

# 「外国人から見た柏崎～生ゴミを減らしましょう！」

新潟産業大学経済学部 1 年  
灵 玉 (れい ぎょく)

## 要 旨 :

日本へ留学し、この二年間で目にしたこと、感じたこと、考えたことを述べてみたい。主に食品の「賞味期限」と「廃棄」という点に着目し、「食品産業は廃棄物を減少させるためにどのような努力をすれば良いのか」、「自治体などが廃棄された食品残渣(生ゴミ)に対してどのような政策をとり、どのような処理をすればよいのか」について、資料・文献を参考にしながら、対応策をまとめた。

## 第1章 「賞味期限」という言葉

日本に着いた時から、一日も早く日本の文化を理解し、日本の生活に慣れるように努力をしてきた。最初はコンビニやレストラン、居酒屋などでアルバイトをし、日本人との触れ合う機会を持つことで、日本を理解しよう、慣れようと努力してきた。そんな中、「賞味期限」という言葉に初めて出会った。

日本の生活に慣れてくるにつれて、この言葉は私の母国である中国の「面子」という言葉とどこか似ている気がした。中国では、レストランの食卓での食べ残しは非常に多い。中国に知識のある人なら知っているかもしれないが、「料理を食べ切る」ことは恥ずかしいことであり、「面子が立たない」ことだと考える。しかし、「賞味期限」と「面子」は、直接は関係がないと言う人もいるかもしれない。それでも私にはこの二つの言葉は、表現の仕方が違うだけで、その意味は同じだと考えている。

例えば、日本のレストランのテーブルでは食べ残しは少ないが、調理場では毎日どのくらいの食品廃棄物が出ているのか、料理人しか分からない。レストランやスーパー、コンビニ、食品工場などの食品関連産業から「賞味期限切れ」、または「不良品」といった理由で廃棄されている食品残渣がどのくらい出ているのか、それは関係者のみ知ることである。つまり、「貴重な食糧を粗末にしている」ことにおいては同じであり、なんら変わらないのではないか。

## 第2章 食品を取り巻く現況

資料（※1）によれば、日本では毎年約 2,100 万トン（2006 年度）の食品残渣がある。そのうち、約半分の 1,135 万トンは食品産業（食品製造業、食品卸売業、食品小売場、外食産業）から出された「食品廃棄物」などだ。そして残りの約 1,034 万トンが、家庭などから出される「家庭系ごみ」となっている。ここで「2,100 万トン」という数字を言ってもびんと来ないだろうが、この食品残渣の量は、世界が貧しい国々に対して行っている食糧援助総量（年間 590 万トン）の三倍以上にも匹敵するのだ。

企業が出す生ゴミのうち、「賞味期限切れ」や「売り残り」、返品などが原因で、ゴミとして出された手付かずの製品・商品は、年間 125 万トンにのぼっている。

家庭の生ゴミでは、調理されず、開封もされていない食品が、重さに換算してゴミ全体の 28% を占めているのだ。（※2）その中でも、「安売りのシールが張られた食品」や「つくだ煮などの副菜」、「無料で試供されるもの」「惣菜などのパックに付いている調味料の小袋」などが多かった。こうしたことから、「買い物の計画を立てずに特売品を買う」一方、「冷蔵庫がいっぱいで捨てるしかない」といった単純な理由で捨てており、日本の飽食生活ぶりが見える。

また、市民団体は食品メーカーなどに対して「惣菜に調味料を付ける必要が本当にあるのか、メーカーや小売店側にも考えてほしい」と訴えており、ゴミになる商品を売らないように注文をつけている（「朝日新聞」08 年 6 月 7 日付）。世界で 9 億 6,300 万人の人々が飢えに苦しんでいる（国連食糧農業機関＝FAO）と言われている中で、手付かずの食品をそのまま捨てるといった行為は、身を慎まなければならない。

生ゴミには水分が多く、臭いもする。加えて、生ゴミには食品だけではなく容器包装に使われているプラスチックやスプーンなど雑多なものが混入している場合が多く、自治体にとって

分別、資源化は容易ではない。さらに、焼却、埋め立てなどの処理も大変でその対応に頭を悩ませている。しかも、そのうち(2,100万トン)の約7割が、再利用されることなくそのまま捨てられ、埋め立てや焼却にまわされていることが実態である

### 第3章 「賞味期限」と「消費期限」

「賞味期限」と「消費期限」の違いについて、ほとんどの人々が知っているように、「賞味期限」というのはおいしく食べられる期間で、「消費期限」というのは安全に食べられる期間のことである。

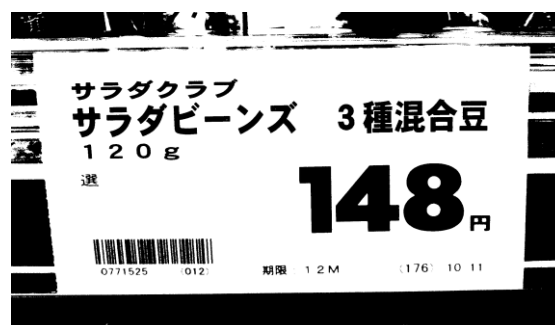
私がコンビニでアルバイトしていた時、あることで店長によく怒られていた。それは、賞味期限切れの弁当やパンなどを下げわずか、客からクレームをつけられた時のことだ。

賞味期限が近づいてきた弁当やパンは、早めに廃棄することになっている。私の働いていたコンビニだけではなく、衛生管理の基準により、安全な食品を提供するために全国のコンビニ店舗で行っている方針だと言っても過言ではない。

