

山正ニュース

2016年4月号 (通巻83号)

< 山正ネットワーク >

・本社	☎ <058>271-4468	岐阜県岐阜市市橋4-5-15
・広域資材肥料部	☎ <058>271-4468	(本社内)
・岐阜営業所	☎ <058>271-4466	(本社内)
・可児営業所	☎ <0574>62-5228	岐阜県可児市川合345-1
・富山営業所	☎ <0766>55-3882	富山県射水市大江207-1
・飛騨営業所	☎ <0577>72-4866	岐阜県高山市園府町村山857-2
・愛知事務所	☎ <0568>68-7430	愛知県小牧市久保一色町南2-181
・山正HPアドレス	http://www.yamasyou.com/	

§ 1 食料品の賞味期限と消費期限について ～厳しいルールで守られているわが国の食料品、 一方で期限切れによる食品ロスも発生！～

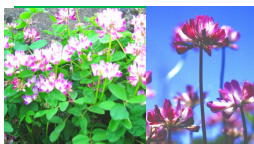
最近カレーチェーン店 CoCo 壺番屋が廃棄した賞味期限切れの冷凍カツが横流しされた事件がありました。産業廃棄物として廃棄処分したはずの商品が、正規に廃棄されず、転売され、消費者に流通した可能性があるとのことでした。今月はこの事件を受けて、日本における食料の廃棄の現状や、「賞味期限」、「消費期限」について調べてみました。

まず、「賞味期限」とは、劣化が比較的遅い食料品を包装状態のまま所定の環境においた状態で、製造者が安全性や味・風味等の全ての品質が維持されると保証する期限を示す日時のことであります。ハムやソーセージ、スナック菓子、缶詰など冷蔵や常温で保存がきく食品に表示してあり、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限を示しています。賞味期限内においしく食べることが基本ですが、賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。

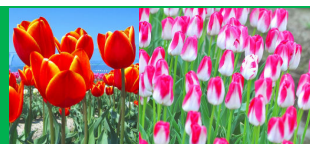
一方、「消費期限」とは、製造日を含め概ね5日以内に急速な品質の低下が認められる食品（主にはお弁当、洋菓子等の長くは保存がきかない食品）に表示してあり、開封していない状態で表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示しています。こちらの場合には消費期限内に食べてしまう必要があります。

ところで、日本人が1年間に捨てている食料は1948万トン（2010年環境白書）になります。このうち6割近くの1148万トンが家庭から、残り829万トンが食品関連のお店や工場から出されています。このなかには、食べ残し、食べられる部分を廃棄した野菜、賞味期限切れの食品が含まれ、「食品ロス」とも呼ばれています。この「食品ロス」を助長している原因の一つに食品の消費期限および賞味期限の設定があります。国が定めた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、客観的な指標に基づき設定された期限に食品の特性に応じ「1未満の安全係数」をかけて消費期限、賞味期限を設定するとされており、つまり9か月後まで食べられるものであれば、9か月未満で消費期限、賞味期限を設定すればよいのですが、安全係数が0.6や0.7に設定されているものも少なくありません。また、どんな食べ物であるかは関係なく「製造日から流通業者に納入されるまで」、「流通業者が販売するまで」「消費者が購入して消費するまで」の3つの期間に均等に区切って、納入期限を過ぎて納入できない商品、販売期限を過ぎて販売できなかった商品を捨てる「3分の1ルール」を適用するケースも多くみられます。つまり、賞味期限が9か月の商品でも、3か月以内に流通業者に納入されない場合や、6か月以内に販売されなければ賞味期限を迎えていなくても廃棄される、業界特有のルールがあるようです。

日本の食品の輸入量は、2010年で、肉類260万トン、魚介類が484万トン、野菜が278万トン、果実が476万トンになり、合計で約1500万トンでありますので、日本人が廃棄している食糧は、輸入している食糧よりかなり多いことがわかります。消費者の安全が優先されることは大切ではありますが、いかにも「もったいない」ことをしているとも考えられます（次ページに賞味期限のルールを示しました）。



株式会社山正は、農薬・肥料・園芸ハウス・農業資材等の販売や、それに伴う農地・緑地・街路樹等のメンテナンス業務を通じ、地域農業や地域の環境緑地化への貢献を目指しています。



「賞味期限の3分の1ルール」 : 賞味期限が9カ月の場合

1/1	・ ・ ・ < 3か月 > ・ ・ ・	4/1	・ ・ ・ < 3か月 > ・ ・ ・	7/1	・ ・ ・ < 3か月 > ・ ・ ・	10/1
製造日		納入期限		販売期限		賞味期限
製造後3か月以内 に納入できなかった 食品はすべて廃棄。		納入して3か月以内 に売れなかった食品は すべて廃棄。		この時点で食品は すべて消費者に 渡っている。		

