

モニター通信 No.4

皆さんから寄せられた「モニター通信 11 月分」を紹介します。

「食品表示について」

～消費期限・賞味期限や原材料表示で困ること、参考にしていること～

モニターから No. 1

離乳食を食べさせていた頃は、特に注意をしてアレルギーになりそうなものはないか表示を見ていましたが、アレルギーはない事が分かったので、今はあまり表示は見なくなりました。ただ、産地については外国のものより国内産のものの方が安心感があるので、価格は高い時もありますが、安心を買っています。

モニターから No. 2

食品を購入する際に、裏面の原材料表示を見るのが習慣になっています。同じような商品と比較・選択する際には、なるべく原材料がシンプルで添加物の少ないものを選ぶようにしています。

また、産地表示や製造者も確認するようにしていますが、最近はプライベートブランド商品が増えていて、販売者表示のみになっており、産地や製造者を確認することが出来ないラベルも多くあるので困っています。食品は直接自分や子供たちの体を作る元となるものですので、なるべくしっかりと身元の分かる安全な商品を選びたいと思っています。

モニターから No. 3

現在、加工食品等にほとんど消費期限が表示されていますが、これはこれで食品業界に対する規制が強化され一応はそれなりの評価が出来ると思います。スーパー等の小売業で消費期限を過ぎた品物は一部値引きすること等で対応しているようですが、それでもかなり廃棄処分されている現状とのことです。世界中で十分な食事も取れない人々を考えると、心痛むところです。あまりにも私たちは、新鮮でおいしい物と考えた結果だと思っています。

表示については、賞味期限にすれば廃棄処分量もかなり減少すると思います。また私たちも過度に消費期限にこだわるのを意識的に止めることも肝要と思います。

モニターから No. 4

消費期限・賞味期限が明示された商品が、工場出荷の段階で大量に廃棄されている現状を見て驚きました。流通の過程での改善は出来ないものなのか？そしてその期限についても同様に思う。現に商品がゴミとして処分されているのを見て、心が痛む。

また、スーパーも期限1ヶ月前には、商品を返品して新製品を入荷するという。自分自身も品物を手に取り、1日でも期限の長いほうを手にとってしまう。これからは、いろいろと無駄を無くするよう考えて、商品の購入時には配慮して買い物をしたいと思う。

モニターから No.5

- 消費期限⇒意味は分かります。
- 賞味期限⇒未開封で表示された方法で保存した場合に、美味しく食べられる期限。これだけでは無く、開封後何日まで食べられるのか？開封後の消費期限も表示して欲しいです。
- お惣菜のアレルギー表示について。各店舗で販売している惣菜にアレルギー食品が表示されていない時があるので、きちんと表示してほしいです。

モニターから No.6

スーパーで買い物をする時に食品表示を見るのは、習慣になっています。関心のある項目は消費・賞味期限、添加物の種類、カロリー、塩分、脂肪量、糖質の量、原産国、製造された国です。表示を見て、中国産の食品は避ける、有害とされている添加物のある食品は避けるようにしています。また、ラーメンに含まれる塩分が6～7gにもなることを知って、ラーメンを購入することが減りました。

現在、表示で気になっているのは、加工食品で塩分量の表示があったり、ナトリウム量の表示になっていたり、バラバラなことです。出来れば塩分量の表示に統一してほしいと思います。また商品によっては、成分表示が100gあたりのものであれば、一袋あたりの表示であったりもします。ゼリーなどでは、原材料、販売者が表示されていても、どこで誰が作ったのか分からないものもあります。そういった商品はあやしいと考え、購入はしません。

食品表示は消費者にとっては重要な情報です。もっと厳しくしてもらいたいと思っています。

モニターから No.7

辞書には、消費期限は食品が安全に食べられる期限、賞味期限は美味しく食べられる期限とあります。私たちの食生活にとってこの上ない安全基準であるとともに、毎日の食生活の指針と思います。

このうち、賞味期限について思いがあります。先般の暮らしのセミナー・移動学習で「日立セメント神立資源リサイクルセンター」に赴きましたが、賞味期限が迫ったある食品を廃棄物として、バイオガスの燃料としてリサイクルされていることを学習しました。この食品はあるメーカーが、賞味期限が迫った2～3ヶ月前に処分している物でしたが、法律の定め疑問を持ちました。店に並ぶ前に廃棄とは、納得がいきませんでした。その製品を必要とする消費団体等への配布が出来ないのか、など有効活用化をもっと考えるべきと思いました。同じことを言えばコンビニエンスストアでのお弁当等も同様で、賞味期限前の廃棄が話題になっていますが、この辺ももっと考えるべきと思います。

