

【論文】

食品の日付表示と食品ロスに関する研究

清水 みゆき* 大石 卓史**

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. はじめに | (1) 「消費期限」と「賞味期限」の理解度 |
| 2. 食品の日付表示改正の背景 | (2) 分析データ |
| 3. 食品ロスの特徴 | (3) 分析結果・考察①－食品別の購入状況－ |
| 4. 食品の日付表示と食品ロスに関する消費者アンケート結果 | (4) 分析・考察②－期限切れ食品への対応－ |
| 5. 製造年月日表示が食品の廃棄行為に与える影響についての追加分析 | 6. まとめ |

1. はじめに

日本の食料自給率は先進国の中でも極めて低位（約40％）にあり、人口増、水不足、環境負荷による農地への影響、それらに起因する収量の伸びの停滞など、現在の世界の食料事情からすれば、60％もの食料を海外に依存する現在の食生活が今後とも安定的に維持できる可能性は高くなく、それ故に食料自給率の向上が大きな政策課題となっている。

こうした議論の際にしばしば引き合いに出されるのが食品ロスの問題である。60％もの食料を海外に依存していながら、後述するように食品ロスを大量に発生させているという実態がある。国内農業生産を増強するまでもなく、この食品ロスを改善するだけでも食料自給率は上がるとも指摘されているのである¹⁾。

一方、食料自給率の話を持ち出すまでもなく、現在の日本国内の環境問題はまさに廃棄物の減量化に焦点が当てられている。狭い国土に1億3,000万人もが住む日本では、廃棄物の埋め立て地はあと20年ほどで限界が来るとされており、廃棄物を減らし、リユース、

*当学科准教授（しみず みゆき） **（株）アミタ持続可能経済研究所 上級研究員（おいし たかふみ）

Key Words：1）食品ロス、2）日付表示、3）食料自給率

1）Loss of Food、2）Date Indication、3）Self-Sufficiency of Food

リサイクルを推進する事で廃棄物自体を減量するという、いわゆるリサイクル法が大きく推進されつつある。

このように食品ロスの問題は、食料自給率の問題と廃棄物の問題双方を背負わされているのであるが、農林水産省が2000（平成12）年度から開始した「食品ロス統計調査の報告書（『食品ロス統計調査報告』）からは、どういう場所からどんな要因で食品ロスが発生するのかという実態が見えて来る。

同書によれば、一般世帯における食品廃棄の理由の第1は「鮮度の低下・腐敗」であるが（2007年度、複数回答、55.4%）、第2の理由は「期限切れ」となっている（同41.0%）。食品の日付表示が製造年月日から期限表示になったのは1997年4月からであるが、この期限表示が食品廃棄の理由とされ、それが廃棄物量に大きな影響を与えているとしたら、そもそも日付表示の法律改正の精神の1つである「食品ロスの削減」が全く反映されていないことになる。

本稿ではこうした疑問からスタートした日付表示と食品ロスとの関係についての研究の一端として、消費者アンケートの結果から得られた期限表示による廃棄行為の傾向を食品別に明らかにした後、製造年月日表示との併用の可能性について検討するため、追加アンケートによる分析を中心としてその関係について考察した。

2. 食品の日付表示改正の背景

日本において食品の日付表示が製造年月日表示から「消費期限」と「賞味期限」との期限表示への変更は1997年4月からである（法の改正は1997年、また2005年までは「品質保持期限」もあり）。日付表示はそれまで「いつできたか」を示していたが、改正後は「いつまで食べられる（使える）」かに大きく転換したことになる。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、などが指摘されている²⁾。

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の新しい技術を伴う食品製造、または流通などについての判断が困難であることの内容は2つの方向に向いていて、1つは技術的にもっと長く保持できるようになっている、だから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（食品ロスの削減）を示唆し、

もう1つはお弁当などのように、中身の一つ一つの製造年月日が違っていて、それらを詰め合わせたときを製造年月日とすることに無理があり、お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かなり困難である事（未経験知）、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、というものである。

前者は、明らかに新技術による保持期限の長期化が食品ロスを減らす方向に作用していること、これに加えて日付表示はより新しい日付をめぐる鮮度競争がロスを生じさせていることから製造年月日表示を期限表示に切り替える事によりこのロスを削減する事が目的とされており、この2つの意味において、今日的課題である食品ロスの削減に向けた取り組みの一端が、この日付表示の改正には意図されていたのである。

