

知恵と工夫で期限切れを超えてゆこう

大阪工業大学 工学部 環境工学科 特任准教授 **福岡 雅子**

食品保存の知恵のロス

昔、多くの人々が自給自足で食材を得ていた頃、冷蔵庫もなく輸送手段も限られていた頃、乾燥や塩蔵や発酵で食品を保存していました。もちろん、私はそんな時代を知りません。母の祖母がつくる松茸のからし漬けが絶品だったと聞いて、そのレシピが伝えられなかったのをとても残念に思っています。手入れされた山林から松茸がたくさん採れたのだそうです。松枯れや管理不足で松茸が採れなくなって長い時間が過ぎ、やがてその場所は住宅地になりました。

食品ロスというと「本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食べ物」のことですが、私は失われた食生活の知恵を思うときにも違う意味のロスを感じます。その場合、ロスという言葉は「失うこととそれに伴う喪失感」を指します。保存しなければ食べきれず、もったいないから自宅で加工する大量の松茸が失われたこと、その美味しい加工方法がわからないこと。一度も食べたことのないその味に対して、複雑な喪失感とあきらめを感じます。

期限表示にゆれる食品ロス

さて、ここからの話は、いわゆる食品ロス、「(無駄に)失ったり費やしたりしたもの」のほうのロスについてです。それが無駄であるかどうかを個人的に決めることは容易ですが、社会的

にはそれぞれの時代での合意が必要です。日本では1970年頃から飽食が批判的に取り上げられるようになってきました。国民栄養調査(現在の国民健康・栄養調査)は、1971(昭和46)年から栄養欠乏に関連する項目が除外されています¹⁾。ちなみに、同調査でメタボリック症候群が重点的に取り上げられたのは2004(平成16)年が最初です。

ところで、詳細な家庭ごみの調査は1982(昭和57)年前後から行われてきました。当時の家庭ごみ中の食品ロスの写真があります(写真1)。冷凍保存や容器包装の技術がまだ今ほど発達していなくて捨てることになったものがありそうです。また当時は、賞味期限や消費期限の表示義務がなく、一部の食品に製造年月日の表示が求められていただけでした。だから、手に入れてから少し時間がたった食品は、製造年月日を参考に、見た目や臭いや味によって廃棄すべきかどうか判断していました。



写真1 1983年のごみ組成調査で見られた直接廃棄食品(撮影:神谷潔)²⁾

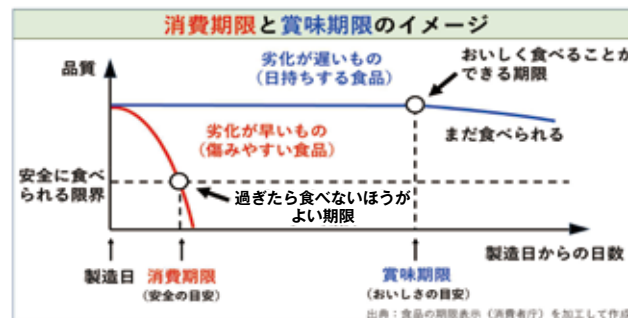


図1 消費期限・賞味期限のイメージ「ぐんま食の安全情報」Vol.168³⁾

その状況が大きく変わったのが1995(平成7)年です。食品衛生法と日本農林規格等に関する法律(当時は旧名称)によって、加工食品の期限表示が求められることになりました。期限には2種類あり、品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を容器包装などに表示します³⁾(図1)。消費者がこれらの期限表示を廃棄時期の目安にするようになったこと、生活が豊かになり食品を廃棄することに躊躇しなくなったことで、食品ロスの増加が進みました。

細かい話をすると、法律ごとに「賞味期限」「品質保持期限」と呼び方が違っていたものが、2003(平成15)年に「賞味期限」に統一されました⁴⁾。さらに紆余曲折があり、事業者・消費者のわかりやすさを高める必要もあり、食品表示に関連する事項は、2013(平成25)年に食品表示法に統一されています。

そして近年は、食品ロス削減に対する社会的な合意が形成され、商習慣の見直しが進んでいます。2017(平成29)年には、食品ロス削減の観点から、作ってから3カ月以上もつ食品は賞味期限を年月日ではなく年月で表示してもよくなりました。

今では、賞味期限が切れた食品を捨てないようにするための「賞味期限はおいしいめやす」などの啓発が国⁵⁾・自治体、NPOや食品関連事業者によって行われるようになりました。ネットショップや実店舗で期限切れ間近や期限切れ後の食品が販売されてもいます。期限表示のために捨てられていた食品が見直され、期限表示についての正しい情報や経験が人々の間に広がって、多くの人の食事の楽しみにつながる希望が出てきました。

環境と家計を見捨てない見切り品

食品小売店で、期限が近づいた商品を見切り品(通常価格より値下げして売られる売れ残り商品)として販売していることがあります。買い物客はこれらの商品について、価格と消費の予定を考慮して購入するかどうかを決定します。その際に消費の予定を十分に考えず、価格が安いことだけが動機付けになって見切り品の購入を決定し、家庭で期限を迎えて、結局のところ食べずにごみとして廃棄するようなことがないか心配になり、調査をしたことがあります⁶⁾。

食品ロス量とその容器包装量を調べる

のと並行して、ちゃんと消費されて空になった容器包装の量も調べました。具体的には、見切り品になって値引きシールが貼られた食品容器包装と通常の食品容器包装を区別して数え、また、それぞれが空か中身入りかを記録しました。そうして、2019年10月に大阪府松原市役所の協力で行なった可燃ごみと資源ごみ(プラスチック製容器包装)の調査で、見切り品の食品ロス削減効果を確認しました。