世界各地で貧困に苦しんで、食もままならないニュースをも耳にします。食の安全の指針は素晴らしいと思います。だから私たちは安心して暮らせます。その中で今以上に効率よく、そして工夫して食の有効活用を私たちは考えたいと思います。

メーカーの生産体制が一番肝心ですが、スーパー等の販売店の需要予測を基に計画的な販売方法を考えるべきと思います。その中で私たち消費者は、賞味期限間近商品の調査などでの応援活動を行ったらと思います。

モニターから No. 8

納豆が好きなので、良く食べます。二人家族に3個入りセットで売られているので余ってしまう。そこで、すぐに捨てています。フードバンクが近くにあれば、そこへもって行けます。開封していない食品は探すとかかりあります。

モニターから No. 9

買い物の時にまず一番先に生産地を見て外国産か？次に原材料・賞味期限・製造会社を参考にはしますが、あまり信用していません。プロを相手にする知識も技術も私にはありません。専門家の方の努力を軽視するつもりもありません。正直な専門家をいつも求めています。なるべく出来上がりの製品は買いません。

今はマスコミでいろいろ宣伝されていますが、何が良くて何が悪いかが分かりません。例えばガン・肥満・健康増進に良く効きます、また予防になりますと言っておりますが、少し経つとこれは良くありません等と反対の宣伝が広がっています。

食の安全を思うなら、自分で作って調理して食べて自分の体で判断する。地産池消・自産自消、これが一番良いやり方だと思っています。

モニターから No. 10

商品を購入する際、表示はなるべく見て買うようにしている。ただ残念なことに細かい添加物の記載については、文字が小さすぎて見えないのが現状です。しかし、以前の食品偽装の報道を見てから、原産地と加工地の表示には気を使っています。特定の国が悪いわけではありませんが、同じ品物なら少々高額になっても国産の方を選んでいきます。

直接口に入るものだから、なるべく安心で安全なものをと考えて買うように心掛けています。

モニターから No. 11

食品を購入するにあたって賞味期限は必ずチェックしますが、大袋の商品の中に小袋になっているものが入っていますが、一つずつ賞味期限のないものがあります。開封してしまい大袋だけ先に処分したり、貰い物だと確認できず、ちょっと困ります。小袋にも期限があると安心だと思います。

それから参考にしていることは、やはりアレルギー用の食品表示はとても役に立ちます。うちの子はアレルギーがあるので、食べ物によって表示がないと食べさせて良いか悩むものもあります。細かく表示されている商品はとてもありがたいです。どこの産地とかの表示もやはり気にして見ますね。

消費期限・賞味期限・食品表示、どれも表示があることは食の安全性を意味すると思います。すべての食品に表示されることが一番の理想ですね。

モニターから No. 12

間もなく師走。12月はお歳暮やお正月用品等々、買い物の多い時期。かねて生活する上で食

品については、昔と違ってやはり賞味期限は気にするようになってきた。食品は保存料とか添加物に気を使う。出来るだけ自然のものを食卓にのせたい。よって、出来るだけ「手作りで」をモットーに。

鹿児島にいた時は、味噌は毎年手作り。めんつゆ・出汁醤油なども、公共の施設で数人の友達と瓶洗いから始まり栓をして数十本ずつの分配で一年中使う等、家族も安心して食べていた。買ってきたオレンジが仏壇でいつまでたっても腐らないことがあり、よっぽどたくさんの保存料が使われていたのだろうと、ゾッとした記憶がある。

毎日のことなので、家族の健康をあずかる主婦は気を付けたいものである。

モニターから No. 13

スーパーで売られているカット野菜やフルーツなどが気になっています。野菜は食品添加物として認められている次亜塩素酸水で洗うと、菌は100分の1くらいに減るそうですが、保存しているうちに逆に増えてしまうことがあるそうです。さらに、殺菌剤や熱などで傷ついた菌が発育せずに眠ってしまい、菌として確認されない状態になり、何かの原因で再び発育を始めることがあるそうです。

