

賞味期限と消費期限 ～止まらない食品ロス～

DEレポート No. 16

2023年7月
作成者:K.K

 **脱炭素経営ドットコム**
By DENKOSHA

「DEレポート」とは、環境やSDGsに係る社会問題を取り上げ、原因・背景から解決に向けた施策事例や将来の展望までを調査しコンパクトにまとめた報告書です。脱炭素経営ドットコムを運営する株式会社電巧社では、全従業員が本レポートの作成に取り組んでいます。

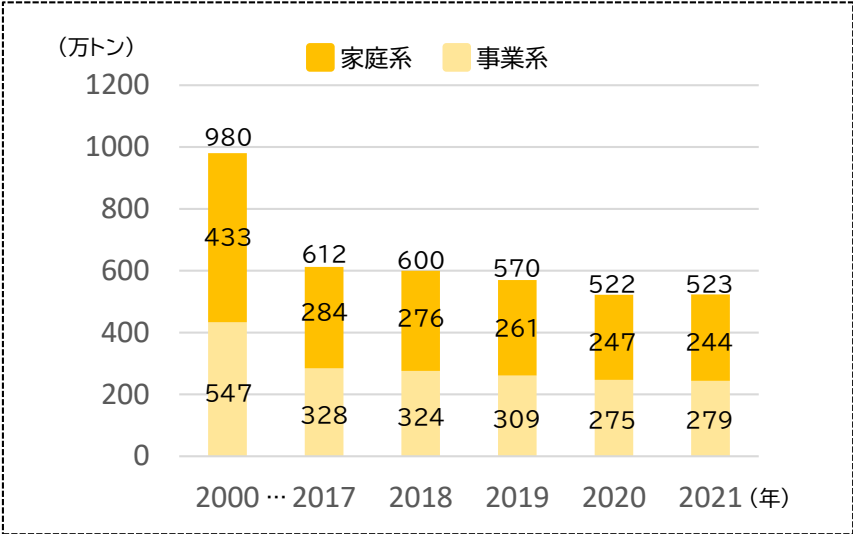


賞味期限と消費期限によるマインドセット

■ 食品ロスの現状と課題

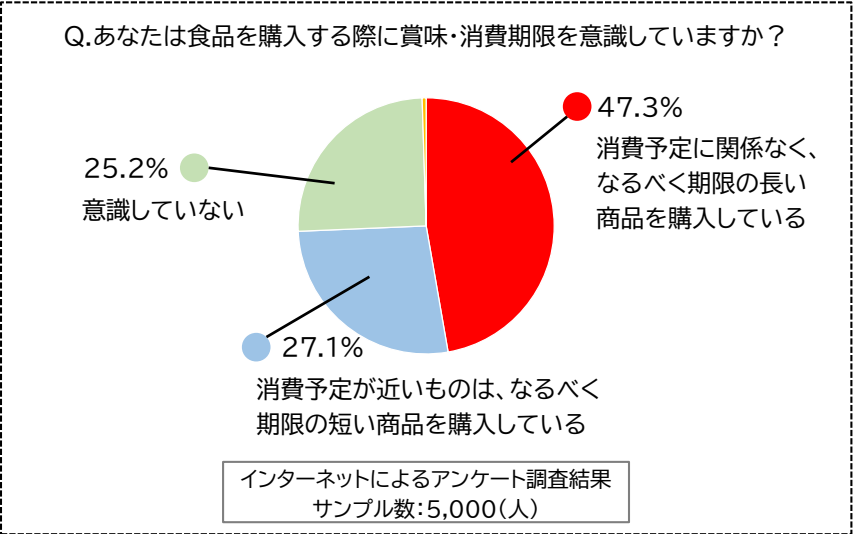
- 政府は、国全体での食品ロス量を2000年度比で2030年度に半減させることを目標としているが、近年はほぼ横ばいで推移している
- 食品ロスが減らない一因は、多くの消費者が、賞味期限や消費期限ができるだけ長く残っている商品を購入しがちなことにある
- 食品ロス削減のためには、賞味期限や消費期限の意味やその表示方法から考え直すことも有効ではないだろうか