しかし、現在では、以下のアンケート結果からも明らかなように、この期限表示が食品ロス発生の要因として作用している、という事態になっている。

3. 食品ロスの特徴

次に食品ロスに関する統計データ等を用いて、そこでの特徴を整理しておきたい。

表1は家庭系、事業系（サービス業）、産業廃棄物（製造業）からの食品廃棄物の発生量とリサイクル率を示している。まず注目されるのは、食品廃棄物は川上（製造業）ほど廃棄量が少なく、サービス業、家庭系と川下に行くほど廃棄量が増加していることである。一方、表の右端の再生利用率（計）をみると川上ほどリサイクル率が高く、川下ほどそれが低くなり、結果として、食品ロスを大量に出す家庭系はリサイクル率が低く廃棄量は依然として多いままで、食品ロスが比較的少ない製造業では食品リサイクル率が非常に高くなっていて、廃棄量も減量化傾向にある。

これは、川下ほど調味料等の混入率が高く、リサイクルする際のコストが高くなること加里サイクル率の低さを招いているからである。逆に製造業では廃棄される食品が原料農産物の状態の場合が多く、飼料や肥料にする為の成分調整が容易であり、また原料取引がある地域や農家、農協へ、リサイクル品（とくに肥料）を納入し易いこと、そして、食品リサイクル法が一般世帯は対象となっておらず、年間100t以上の食品廃棄物を出す食品産業者のみを対象としている事から、法的規制が働いている事なども要因となっているといえよう。

次に、食品ロス統計調査による食品廃棄の理由とその割合について表2に示した。報告書は年度によって分析の視点が異なる場合もあり、ここでは比較的近年の整合性がとれるデータを用いた。既に触れたように期限が過ぎた事による廃棄はいずれも40%強を示している。ただし、2005年に比べ2007年では、期限による廃棄が減少し、匂いなどの経験的な

表1 食品ロス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 埋め立て	再生利用			
			肥料化	飼料化	その他	計
一般廃棄物	1,584	1,333 (84)	—	—	—	251 (16)
うち家庭系 (a)	1,058	1,008 (95)	—	—	—	51 (5)
うち事業系 (b)	526	326 (62)	62 (12)	45 (9)	94 (18)	200 (38)
産業廃棄物	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』。

表2 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年	57.4	45.6	12.9	12.9
2007年	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』各年。

知識に基づく廃棄が増えている。

一般世帯では期限表示による廃棄理由が4割強を示していることが明らかとなったが、以下では消費者に対するアンケート結果でもその点を分析してみる。

4. 食品の日付表示と食品ロスに関する消費者アンケート結果

アンケートの対象者はコープながのの長池地区組合員約2,500人を対象として2010年5月に調査を行った。商品の配送ルートごとにアンケート用紙の配布を依頼し、同様のルートで回収した為、有効回答率は65%と高率であった。回答者の属性とアンケート票は文末に参考資料として示した。

アンケート全体の分析は別稿で行うとして、ここでは補足アンケートの起因となった項目を対象として結果を示した。まず、表3は品目別の商品購入時の日付表示の重視度について、表4はそれらの品目の期限が過ぎた場合の対応についてである。

商品を購入する際に日付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、ヨーグルトと続いている。「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といえる。

一方、期限によって廃棄している食品で最も割合が高いのは表3の重視度同様に刺身魚で41.6%、以下牛乳、精肉、ヨーグルト、豆腐、ハム・ソーセージと続いている。刺身魚の41.6%という数字は「食品ロス統計」による期限廃棄の結果とほぼ同じ数字となっているが、それ以外は「食品ロス統計」よりも低い値を示している。それでも、表3との順位は若干違っているものの、やはり「消費期限」表示の食品が上位を占めており、上位5品

表3 購入時の日付重視度

	サンプル数	気にと もする	気に あ まり し な い	気に し な い	そ の 他	無 回 答
米	1,617	26.3	40.0	10.6	3.9	19.2
パン	1,617	66.2	23.1	1.9	1.2	7.7
即席麺	1,617	29.2	45.3	11.1	1.0	13.4
野菜のうち葉菜類	1,617	46.1	30.6	4.6	3.6	15.1
野菜のうち根菜類	1,617	34.6	39.4	7.4	3.4	15.2
果物	1,617	41.7	37.1	5.0	3.0	13.2
精肉	1,617	77.5	13.2	1.1	1.1	7.1
ハム・ソーセージ	1,617	66.1	23.2	1.5	0.9	8.3
刺身魚	1,617	84.0	6.4	0.6	1.0	8.0
魚介の干物	1,617	58.9	29.0	2.1	1.0	9.0
豆腐	1,617	78.0	13.6	0.9	0.7	6.8
納豆	1,617	58.4	31.7	2.1	0.4	7.4
味噌	1,617	25.6	51.3	9.9	1.3	11.9
醤油	1,617	25.2	54.4	11.6	0.6	8.2
ドレッシング	1,617	34.9	47.1	7.3	0.7	10.0
マヨネーズ	1,617	37.1	46.8	6.7	0.6	8.7
牛乳	1,617	77.4	11.7	1.0	0.9	9.0
ヨーグルト	1,617	68.7	18.4	1.5	0.9	10.5
バター	1,617	36.5	46.3	5.5	0.5	11.2
スナック菓子	1,617	22.9	48.2	13.0	0.7	15.2
清涼飲料	1,617	24.1	44.6	12.3	0.5	18.6