添加物なしの保存食品はありえないので、ある程度は我慢して便利を選んでいますが、このような情報を知って怖さを感じました。食品表示以外にも情報が知りたいと思いました

モニターから No. 14

食品表示については、消費者がなかなか理解するのが困難なことが多い。

- 中国産のごまとベトナム産のちりめんじゃこを混合した物→原産国名が日本になる(加工したところ)。ベトナム、中国が表示に出てこない。
- 外国からの濃縮液を輸入し、日本で希釈するだけで国内産と書く事。
- 中国で生産した米で米菓生地を作って日本で煎焼きした煎餅が国内産と表示。
- 国産を選んだつもりが、知らないうちに外国産を買っていることが相当多いこと。
- 缶詰、瓶詰などは、一切原材料を表示する必要がない。
- 消費者側に出来るだけ見えないようにしている面もあるのではないか。
- ・・・いろいろ改善することがありそうですが??

モニターから No. 15

賞味期限でも気にしない。価格も安く、昔にならい、心配なく購入している。材料など、本当に表示しているのかウソでも分からないから、表示は信じないし、食品を見た目で購入するしかないと思う。

モニターから No. 16

- 消費期限はやはり心配なので、その期間内に使い切るようにしています。
- 賞味期限も美味しく食べたいので食べるようにはしていますが、一週間くらいなら気にせず食べています。
- 原材料表示は知らない成分もあるので、あまり深く読み込んでいませんが、中国産はなるべく

避けて国産品を買い求めています。たまたま原産国中国、加工日本というようなものもあり？？？なんだろうな～と思っています。

モニターから No. 17

- 「加工食品については産地表示をしなくてもよい」ということを聞いたことがあるが、出来る限り表示してほしいと思う。(例えば刺身の盛り合わせ等)
- 賞味期限の近い品は処分価格で売られていることがあるが、期限表示の上に再価格表示をペタリ貼り付けて見えないようにしてあるのをいくつも売っているのを見たことがあるが、故意にとも思える。
- 先月のリサイクル施設の見学会では、賞味期限の近いものとはいえ、まだまだ余裕のある品まで廃棄処分されているという様子を目の当たりにして、本当に腹立たしいことだと思った。この件が問題提起されて久しいのに、まだ公然と行われているのは理解できない。海外依存度が高いと言われているが、未来永劫海外に依存出来るとは限らない。いつかしっぺ返しがくるのではないかと、とても不安に思った。

モニターから No. 18

子供が小さいのでなるべく新鮮な物をと意識しているのですが、加工品などは生野菜と違ってどれくらい新鮮か分からないので、賞味・消費期限を参考にしています。出来るだけ期間が長い物を選んで購入し、出来るだけ早めに食します。

いつも疑問に思うのは、賞味の食品はどのくらいで消費するべきなのか困ります。賞味期限が過ぎても、味は少し損なわれるが問題なく食べられると解釈していますが、気になるところです。この機会に調べてみようかな。

モニターから No. 19

最近の食品表示は非常に細くなり、食品を購入する際にもとても参考になっています。偽装表示や中国での食品の扱い等のニュースを見ることによって食品に対して敏感になり、より正確な情報を得たいと願う消費者の要望に沿うべくして、細かく更に厳密になったのだと思います。

日本は良質な漁場と肥沃な土壌を持ちながら、国内で生産された野菜、国内で捕れた魚を安価に購入できない現実を憂うばかりですが、輸入食品に頼らざるを得ない現実も受け入れざるを得ません。輸入食品が悪いというわけではありませんが、国内産のものがやはり安全で安心であるという理由で購入することが多いです。またアレルギー患者の多い日本においては、生産国表示に加えて成分表示も大事な要素です。正確な表示は言うまでもなく、私たちの生命を守る大切な要素です。

食品表示は食品を購入する際にはなくてはならないものですが、今後は更に細かくなっていくと思います。たくさんの情報量に負けないよう、私たちも日々学習していけたらと思っています。

モニターから No. 20

食品表示は、私たち消費者が安心して安全に食品を食べられる指標ですので、食品汚染、産地

偽装や肥料偽装などが報じられると不安になります。生鮮食品では、原産地表示が特に気になります。魚や肉は、原産地・施工日・消費期限や銘柄名を参考にして選びますが、野菜類は鮮度を示す表示がないので、生産者表示の分かる農協を利用しています。主食のコメの表示も未検査米とか輸入米を含んでいるかの確認も必要です。また、加工食品では店内加工あるいは調理された食品は、原産地や原材料表示がありません。食品によっては遺伝子組み換え農産物や食品添加物の表示や、食する相手によってはアレルギー表示も大いに参考にします。