■ 日本の食品ロス量は近年ほぼ横ばいで推移している



出典:「食品ロス量(令和3年度推計値) 令和5年6月9日 農林水産省」、「食品ロス削減ガイドブック令和4年度版 消費者庁」をもとに筆者作成

■ 賞味・消費期限が長い食品を選ぶ消費者は半数近い



出典:「令和4年度第2回 消費生活意識調査 消費者庁」をもとに筆者作成

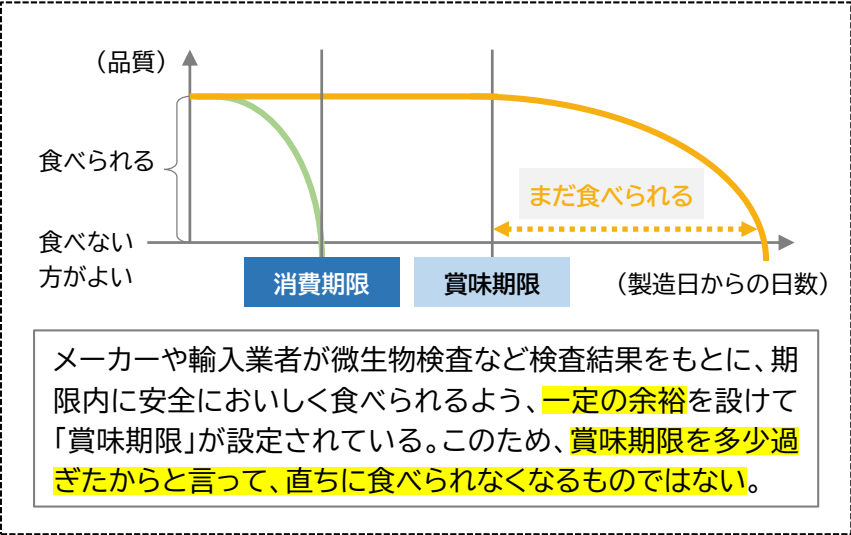
消費者の一瞬の判断が食品ロス削減の推進力となる

賞味期限と消費期限の違いとは？

■ 表示方法の変更が功を奏する？

- 「賞味期限:おいしく食べることができる期限。日持ちする食品に用いる」、「消費期限:過ぎたら食べない方がよい期限。傷みやすい食品に用いる」と日本政府は定義している。「賞味期限」の表示方法を変えることで、食品ロスが減るのではないだろうか
- 「賞味期限」の表示を、年月日から年月表示に変更(=大括り化)した食品大手メーカーが複数社あり、食品ロス削減に効果が出ている
- 「賞味期限が月単位の表示ならば、べつに日にちまで気にせず買うと思う」という消費者の肯定的な意見があった(筆者調べ)

■ 賞味期限を過ぎてもまだ食べられる



出典:「食品ロス削減ガイドブック令和4年度版 消費者庁」をもとに筆者作成

■ 賞味期限表示の大括り化による効果

- 柔軟な在庫移動が可能となり、非効率生産や残在庫の発生を抑制し、食品ロスを削減
- 先入れ先出し・検品に伴う作業負担の軽減につながるなど、取引先からは協力的・好意的な反応
- 保管スペース・保管作業が効率化
- 在庫の偏在を防ぐための拠点間配送が減少
- 検品時間が効率化され納品時間が減少
- 物流部門の需給管理・在庫管理等の業務負担が軽減

回答者:アサヒ飲料株式会社、味の素株式会社、江崎グリコ株式会社、カルビー株式会社、キリンビバレッジ株式会社

「食品ロス削減に向けた賞味期限表示の大括り化事例 令和2年10月 公益財団法人 流通経済研究所」をもとに筆者作成

生産者の賞味期限大括り化は効果絶大

■ 賞味期限の更なる意識改革を

- 多くの消費者が、賞味期限ができるだけ長く残っている商品を購入する傾向にある
- 日用食料品の購入には、各自の賞味期限に対する認識が大きく影響する

手前どりのススメ

大人にも子供にも啓蒙活動

■ てまえどり啓蒙ポスター例



出典(左画像):環境再生・資源循環「てまえどり」ダウンロードページ 環境省
出典(右画像):「てまえどり」で食品ロスを減らそう! 山口県

■ より直感的に「過ぎてもすぐに捨てない」を伝える工夫が必要か



出典:賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙ポスター 消費者庁

今から出来る、毎日できる「食品ロス削減」は大きな社会貢献となる

■ 参照・引用資料

- 農林水産省,「食品ロス量(令和3年度推計値) 令和5年6月9日」, 2023年6月20日閲覧(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/230609.html>)
- 消費者庁,「食品ロス削減ガイドブック令和4年度版」, 2023年6月20日閲覧(<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/digitalbook/02/>)
- 公益財団法人 流通経済研究所,「食品ロス削減に向けた賞味期限表示の大括り化事例 令和2年10月」, 2023年6月20日閲覧(https://www.dei.or.jp/foodloss/pdf/20210309_08.pdf)
- 消費者庁,「令和4年度第2回 消費生活意識調査」, 2023年6月20日閲覧(https://www.caa.go.jp/notice/assets/survey_003_221006_0001.pdf)
- 環境省,「環境再生・資源循環 「てまえどり」ダウンロードページ」, 2023年6月20日閲覧(https://www.env.go.jp/recycle/food/post_95.html)
- 山口県,「てまえどり」で食品ロスを減らそう!」, 2023年3月17日(<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/soshiki/40/177969.html>)
- 消費者庁,「賞味期限は「おいしいめやす」啓発ポスター」, 2023年6月20日閲覧(https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/#guidebook)



<https://de-denkosha.co.jp/datsutanso/>

脱炭素経営とは、再生可能エネルギーを創る「創エネ」、使う電気を減らす「省エネ」、創った電気を貯める「蓄エネ」をうまく活用し、会社・事業で排出する温室効果ガス「0」を目標にする経営のこと。

中小企業の私たちにも、できる取り組みが沢山あることを伝えたい。このような想いで、90年以上「電気」に向き合ってきた電巧社ならではのアイデアが詰まった創エネ、省エネ、蓄エネのソリューションをお伝えできる情報を、当サイトで発信しております。

DEレポートに関するお問い合わせ先はこちらへ

電気のコンシェルジュ

DENKOSHA

株式会社 電巧社

〒105-0014 東京都港区芝2-10-4

TEL: 03-3453-2221(本社代表)

担当: DEレポート事務局

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的所有権は株式会社電巧社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。