□:「とても気にする」が50%以上

表4 期限後の対応 (SA)

	サンプル数	気にせず食 べる	味を見て決 める	匂いで決 める	捨 てる	肥料に する	そ の 他	無 回 答
米	1,617	38.0	20.9	5.9	3.0	1.3	7.4	23.6
パン	1,617	16.1	38.8	13.2	10.8	1.6	8.0	11.6
即席麺	1,617	30.9	27.9	7.6	13.2	0.9	3.8	15.6
野菜のうち葉菜類	1,617	17.9	25.7	12.6	11.5	6.7	8.8	16.8
野菜のうち根菜類	1,617	21.7	26.7	11.6	9.5	6.4	8.0	16.1
果物	1,617	13.5	39.6	10.6	9.6	4.6	7.3	14.7
精肉	1,617	4.8	15.1	36.2	26.2	2.3	5.6	10.0
ハム・ソーセージ	1,617	7.7	23.9	29.3	21.6	1.9	5.2	10.5
刺身魚	1,617	2.7	13.1	19.6	41.6	3.4	9.6	10.1
魚介の干物	1,617	8.1	22.3	31.8	19.2	2.7	4.9	10.8
豆腐	1,617	4.8	30.2	23.7	23.9	3.5	4.6	9.3
納豆	1,617	21.0	30.1	17.8	15.5	2.1	3.7	9.8
味噌	1,617	35.1	29.4	9.3	5.4	1.1	4.0	15.7
醤油	1,617	36.2	32.3	8.8	6.5	0.7	3.4	12.1
ドレッシング	1,617	20.7	36.6	9.7	17.4	0.9	2.4	12.4
マヨネーズ	1,617	20.3	36.8	8.7	18.2	1.0	3.3	11.6
牛乳	1,617	4.8	27.9	17.0	31.5	2.3	4.8	11.6
ヨーグルト	1,617	10.3	35.7	12.1	24.4	1.9	3.1	12.5
バター	1,617	22.7	33.0	11.4	14.3	0.9	3.3	14.3
スナック菓子	1,617	29.0	32.6	5.8	11.6	1.1	2.2	17.7
清涼飲料	1,617	21.4	31.6	6.2	17.3	0.7	2.3	20.4

□:「捨てる」が20%以上

表5 アンケートによる期限廃棄の上位品目

	1位	2位	3位	4位	5位
2002年	魚介類 34.5	牛乳 32.6	精肉 30.4	ヨーグルト 29.6	ハム・ソーセージ 29.0
2010年	刺身類 41.6	牛乳 31.5	精肉 26.2	ヨーグルト 24.4	豆腐 23.9

目で24～42%が期限廃棄と回答している。

ちなみに、2002年アンケートによる廃棄食品の上位とを比較すると³⁾、属性と調査年度の違いはあるものの、5位を除いて全く同じ食品が上位を占めており、「消費期限」表示食品における廃棄率の高さがここでも示された。

ところで、日付表示が期限表示になって以降も、製造年月日表示を希望する消費者も多いことから、メーカーや自治体によっては近年、製造年月日と期限表示を併記するケースが増えて来ている。かつての日付表示の変更の理由とされていた食品ロスの低減との関係は、この併記によって何らかの変化をもたらすのかどうか。この点について、以下で追加分析を行う。

5. 製造年月日表示が食品の廃棄行為に与える影響についての追加分析

(1) 「消費期限」と「賞味期限」の理解度

これまでのところ、期限表示は食品の廃棄の際に一定の目安として利用されていることが、とりわけ「消費期限」表示の食品については明らかとなってきた。ここでは追加分析として、現在は義務化されていないが、一部のメーカーや自治体レベルで行われている製造年月日表示との併用が食品廃棄に与える影響について、試行的な分析を行う。

食品の期限表示のうち、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との定義付けが農林水産省ならびに厚生労働省によりなされており、また、関連するウェブサイトでは「おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。」といった発信がなされている（農林水産省ウェブサイト <http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>）。