ある小売店では、食品の包装にメーカーが定めた「賞味期限」が表示されているにもかかわらず、小売店が独自に定めた「賞味期限」と「消費期限」を設定している。その基準に基づき、「賞味期限」を過ぎた食品は安値で販売し、「消費期限」を過ぎた食品は廃棄される。

例えば、あるポテトチップスは、メーカー側が設定した「賞味期限」が2013年3月20日で、小売店側の設定する賞味期限は2013年1月30日(メーカー側が設定した賞味期限の50日前)である。また、小売店が定めた消費期限は2013年2月20日までとなっていて、これでもメーカー側が定めた賞味期限まで30日も前である。小売店側は自ら設定した賞味期限前の食品であれば、そのまま販売しても良い。そして、賞味期限を過ぎ、消費期限前の食品は「値引き販売」し、消費期限を過ぎた食品は「廃棄」になるわけだ。

《写真A》



写真Aは、あるスーパーマーケットにおいてあるサラダ用の豆の缶詰の前にあった価格表示である。価格の下に「期限 12M」という表示がある。それは、メーカー側の定めた賞味期限の12ヶ月前に、このスーパーマーケット独自で設定した消費期限があることを示しているものだ。メーカーが「おいしく食べられる」と考えている食品に対して、売る側が12ヶ月も

前に廃棄しているというわけである。しかも、実際に消費者がこの「期限 12M」という表示の意味を理解しているわけではないのだ。

「何のためにこのような方針をとっているのか。メーカー側が決めた賞味期限内なのだから販売してもよいのではないか」とスーパーマーケットのマネージャーに聞いたことがある。その答えは、「お客さまが購入された後、しばらく食品を放置する時間を考慮しているため」というものだった。

ここで疑問に思うことは、なぜメーカー側で設定した「賞味期限」と小売店側で設定した「賞味期限」が違うのかということだ。さらに、メーカー側でおいしく食べられると定めた「賞味期限」より、小売店側で定めた「消費期限」（安全に食べられる期限）の方が、期限が早いということだ。小売店側が客の安全を考慮して期限を設定していると考えれば良心的な姿勢なのだが、そんなに早く廃棄しても利益が出るのであれば、「消費者は廃棄される損失分までを含んだ価格の商品を買っている」とも考えられる。さらに、日本のコンビニは総じて消費期限を厳しく守って販売しており、消費期限の切れた食品はそこで働く従業員でさえ、持ち帰ることはできないという徹底ぶりである。

#### 第4章 今後の食品衛生管理とゴミ処理について（総括）

第一に、「食品」の賞味期限の表示方法を再考したい。細かく調べた結果、多くの食品に表示されているのは「賞味期限」である。「消費期限」が書かれているものは、弁当サンドイッチなど限られている。もしかしたら、メーカー側の言う「賞味期限」とは「消費期限」のことではないかと考えたことがある。しかし、多くの人々はその食品の本当の「消費期限」を知らず、その結果多くの食品が、「賞味期限切れ」のために廃棄されている。

私のある友人の一人は、「賞味期限が切れた食品は絶対食べない。迷わず捨てる」と言い、別の友人は「自分で判断する。食品の臭いや見た目の変化を見て、確認した上で構わずに食べる」と言っていた。私には、「おいしく食べられる期限（賞味期限）を過ぎている」という理由だけで、食品を捨てることは、やはり理解できない。今がモノに溢れた時代であり、いろんな食品にあふれているからだと思っている。日本は世界でも有数の「食糧輸入大国」である。ほとんどの食糧を輸入に頼るこの国で、厳格すぎる食品衛生管理の在り方に一層疑問を覚えるのだ。

食品の包装には、「賞味期限」と「消費期限」の両方を表示すべきではないかと考えている。その第一の理由は、購入してきた食品が「おいしく食べられる期間」と「安全に食べられる期間」の両方を認識することで、消費者自らが判断基準をもつだけでなく、家庭系生ゴミを減らす効果があるのではないかと考えている。同時に、食品を販売する側にとっても、有効な方法だと思っている。

二番目は、ゴミの処理方法である。生ゴミについて、柏崎市では生ゴミは分別していない場合もある。しかし、スーパー、コンビニ、食品工場などの食品関連産業はパックのまま捨てているだけでなく、燃えるゴミなどと一緒に生ゴミを出している。そして、生ゴミの50%を占める食品関連産業で分別がされていない。この状況は柏崎だけではなく、前に住んでいた街で

もそうだった。これが生ゴミの資源化に大きな障害になっていると思う。自治体などは生ゴミの資源化の可能性を広げるために、食品関連産業から出る食品残渣を分別する政策をとり、生ゴミの効果的な利用方法を模索すべきではないかと考える。たとえば家畜において、飼料として用いられる可能性がある。例えば、発展途上国の多くは、食べ残しや食品加工の途中で発生する廃棄物を、家畜の飼料として再利用している。特に中国やベトナムでは、食べ残しを利用して養豚しているケースがある。また、食品系廃棄物はバイオマスエネルギー（※3）の原料としても考えられるだろう。日本で生活する上で、再生可能エネルギーは必要不可欠である。

ここで最も言いたいことは、「生ゴミを減らす」ことである。それが根本的な解決策につながるからだ。また、食品関連産業は、「賞味期限」と「消費期限」を共通認識として正しく使い分け、無駄な廃棄物を抑える努力をすべきであろう。

（※1）参考文献：「岩佐恵美 著(考えてみませんか？ごみ問題) 2009年7月25日  
新日本出版社」の138～140頁。

（※2）京都大学環境保全センターによる、「京都市内145世帯の家の家庭の生ゴミの分析」

（※3）参考文献：「川島博之 著(世界の食糧生産とバイオマスエネルギー2050年の展望)  
2008年5月22日 東京大学出版会」