食品を製造、加工したメーカーが設定しています。

比較的いたみやすい食品を安心して食べられる期限を設定している「消費期限」。

いつまでおいしく食べられるかを表す「賞味期限」。

未開封での保存が「消費期限」「賞味期限」の前提です。「開封後はなるべくお早めにお食べください」と記述があります。開封前は常温保存できるものも開封後は冷蔵庫へ、というものが多くあります。

「開封後はなるべくお早めにお食べください」との記述はありますが具体的に記載されておりません。

「賞味期限がわかる本」の中で業界団体やメーカーに問い合わせた結果を書いております。

ソース：粘度が高いほど開封後の賞味期限は短い

中濃ソース 30 日 ウスターソース 60 日 室温が高い場合は冷蔵庫で保存

マヨネーズ：開封後は冷蔵庫で保存し 1 ヶ月

しょうゆ：開封後 冷蔵で 1 ヶ月

サラダ油：開封後 冷暗所で 1～2 ヶ月

ジャム：開封後 冷蔵で 2 週間

ジュース（100%果汁）：開封後 冷蔵で 2、3 日

ドレッシング：開封後 冷蔵で 1 ヶ月

ケチャップ：開封後 冷蔵で 1 ヶ月

表示記載のない食品もあります。品質がほとんど悪くならないという理由で期限表示を省略できるものは、アイスクリーム・ガム・砂糖・食塩・うまみ調味料・飲料水・氷などがあります。

<卵の賞味期限は生で食べられる期間>

平均気温が 28℃の夏：16 日

平均気温が 23℃の春・秋：25 日

平均気温が 10℃の冬：57 日

（実際の賞味期限の設定は 2 週間程度の賞味期限にしている。）

#### 参考文献

- 「食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について」平成 20 年 12 月 10 日 食品ロスの削減に向けた検討会報告（レポートの発表元：農林水産省）
- 「賞味期限がわかる本」（監修：徳江 千代子 宝島社）