このように賞味期限経過後であっても保存状態のよい食品であれば、適切な消費行動をとるように啓発がなされているが、図1、図2に示したように今回のアンケート結果からも現段階では、消費者が正確に理解しているとは言い難い。

そのため、ここでは、消費者に適切な消費・廃棄行動を促すための追加的な措置の検討

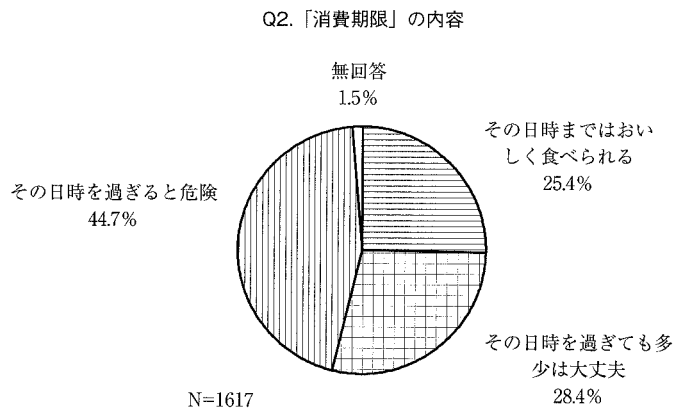


図1 消費期限の内容に対する理解の割合

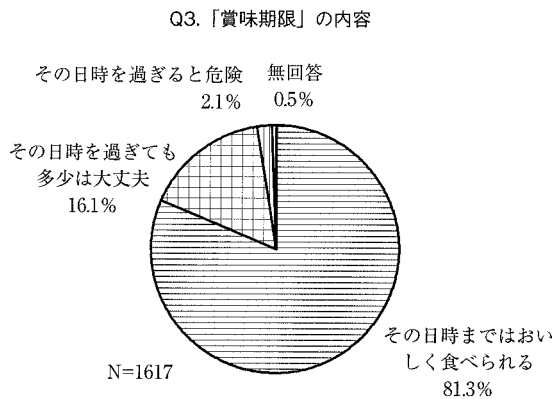


図2 賞味期限の内容に対する理解の割合

を行うことを目的に、製造年月日の表示が食品の消費・廃棄行動に与える影響について分析・考察を行うこととする。

(2) 分析データ

分析対象は、2010年11月に関東地方の大学生を対象に実施したアンケート調査の回答データ（167名）である。ここでは、個人属性（年齢、性別、独居・同居、自炊）や賞味期限・消費期限の認知、食品別の購入状況（購入する際には期限表示を気にするか否か）、賞味期限・消費期限切れ食品への対応（期限後どの程度までなら飲食するか）について、質問を実施している。

回答者の基本属性等を表6に示した。これによると、性別は男性がやや多いこと、約7割が20歳代未満であること、約7割が同居者がいること、約4割が自炊をほとんどしない

表6 アンケート回答者の基本属性 (SA/n=167)

■性別

	実数	%
1 女性	74	44.3%
2 男性	93	55.7%
3 無回答	0	0.0%
計	167	100.0%

■年齢

	実数	%
1 20歳未満	114	68.3%
2 20歳代	53	31.7%
3 30歳代	0	0.0%
4 40歳以上	0	0.0%
5 無回答	0	0.0%
計	167	100.0%

■独居・同居

	実数	%
1 独居	50	29.9%
2 同居	113	67.7%
3 無回答	4	2.4%
計	167	100.0%

■自炊

	実数	%
1 ほぼ毎日	24	14.4%
2 週に数回	35	21.0%
3 月に数回	29	17.4%
4 ほとんどしない	75	44.9%
5 無回答	4	2.4%
計	167	100.0%

■「消費期限」「賞味期限」について

	実数	%
1 食品には「消費期限」や「賞味期限」があることを知らない（聞いたことがない）	2	1.2%
2 食品には「消費期限」や「賞味期限」があることを知っているが、その意味はあまり理解していない	18	10.8%
3 食品には「消費期限」や「賞味期限」があることを知っており、その意味も理解している	146	87.4%
4 無回答	1	0.6%
計	167	100.0%

のに対して、「ほぼ毎日」、「週に数回」自炊をしているとした回答者も約4割であること、約9割が「食品には「消費期限」や「賞味期限」があることを知っており、その意味も理解している」ことがわかる。

(3) 分析結果・考察①－食品別の購入状況－

食品別の購入状況についての回答結果を図3に示した。これによると、「Aおにぎり」「B弁当」「C総菜パン」「Mスナック菓子」などの食品の購入割合が高く、8割以上となっている（「①自ら購入することがある（期限は気にしない）」、「②自ら購入することがある（期限も気にする）」の合計）。一方、「F刺身」「G切り身魚」の購入割合は5割以下となっている（「①自ら購入することがある（期限は気にしない）」、「②自ら購入することがある（期限も気にする）」の合計）。これらは、20歳前後の大学生で同居人ありの場合が多いという、回答者の傾向を反映した結果であるといえる。