ごみ組成調査をすると、未利用で捨てられている見切り品が目いきます。捨てるならば買わなければよいのと老婆心ながら考えていました。しかし詳しく調査をしてみれば、見切り品であってもなくても同程度の食品の廃棄を行なっているという結果でした。中身のないプラスチック製の容器包装の約15%が見切り品、未利用食品が入った状態で排出される場合もほぼ同じ約16%が見切り品だったのです(表1)。

売れ残った商品を見切り品として販売することは、その一部は家庭で食品ロスになるものの、社会全体として食品ロスの発生抑制に効果があると声を大にしていえます。

4 不確定期限までにフードシェアリング

この記事を書いているコロナ禍の間、収束後に思い切りしたいことが増

える一方です。感染症に対して、人同士の濃厚接触を避けるために多くのことを我慢しながら暮らさなければなりません。でも、コロナ禍の真っ最中には収束の時期がわからず、どれだけの間、我慢しなければならないか読めません。“期限”には確定期限と不確定期限があり、コロナ禍の収束時期は今のところ不確定期限です。

一方、食品の賞味期限や消費期限は日付がはっきりしており、確定期限です。常温で保管する前提で決められていた消費期限に対し、コロナ禍で客足が途絶えたために冷凍保存して消費期限が切れた食品を客に提供したホテルがありました。食品衛生システムの遂行と情報開示の点から問題がある事案でした。

期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないとされる賞味期限は、そのものは確定期限ですが、実際に食べられる期限は不確定期限です。そして、賞味期限で発生する食品ロスに対して、実際に食べられる期限を考慮した各種の取り組みが進んでいます。

3. で述べた見切り品は、多くの食品小売店で見かけますし、コロナ禍以前に賞味期限切れを専門に販売する実店舗が少しずつ広がっていました。そこにきて、コロナ禍で飲食店への食品



写真2 自治体と提携するフードシェアリングサービス
出典：香川県・渋谷区のWebサイト

流通が不安定になったことを追い風に、インターネットを利用したフードシェアリングサービスが大躍進しました。フードシェアリングサービスは食品ロスになりそうな食品と消費者をつなぐ、インターネットを利用した事業です。他の商品と同じようなネット通販を行うやり方と、消費者に余剰食品の情報提供をして希望者が店舗に向くやり方があります。

食品事業者は廃棄せずに売って収益があがり、消費者は得な買い物ができ、食品廃棄物を減らすことができます。食品事業者の中には、ブランドイメージを高めるために、印刷ミスなどの訳あり食品を寄付する場合があります。そして社会全体には、食品廃棄物を処理する量が減ることによって環境面でも経済面でも利点があります。

フードシェアリングサービスは、利用者が賞味期限切れや余剰食品の意味を理解し、実際に食べられる期限までに消費する

参考文献

- 1) (独) 国立健康・国民健康・栄養研究所：「栄養の現状 昭和22年(1947)～平成14年(2002)」
https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kokumin_eiyuu/index.html (閲覧日2021年5月17日)
- 2) もったいないを伝えるごみ図鑑編集委員会：ごみ図鑑 私たちはどこから来たの(2009)
- 3) 群馬県 食品・生活衛生課：ぐんま食の安全情報 Vol.168 (2020).
<https://www.pref.gunma.jp/contents/100170543.pdf> (閲覧日2021年5月17日)
- 4) 消費者庁：食品の期限表示。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/pdf/syokuhin375.pdf (閲覧日2021年5月17日)
- 5) 消費者庁：「おいしいめやす」普及啓発キャンペーンを実施します(2021).
https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_210129_01.pdf (閲覧日2021年5月17日)
- 6) 福岡雅子：見切り品による食品ロス発生抑制実態の実証研究, 第30回廃棄物資源循環学会研究発表会講演集, pp. 45-46 (2019)

ために登場した、社会のための仕組みです。

5 コロナ後に残す食品ロス削減の習慣

新型コロナウイルス感染症によって私たちはさまざまな行動変容が求められ、同時に、新しい生活様式が生み出されました。食生活やそれに伴うごみの廃棄に関する行動も例外ではありません。テレワークが進み自宅で飲食する頻度が増えました。以前は3010運動(飲食店などでの宴会時に、最初の30分と最後の10分は自分の席で食事に専念することで食べ残しを減らす)を呼びかけていましたが、コロナ禍になって感染リスクの高い多人数での会食そのものを見直すことになりました。以前のような食べ残しの多い会食をなつかしく思って宴会ロスにならないように、意識変革が必要です。

コロナ禍収束後に再び食品ロスの問題が拡大することのないように、食生活と食品廃棄物に関するより良い習慣を身につけていかなければなりません。たくさんのバーチャルに囲まれている私たちにとって、食べることは究極の現実だといえます。一時的な流行や数字の操作にも注意しながら、終わることのない現実と向き合っていきましょう。

		通常品	見切り品	計
中身なし	年間廃棄点数(百万点)	60.2	10.7	70.9
	排出割合	84.7%	15.1%	100.0%
中身あり (未利用食品入り)	年間廃棄点数(百万点)	3.2	0.6	3.8
	排出割合	84.2%	15.8%	100.0%

表1 見切り品と通常品のプラスチック製食品容器包装排出状況
(2019年度 大阪府松原市を対象とした推計値)