



エッセイ

賞味期限と消費期限

SCE・Net 松村 眞

E-32

発行日

2012.3.17

まだ二人の子供と一緒に住んでいた頃だが、週末にはスーパーマーケットに食料品を買いに行くのが習慣だった。野菜や果物のほかに、ビールや牛乳など4人分の飲料も多かったから、家内と2人がかりでいくつものレジ袋を車に積んで帰った。品物を選ぶのは、始めは売り場を2人で歩きながら相談していた。しかし、そのうちに私は一緒には歩かなくなり、好きなものを勝手に選んでカートのバスケットに放り込むようになった。というのも私と家内では売り場の歩き方が違い、意見が合わなくなったからである。店内での私の歩き方は、始めに野菜や果物を買ひ、次にコーナーを左に曲がって魚介類を選ぶ。魚介類で食べたい物が見つからなければ、その先の売り場で肉類を選ぶ。そして最後に惣菜売り場で、ビールのつまみを買うという順序だった。私はこれが順当な買い方で、売り場はそのように配置してあると今でも思っている。この買い方は一方通行だから、二度と同じ売り場を歩かない。だから無駄がなく時間が少なくて済む。

一方、家内は肉の売り場にきてから魚介類の売り場に戻ったり、ときには惣菜売り場にきてから買った素材を戻しに行ったりする。なぜそんな買い方をするのか、売り場の前でなぜ買うか買わないのか決めないのか聞くと、「今日は肉よりあの魚の方が美味しそうだから」などと言う。さらには、「今日は肉にしようかと思ったのだけど、家に白菜が残っていたから魚の鍋にすることにした」などとのたまう。「だったら始めから魚売り場にすればいいではないか」と言いたくもなる。私は始めに料理を考えて食材を選ぶのが順当と思っているので、売り場の前にきてから料理を考えるようでは能率が悪いと思うのである。もしスーパーマーケットがなければ、魚屋に行って見るだけで買わずに肉屋に行くのであろうか。そして肉屋でも見ただけで買わずに、また魚屋に戻るのであろうか。私にはこのような無駄足の多い買い方に耐えられないので、一緒に売り場を歩かなくなったのである。

それでも店内には一緒に入り一緒に出ていたが、その後、決定的なことがあって一緒に店内にも入らなくなった。決定的なことというのは、賞味期限の考えの相違である。あるとき家内が私に、少し離れた売り場の牛乳を取ってきてくれと言うので、紙カートの牛乳を取って戻ってきた。そしたら「陳列してある前の方から取ったか、それとも後ろの方から取ったか」聞くので、一番手前のカートンを取ってきたと答えた。すると「奥の方にこれより賞味期限の長いがあると思うので取り換えてきて」というのである。そこで嫌々売り場に戻って確かめてみると、賞味期限はほとんどが10日間前後で、違っていてもたった1日に過ぎなかった。それに家では牛乳を冷蔵庫に1週間ぐらいおいてあり、これまで鮮度が落ちて味が悪くなった記憶などまったくない。もともと賞味期限には余裕があり、たとえ数日過ぎたとしてもほとんど問題ないと私は思っている。だから賞味期限が1日長かろうが短かろうか気にする必要はないと言ったが、返ってきた家内の言い分に驚き、一瞬あつけにとられてしまった。家内の言うには、一週間もおいておくからこそ1日でも賞味期限が長い方がよいという

のである。こんな理屈であるのだろうか。腐敗するのでも味が落ちるのでもないのだから、賞味期限の1日違いなど実質的に何の問題もないではないか。それなのに私と家内で、同じ状況でこれほど受け取り方が違うのがわかり、価値観の違いを乗り越えて、正直なところ家内が違う動物のように思えた。しかし賞味期限を確認しようとしないうちは、買い物パートナーの資格がないと見放され、運び屋を兼ねた運転手として駐車場で待っていればよいことになったのである。なお、駐車場では私と同じ立場の男性が多いのに気がついた。

ところが子供が独立して家を離れ、孫ができてから再び食料品を買いに行くようになった。家内が孫のお守に行くようになったからである。娘夫婦と息子夫婦は共働きなので、親が帰宅するまで孫の遊び相手になり、夜食を食べさせて風呂に入れてくる。このため帰宅が夜の10時を過ぎてしまうのだ。残された私は自炊の必要に迫られ、やむなく食材を買いに行くようになったのだが、再び気になったのが賞味期限である。よく見たら牛乳や卵だけでなく、缶詰や瓶詰にも賞味期限があるのに気がついた。容器やパック詰めほとんどの飲料や食品には、賞味期限か消費期限が記載されていると思ってよいだろう。