また、「②自ら購入することがある（期限も気にする）」の割合が高くなったのは、「Aおにぎり」「B弁当」「C総菜パン」「I牛乳」「Jヨーグルト」「L生ケーキ」で、いずれも回答者の5割以上となっている。これらは保存性の低い食品群に対する回答として、概ね妥当なものであるといえるであろう。

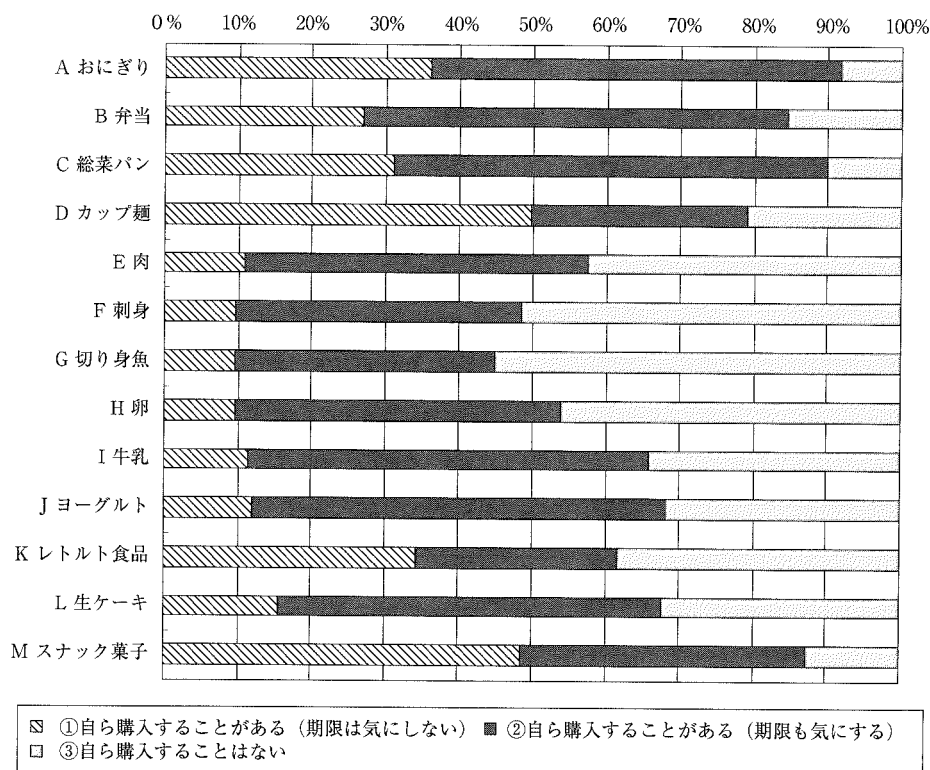


図3 食品別購入状況 (SA/n=167)

(4) 分析・考察②－期限切れ食品への対応－

期限切れ食品への対応（期限後どの程度までなら飲食するか）について、食品別に0.5日単位での質問を行った。なお、ここでは製造年月日表記の食品消費・廃棄行動への影響について分析するために、いずれの回答者に対しても、パターン1（製造年月日の表記なし）、パターン2（製造年月日の表記あり）⁴⁾の2つのパターンにて質問を行っている。

パターン1（製造年月日の表記なし）の回答結果を表7に、パターン2（製造年月日の表記あり）の回答結果を表8に示した。ここではいずれも、回答結果の累積値で表記している。また、これらの比較を行うためにパターン1の累計値からパターン2の累計値を減じた値を表9に示している。

表7、表8を見ると、いずれにおいても、「Dカップ麺」「Mスナック菓子」「Kレトルト食品」などの食品において、日数が長くなる傾向にあることがわかる。一方、「B弁当」「F刺身」では、表7、表8ともに9割以上の回答者が「1日以内」と回答するなど、特に日数が短くなっている。

また、表9からは、別の傾向もみてとれる。まず、「Dカップ麺」「Kレトルト食品」「M

表7 賞味期限・消費期限切れ食品への対応 (パターン1 製造年月日の表記なし・累計値) (n=167)

