

食品の日付表示と食品ロスの関係性

-食品ロス削減に向けた一方策-

日本大学 清水 みゆき

(株) アミタ持続可能経済研究所 大石 卓史

1. 食品廃棄物の現状

1993年の環境基本法、2000年の循環型社会形成推進基本法制定以降、日本の環境政策は主にリサイクル社会の形成を目的としてきた。具体的には、1995年に制定された容器包装リサイクル法を始め、家電リサイクル法、建設資材リサイクル法、食品リサイクル法、自動車リサイクル法などが整備されている。

就中、2000年に制定された食品リサイクル法（正式名称：食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）は、年間の食品廃棄物が100トン以上の食品関連事業者を対象として、2007（平成19）年3月までに再生利用の実施を一律20%とする目標を掲げていた。しかし、施行後の実態はその目標値を遥かに上回ってリサイクルが進行する一方、業態毎に大きな格差が生じていることも明らかとなった。そこで、同法を改正し、表1のように業態ごとに目標数値（2012年）が設定された。

表1. 食品リサイクル法の実績と目標

	2005年実績	改正目標値
食品製造業	81%	85%
食品卸売業	61%	70%
食品小売業	31%	45%
外食産業	21%	40%

こうした経緯は、食品リサイクル法の有効性を示すかに見える。しかし、表1からも明らかのように、食品業界では川上ほどリサイ

クル率が高く、川下に行くほどリサイクル率が低い。それは川下ほど調理・加工が複雑化し、リサイクルが困難となる一方、回収される廃棄物も多種類におよぶことによる。結果として、表2に示すように家庭系の廃棄物のリサイクル率はわずか5%に過ぎない。そして、このリサイクル化の困難さに加えて、廃棄物量においても家庭系の廃棄物が全体の50%以上を占めている。食品リサイクル法は、事業者のみが対象となっており、今後の食品廃棄物の減量化の中心課題は家庭系廃棄物にあるといえよう。

表2 食品廃棄物の発生量とリサイクルの状況

(2005年度、単位：万t、括弧内は%)

	発生量	処分量				
		焼却埋立て	再生利用			
			肥料化	飼料化	その他	計
一般内訳	1,584	1,333 (84)	-	-	-	251 (16)
家庭系	1,058	1,008 (95)	-	-	-	51 (5)
事業系	526	326 (62)	62 (12)	45 (9)	94 (18)	200 (38)
産業廃棄	312	47 (15)	114 (37)	114 (37)	37 (12)	226 (85)
合計	1,895	1,380	-	-	-	516 (27)

資料：環境省『平成20年版 環境・循環型社会白書』

2. 食品ロスと日付け表示

ところで、家庭からの食品ロスは表3に示すように「鮮度の低下や腐敗」という理由に次いで「期限が過ぎた」ことが挙げられてい

る。そこからは、食品の期限表示が食品廃棄の目安として作用していることが看取される

表3 食品の直接廃棄理由（複数回答、%）

	鮮度低下・腐敗	期限が過ぎた	色や匂い等の不安	中途半端な残り
2005	57.4	45.6	12.9	12.9
2007	55.4	41.0	23.0	14.9

資料：農林水産省『食品ロス統計調査報告書』

日本における食品の日付表示は、1997年に製造年月日表示から期限表示へと変更されている（法改正は1994年。また2005年までは「品質保持期限」表示もあったが賞味期限に一本化）。日付表示は「いつできたか」を示すものから、「いつまで食べられる（使える）」かに大きく転換したが、この転換理由としては、①食品の製造・流通に新技術が持ち込まれ、これまでの経験知識では日持ちの判断が難しい、②食品が多様化するにつれ製造時点の特定が困難、③製造年月日表示が企業の過度な鮮度競争を招き製造や輸送に無駄や無理が生じる、④国際的にもコーデックス規格などでは期限表示が採用されている、⑤消費者にとっても食品の消費・品質保持期限といった情報は有用である、等が指摘されている¹⁾。要するに、①消費者には見定めが困難な新技術・新製品の出現、②鮮度競争で無駄が出ている、③グローバル化、の3つに要約出来るであろう。しかし、①の新技術を伴う食品製造・流通についての判断が困難である理由には2種類ある。1つは技術的に長く保持することが可能となり、これまで廃棄していた期限よりも日持ちがするから捨てずに食べられること、もう1つは弁当などのように、中身それぞれの製造年月日が違って、それらを詰め合わせた時を製造年月日とすることに無理があり、弁当全体としての食べられる期限についての消費者の判断が困難である事、従って期限を表示する方が消費者にとっても有効であるとする。しかし、期限表示以降、消費者にとってはこの日付けが食品を機械的

に廃棄する理由となっている。

3. アンケート結果

そこで我々はどんな品目で日付けが重要視されているかについてアンケートを行い²⁾、さらに製造年月日との併記による消費者行動を分析した。商品を購入する際に日付け表示を気にする割合が最も高いのは刺身魚で84.0%、以下豆腐、精肉、牛乳、ヨーグルトと続く。「賞味期限」表示の食品より「消費期限」表示の食品においてより日付の重要度が増しているのである。

さらに製造年月日との併記についてのアンケートからは、保存性の高い食品の延長飲食日数が長く、逆に保存性の低い食品の延長飲食日数が短くなる傾向にあった。この限りでは、日付表示の変更は食品ロスを削減する方向に功を奏していると推測する事ができる。

4. まとめ

製造年月日表示より消費期限を表示した方がより飲食期限が伸びるのは、消費者の経験知では判断できない領域で、食品の品質保持期限を長期に保つ技術が追加され、そうした情報は食品企業のみが保持し、それが消費者に伝わっていない結果であると考えられる。近年、ロングライフ食品の開発が進展し、食品ロス削減の効果も期待されているが、そうした情報の積極的な公開が消費行動（ロスの削減と災害時のストック）に与える影響について、さらに調査・分析を進める必要がある。今回のアンケート結果は、今後の食品表示のあり方を考える上で、参考となる知見を提供していると考えている。

（註1）（財）消費者教育支援センター『消費者教育事典』1998年、p. 288。

（註2）清水みゆき・綱島不二雄・伊東康江・蓮尾隆子「食品の期限表示と食品ロスに関する研究」（『2002年度持続可能な社会と地球環境の為の研究受精成果報告論文集』（財）食費生活研究所、2003年）も参考にされたい。