§ 2 「特A」産地過去最多、ブランド競争激化へ ～飛騨、富山は二年連続、 美濃のコシヒカリも初の獲得！～

日本穀物検定協会（穀検）がこのほど発表した食味ランキングでは、弊社管内の飛騨及び富山のコシヒカリが二年連続で特Aを獲得し、美濃産のコシヒカリも初の特A評価を得ました（平成28年2月25日）。これは農家の皆様の米作りに対する不断の努力が反映されたもので、今後の販売戦略への好影響が大いに期待できるものと思われまます。

ここ数年は全国的に食味ランキングで「特A」評価を獲得する産地が増加する傾向にあります。今年は全国で139銘柄（東京・大阪・沖縄を除く44道府県）が食味検定に出品されましたが、特Aは過去最多の46銘柄が獲得しています。東日本で特Aを獲得する産地・銘柄が増加し、北海道東北の健闘が目立ちました。北海道の「ふっくくりんこ」青森の「晴天の霹靂」など新たに10の品種が特Aを獲得し、県としても青森・滋賀・山口・宮崎の4県が初の獲得を果たしています。一方で、天候不順で作柄低下が目立った九州や西日本で特AからAへ評価を落とした銘柄が目立つ結果ともなりました。いずれにしてもここ数年は特Aを獲得する産地が増加する傾向にあり、今後ブランド競争が一層激化することが予想されることから特Aのランキングを維持していくことが極めて大切なことになるものと思われまます。

平成27年産米の食味ランキング

産地	地区	品種	ランク	備考
岐阜	美濃	ハツシモ	A	
	飛騨	コシヒカリ	特A	2年連続
	美濃	コシヒカリ	特A	初
富山	全県	コシヒカリ	特A	2年連続
		てんたかく	A	
		てんこもり	A	新品種

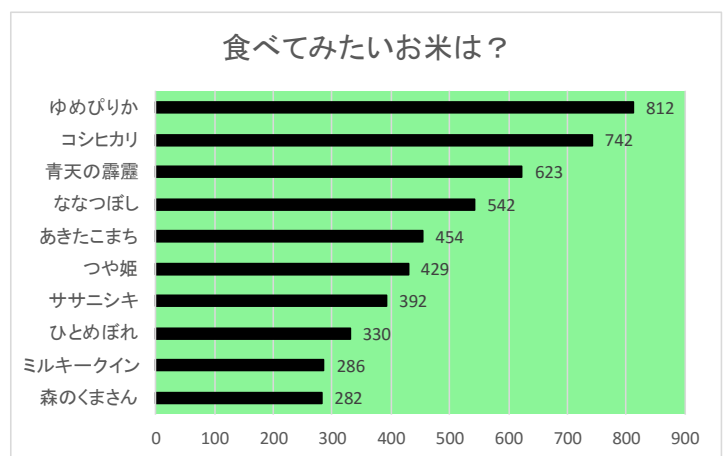
（穀検の公表資料より作表）

始めて「特A」を獲得した県・品種

産地	地区	品種
青森	※	青天の霹靂
滋賀	全県	秋の詩
		みずかがみ
山口	県西	きぬむすめ
宮崎	霧島	ヒノヒカリ

※中弘南黒・津軽・青森中央
（穀検公表の資料より作表）

ところで、米のブランド力を示す興味深い結果が示されています。食べてみたいお米をアンケートで聞いたところ、10位までは右図のようになっています。コシヒカリが根強い人気を誇っているのは予想通りですが、マスコミへの露出度が高い品種や青天の霹靂などインパクトの強いデビューを飾った品種が上位を占めているのは興味深いところですね。今後の新品種のデビューにあたって大いに参考となる点と思われまます（be on Saturday H27・11・28朝日新聞、食味ランキングや品種別作付動向、電気炊飯器にインプットされた銘柄などから、61をデジタル会員に示し、5つを選んでもらった結果）。



（出典：朝日新聞平成27年11月28日付be on Saturdayのbeランキングの数値を参考に作図したもの）

§ 1 食料品の賞味期限と消費期限について

～厳しいルールで守られているわが国の食料品、

一方で期限切れによる食品ロスも発生！～（堅田社長）・・・1～2ページ

§ 2 「特A」産地過去最多、ブランド競争激化へ

～飛騨・富山は二年連続、

美濃のコシヒカリも初の獲得！～（名畑技術顧問）・・・2ページ