	0日	0.5日	1日	1.5日	2日	2.5-3日	3.5-4日	4.5-5日
A おにぎり	32%	43%				100%	100%	100%
B 弁当	37%	48%				100%	100%	100%
C 総菜パン	25%	34%	70%	72%				100%
D カップ麺	26%	28%	44%	44%	48%	60%	60%	63%
E 肉	56%	61%						
F 刺身	66%	74%				100%	100%	100%
G 切り身魚	63%	66%				100%	100%	100%
H 卵	56%	59%						
I 牛乳	56%	57%						100%
J ヨーグルト	48%	51%						
K レトルト食品	33%	34%	53%	53%	60%	68%	68%	72%
L 生ケーキ	49%	53%				100%	100%	100%
M スナック菓子	26%	27%	43%	44%	50%	59%	59%	63%

	5.5-10日	10.5-30日	30.5-50日	50.5-100日	100.5-200日	200.5-365日	365.5日以上
A おにぎり	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
B 弁当	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
C 総菜パン	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
D カップ麺							100%
E 肉		100%	100%	100%	100%	100%	100%
F 刺身	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G 切り身魚	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
H 卵				100%	100%	100%	100%
I 牛乳	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
J ヨーグルト	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
K レトルト食品							100%
L 生ケーキ	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M スナック菓子	81%	94%	94%	98%	99%	99%	100%

【凡例】

100%
50%以上75%未満

表8 賞味期限・消費期限切れ食品への対応 (製造年月日の記載あり・累計値) (n=167)

	0日	0.5日	1日	1.5日	2日	2.5-3日	3.5-4日	4.5-5日
A おにぎり	28%	38%	81%	92%	98%	100%	100%	100%
B 弁当	34%	51%	95%	97%	99%	100%	100%	100%
C 総菜パン	24%	31%	71%	72%	93%	99%	100%	100%
D カップ麺	23%	24%	42%	44%	47%	53%	54%	56%
E 肉	48%	51%	84%	85%	96%	98%	98%	98%
F 刺身	70%	76%	97%	98%	99%	100%	100%	100%
G 切り身魚	53%	56%	84%	86%	92%	94%	100%	100%
H 卵	46%	46%	71%	72%	79%	84%	85%	89%
I 牛乳	46%	47%	75%	77%	83%	90%	90%	92%
J ヨーグルト	39%	39%	70%	71%	75%	84%	86%	89%
K レトルト食品	27%	28%	46%	48%	53%	58%	59%	59%
L 生ケーキ	43%	47%	92%	92%	98%	100%	100%	100%
M スナック菓子	21%	22%	43%	45%	49%	56%	57%	58%

	5.5-10日	10.5-30日	30.5-50日	50.5-100日	100.5-200日	200.5-365日	365.5日以上
A おにぎり	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
B 弁当	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
C 総菜パン	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
D カップ麺	68%						100%
E 肉		100%	100%	100%	100%	100%	100%
F 刺身	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G 切り身魚	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
H 卵				100%	100%	100%	100%
I 牛乳	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
J ヨーグルト		100%	100%	100%	100%	100%	100%
K レトルト食品	70%						100%
L 生ケーキ	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M スナック菓子							100%

【凡例】

100%
50%以上75%未満

表9 賞味期限・消費期限切れ食品への対応 (パターン1累計値-パターン2累計値)

	0日	0.5日	1日	1.5日	2日	2.5-3日	3.5-4日	4.5-5日
A おにぎり	4.8%	4.8%	4.8%	-4.8%	-2.4%	0.0%	0.0%	0.0%
B 弁当	3.6%	-3.0%	-3.0%	-3.6%	-1.8%	0.0%	0.0%	0.0%
C 総菜パン	0.6%	3.6%	-0.6%	-0.6%	-2.4%	-1.2%	-1.2%	0.0%
D カップ麺	3.0%	3.6%	1.8%	0.0%	1.2%	6.6%	6.6%	7.2%
E 肉	8.4%	10.2%	0.6%	1.2%	-1.8%	0.0%	0.0%	0.0%
F 刺身	-3.6%	-2.4%	-0.6%	-1.2%	-0.6%	0.0%	0.0%	0.0%
G 切り身魚	10.2%	9.6%	10.2%	9.0%	4.8%	6.0%	0.0%	0.0%
H 卵	10.8%	12.6%	6.0%	5.4%	8.4%	9.0%	8.4%	9.0%
I 牛乳	10.2%	10.8%	8.4%	7.2%	7.8%	8.4%	8.4%	7.8%
J ヨーグルト	9.0%	12.0%	7.2%	7.2%	8.4%	7.2%	7.8%	7.2%
K レトルト食品	6.0%	6.6%	6.6%	5.4%	7.2%	9.6%	9.0%	12.6%
L 生ケーキ	5.4%	5.4%	-3.6%	-4.2%	-0.6%	0.0%	0.0%	0.0%
M スナック菓子	4.8%	5.4%	0.0%	-0.6%	0.6%	3.0%	2.4%	4.8%