ちなみに賞味期限が長いのは、缶詰で3年、レトルト食品は2年、瓶詰は1年から2年、調味料は6カ月から2年、即席麺は6カ月ぐらいである。酒類ではビールが8カ月だが、高級ブランドの酒と輸入ワインには賞味期限が書かれていない。お客が自由に判断すればよいというのであろう。賞味期限の短い方は牛乳が10日、卵が約2週間である。なお、食品衛生法によると、賞味期限は「その食品を開封せず正しく保存した場合に、味と品質が十分に保てると製造業者が認める期間（期限）」となっている。だから賞味期限を過ぎても味が落ちるだけで腐敗とは関係なく、食中毒や下痢を起こすことはまずない。9ヵ月経った卵を食べた人の体験では、中身が乾燥して半分になっていたが食べても問題なかったという報告もある。賞味期限の意味は「品質保持期限」であって、食品安全期限ではないのである。

一方、発音が似ていて紛らわしいのが消費期限で、対象になるのは製造日を含めて5日以内に飲食する食品とされ、年月日表示が義務付けられている。法令の定義は「定められた方法で保存した場合に、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことのない期限」となっている。ということは、消費期限を過ぎた食品には腐敗の可能性がある、食べると安全ではないという意味である。賞味期限が「品質保持期限」なのに対して、消費期限は「飲食安全期限」だから大きな違いである。では本当に安全性が危ぶまれるような期限が表示されているのだろうか。

私を実際の売り場を見たところ、惣菜や弁当は当日の消費期限が圧倒的に多い。だが翌日に食べてもまったく問題なかったし、2日経った惣菜も少し硬くなった程度で、腐ってもいないし味だって大して変わらなかった。家内は私が味に鈍感で胃腸が丈夫だからというが、そればかりではないだろう。パック詰めの肉だって5日間ぐらいは問題ないのではないか。それなのに店頭では当日と翌日の消費

期限が非常に多い。魚介類を含めても長くて3日以内が多く、1日違うと消費期限の短い方に赤い割引シールが貼ってある。始めから安全性を考えた本当の消費期限ではなく、早く売るために短く記載しているのではないだろうか。もしそうなら、大きな無駄を発生させる原因になっていると思う。

というのも店側は消費期限を過ぎた食品を売らないように、毎日、全食品の消費期限を確認し、1日でも短い食品には割引シールを貼らなければならない。そうしないと消費期限の短い方が売れ残り、安全性には問題ないのに廃棄せざるを得なくなるからである。閉店間際には、さらに大きな割引をする店も多い。私が行くデパ地下は夜9時が閉店なので、8時半を過ぎると弁当が3割引になり、8時45分になると半額になる。だから割引開始時刻を知っている客は、それより少し早く来ると用もなく店内をうろついて、シールの貼り代えを待っている。無駄の一つは、店側の全パッケージ消費期限確認と割引シール貼りである。スーパーマーケットは、この作業に多くの人手と時間を割いている。もっと大きな無駄は、本当はまだ安全なのに廃棄される食品である。私は親から食べ物を粗末にするなと教えられて育ったから、食べられる物を捨てるのに罪悪感がある。でもそれが大規模に、組織的に行われているのだ。売れ残りの廃棄処分は、廃棄の費用が発生するから収益にも悪影響がある。だからもし私が店長なら、中身を変えずに消費期限の表示だけを1日先に延ばしたい誘惑にかられるであろう。本当にラベルの貼り代えだけではないのであろうか。

では買う方はどうか。消費期限の短い食品は早く食べなければいけないと思うから、前に買っておいだ消費期限に余裕のある食品を残したまま、今日買った食材や惣菜を先に食べる。その結果、冷蔵庫に残っていた食材は、もっと古くなってから食べるか捨てることになるのだ。短すぎる消費期限は、店でも家でも食品廃棄物を増やしているのではないだろうか。私は本当の安全性から見て短すぎる消費期限の設定は、好ましくないと思っている。一方、その表示を信じで不安を覚え、早く食べなければいけないと思う消費者の意識も望ましくないと思う。過敏すぎる消費者の安全意識が、無駄を生む原因になってはいないだろうか。消費期限のラベル表示を盲目的に信じるのではなく、自分の頭で考え、自分の目でよく見て判断して欲しいのである。賞味期限についても、少し考えれば実質的なんの問題もないことが圧倒的に多い。それなのに1日でも賞味期限の長い方を選ぶぼうとする買い方には、やはり抵抗を感じて馴染めない。だからこれからも、消費期限も賞味期限も確認せずに食品を買うだろう。ただし、この問題で家内と論争する気はない。小さな平和の方が、価値観の違いより重要だからである。

(おわり)