

なくそう食品ロス

精米後 1 カ月で棚から撤去する米

食品ロス問題ジャーナリスト●井出留美

スーパーで売っている米は、精米して 1 カ月たった商品棚から撤去しているそうです。最初に聞いたのはあるスーパー取材したときでした。理由は「古いから」。近隣にフードバンクができてからはそちらに寄付しているそうです。

別のスーパーでも、精米して 30~40 日たった米は撤去していました。以前は、精米年月日が表示されていましたが、最近では「旬」表示になっています。例えば「2024 年 10 月初旬」といった具合です。そのスーパーでは「初旬」は 1~10 日、「中旬」は 11~20 日と考え、30~40 日たったら処分しています。捨てずに社員に販売している店舗もあれば寄付する店もあるとのこと。

私の義父母は長野県で米と野菜を作っています。収穫した米は玄米の状態保管し、食べる前に一定量を精米しています。精米して 1 カ月で捨てることはありません。

食品業界には「3 分の 1 ルール」という商慣習があります。賞味期間を 3 分の 1 ずつに区切り、最初の 3 分の 1 でメーカーはコンビニなどの小売へ納品し(納品期限)、次の 3 分の 1 で小売は販売を終える(販売期限)というものです。例えば 12 カ月の賞味期限であれば、製造して 4 カ月が納品期限、8 カ月が販売期限となります。まだ賞味期限が 4 カ月以上残っていても販売できなくなるのです。

1990 年代に大手スーパーがこのルールを作り、他のスーパーも追随しました。これにより、2013 年には年間 1200 億円以上の損失が生じていました。その後、ペットボトル飲料や菓子の納品期限を 3 分の 1 から 2 分の 1 へと延長する動きがあり、今では年間 400 億~500 億円のロスに減りました。それでも、法律ではない商慣習によって食品ロスが生じているのです。

農家が丹精込めて作った米を精米して 1 カ月で捨てるルールはなくなってほしいと強く願います。