	5.5-10日	10.5-30日	30.5-50日	50.5-100日	100.5-200日	200.5-365日	365.5日以上
A おにぎり	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
B 弁当	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
C 総菜パン	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
D カップ麺	10.2%	13.8%	13.8%	15.0%	3.0%	1.8%	0.0%
E 肉	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
F 刺身	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
G 切り身魚	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
H 卵	6.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
I 牛乳	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
J ヨーグルト	8.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
K レトルト食品	13.2%	13.2%	13.2%	14.4%	13.2%	12.0%	0.0%
L 生ケーキ	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
M スナック菓子	6.0%	12.0%	10.8%	10.8%	0.6%	0.0%	0.0%

「スナック菓子」の各食品についてだが、これらは今回提示した食品の中で、比較的長期間にわたり飲食が可能なグループである。これらの食品については、各段階において、プラスの値となっている。これは、パターン1の累計値がパターン2の累計値よりも高くなっている、すなわち、製造年月日を表記した場合（パターン2）の方が、期限後でも飲食する日数が長くなる傾向にあることを意味している。

一方、「Aおにぎり」「B弁当」「C総菜パン」「F刺身」「L生ケーキ」の各食品についてだが、これらは日持ちがしない、すなわち、期限切れ後、比較的短時間でリスクが高まると考えられるグループといえる。これらの食品については、いずれも累計値が100%となる直前の段階において、マイナスの値となっている。これは、パターン2の累計値がパターン1の累計値よりも高くなっている、すなわち、製造年月日を表記した場合（パターン2）の方が、期限後でも飲食する日数が短くなる傾向にあることを意味している。

6. まとめ

食品の日付表示は「期限表示」ゆえに、その期日が過ぎると健康に対する影響があると

思われる「消費期限」表示の食品において、とくに廃棄理由とされる傾向が強い事が明らかとなった。しかし、製造年月日表示との併用についてのアンケートからは、製造年月日を表記した（パターン2の）方が、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がみてとれた。この限りでは、日付表示の変更は功を奏していると推測する事ができる。しかし、製造年月日表示より「消費期限」表示において、より飲食期限が伸びるのだとすれば、まさに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添加され、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いうこともできよう。そうした情報の積極的な公開が消費行動（とりわけ食品ロス）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。

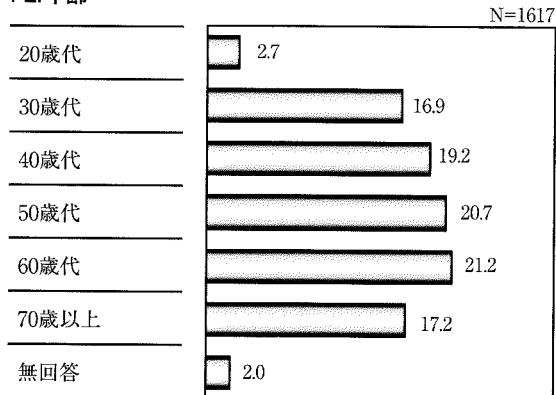
また、今回の追加アンケート結果は、今後の食品表示のあり方を考える上で、参考となる知見を提供しているといえよう。今回は試験的な小規模の調査であったが、今後、調査対象を拡大し本格的な調査を行うことが必要であると考えている。

注

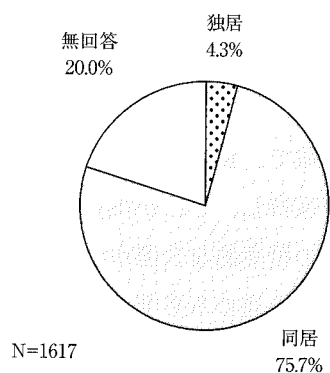
- 1) 2008年の世界的な食料価格の高騰により北海道で食料サミットが開催された時期から、この食品ロスの削減と自給率との関係については議論され出しているが、代表的なものとして食育（地産地消）との関係で注目している上岡美保（『食生活と食育』農林統計出版、2010年）らがある。
- 2) 助消費者教育支援センター『消費者教育事典』1998年、p.288。
- 3) 清水みゆき・網島不二雄・伊東康江・蓮尾隆子「食品の期限表示と食品ロスに関する研究」『2002年度持続可能な社会と地球環境の為の研究助成成果報告論文集』（財）食費生活研究所、2003年。
- 4) なお、パターン2では、製造年月日と期限日の間の日数（期限－製造）として、それぞれ、以下の日数を提示している。おにぎり1.5日、弁当0.5日、総菜パン2日、カップ麺150日、肉2日、刺身0日、切り身魚4日、卵14日、牛乳10日、ヨーグルト15日、レトルト食品365日、ビール240日、生ケーキ1日、スナック菓子120日。