しかし、最近は健康増進に役立つとして機能性食品やトクホがありますが、どの程度飲食すれば効果効果があるのか原材料や栄養成分表示を見ても分かりません。食品表示は複雑になってきていますので、消費者の見極めはますます大切と思います。

モニターから No. 21

現代は、いつでもどこでも食べられる食品があふれている時代です。そんな時代だからこそ自分たちの口に入れるものは気を付けなければだめだと思っています。私は、野菜の国産品にはとてもこだわっています。価格が何倍も違っていても、そこは譲れません。出来るだけ地産池消したいと思っています。

それと安いとついつい買い過ぎてしまいがちですが、家族の少なくなった今、消費期限を守るためにも、適量買いに気をつけています。

モニターから No. 22

土浦市のゴミ収集方法が変わって、半年を過ぎた。ゴミを焼却するだけでなく、なるべく資源として再活用するということであるから、市民としては大いに協力したい。そのためにゴミ出しの際の分別が厳密になり手間もかかるようになったが、ここは市民としては協力すべきであろう。特に容器・包装プラスチックの収集が行われるようになったことは画期的なことである。今までスーパーマーケットで、これらを更に分別して食品トレイ・透明プラスチックなどとして回収してくれていたのも、そこへ毎週持って行っていたが、市としては何故やらないのかと疑問に思っていたことであった。

また、肥料などに活用するとして生ゴミを独立に収集することも大変望ましいことであって、これを焼却するにはかなりの火力が必要と聞いていたので、その火力の費用が減って、しかも肥料の原料が生成されるのであるから素晴らしいことである。しかし、この生ゴミの処理には水分が多いという困難を伴うと聞いているので、生ゴミとは言え可能な限り水分を切ってから指定の袋に入れるよう、市民は協力すべきである。水分の多い生ゴミを出すなどまだ慣れていない市民が多く、住民が交代でゴミ置き場の清掃をしているが、なかなか捨て方に関して理解が行き届いていないように思われる。始まって半年を経過したことでもあり、正しい捨て方を清掃工場でのその処理の行方を考慮しつつ、各戸に徹底したいものである。

モニターから No. 23

容器や包装に表示されている日付には、消費期限と賞味期限があります。消費期限は品質の劣化に伴い安全性を欠く事となるおそれがない期限を示すのに対し、賞味期限はおいしく食べられる期限を示しています。しかしながら、これらの期限は未開封の状態での保存した場合のもので、

開封後に保証される期限に到っては具体的な表示がなされていないので、一度開封した食品については表示された期限にかかわらずに食べても大丈夫なのかと迷う事もしばしばあります。そういった際には表示された期限を目安にして、五感を頼りに味に異常がないか判断するようにしています。

また品質の劣化が極めて少ない食品として、砂糖・食塩・チューインガム・アイスクリームなどの食品は、賞味期限の表示を省略する事ができるそうですが、消費者が安全な食生活を送るための一助として、これらの食品にも期限の表示がなされた方が良くと強く感じられました。

モニターから No. 24

食品表示で改善して欲しい事は次の通りです。すべてメーカーに対する要望です。第一に同類の食品については、表示される部分を統一して欲しい。表示を確認するのに大変な手間が掛かります。第二に表示文字を大きくして欲しい。一見して何の表示があるのかが分からないのです。第三に賞味期限と消費期限を並列して表示する場合は色違いにしてほしい。とても判読しにくいことが多いのです。

基本的には賞味期限表示は要らないのではないのでしょうか。健康被害が想定される消費期限のみの表示で良いのではないかと思います。

モニターから No. 25

食品を購入する際には、賞味期限・消費期限を確かめて買うようにしていますが、日付の表示が小さ過ぎたり場所が分からなかったりして、確認するのに時間がかかる時があります。表示は分かりやすくしてほしいと思います。

私は必要以上に日付にはこだわらない方で、1～2日過ぎたからといって捨てるようなことはしません。匂いとか形状を確かめ、調理法を工夫して食べてしまいます。また、期限が近付いている食品が20～30%引きで売られていますが、それらの食品も買います。今までの経験から、健康上問題があったということはありませんでした。

賞味期限・消費期限と同様に気にしているのは、産地・原産国・原材料表示です。流通している物は安全性は確かめられていると思いますが、同じ食品でも微妙に味が違いますので必ず確かめます。