参考資料：アンケート回答者の属性

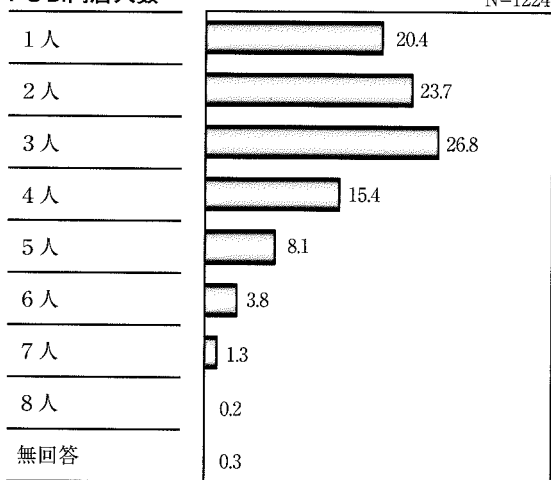
F2.年齢



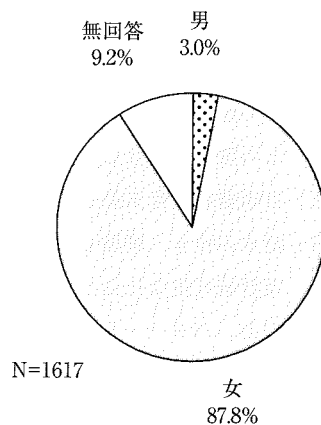
F5A.独居・同居の別



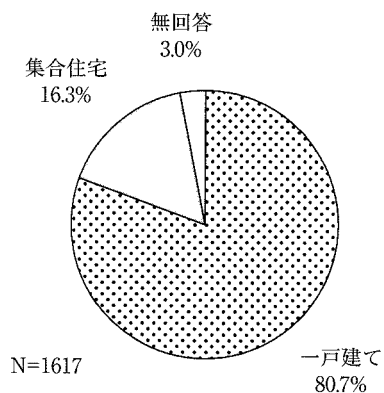
F5B.同居人数



F3.性別



F4.居住形態



食品表示に関するアンケート

日本大生物資源科学部食品経済学科

研究責任者 清水みゆき

近年、環境問題に関する国内的問題として、廃棄物の削減が重要な課題となっている中で、食品廃棄物は食料自給率が40%ほどであるという現実にあって、60%を輸入しつつ廃棄しているという行為がさらに問題視されつつあります。そこで食品を廃棄する場合のパロメーターとして、日付表示との関係を明らかにし、日付表示の適切な表示方法を検討する為の材料とすべく、今回アンケートにご協力を頂きたく存じます。後日結果についても公表させていただきます。どうかよろしくお願い申し上げます。

あなたのお住まい _____ 都・道・府・県 _____ 市・町・村

年齢 _____ 20歳代・30・40・50・60・70～ 性別 男・女

居住形態 一戸建て・集合住宅 独居・同居（同居人 ____人）

質問1. 食品の日付表示には「消費期限」と「賞味期限」があることをご存知ですか？

・はい ・いいえ

質問2. 「消費期限」の内容について正しいと思われるものに1つ丸をして下さい。

- ・その日時まではおいしく食べられる。
- ・その日時を過ぎても多少は大丈夫。
- ・その日時を過ぎると危険。

質問3. 「賞味期限」の内容について正しいと思われるものに1つ丸をして下さい。

- ・その日まではおいしく食べられる。
- ・その日を過ぎても多少は大丈夫。
- ・その日を過ぎると危険。

質問4. 食品に表示されている期限は「定められた保存方法で、開封しない場合」のものであることをご存知ですか？

・はい ・いいえ

質問5. あなたが食品を購入するとき、重要視する順番を（ ）内に入れて下さい（重複回答可）。

（ ）価格 （ ）原材料表示 （ ）原産地表示 （ ）鮮度 （ ）形態 （ ）包装
 （ ）日付表示 （ ）購入店舗
 （ ）その他（理由 _____）

質問6. 期限が近い食品の購入について

- ・期限が近くても安ければ積極的に買う
- ・期限が近い食品は安くても買わない

問い合わせ先: 〒252-8510 神奈川県藤沢市亀井野1866
日本大学生物資源科学部食品経済学科地域環境経済学研究室
☎0466-84-3412 FAX兼用 e-mail miyuki@brs.nihon-u.ac.jp