

食品の賞味期限

わが国の食糧自給率はカロリーベースで 40%に過ぎない(金額ベースでは 65%)。つまり 60%(金額ベースでは 35%)は輸入にたよっているわけである。この数字は先進 7 カ国においては最低で、例えばアメリカは 127%、フランス 129%、ドイツ 92%、イギリス 72%、カナダにいたっては 250%を超えている(農林水産省の推計によるカロリーベース試算)。つまりドイツ、イギリス以外の国は食料の輸出大国というわけであり、世界を広く俯瞰してみると、先進国は殆どが農業大国でもある。勿論それぞれのお国の事情はあろうが、有事の際に最も早く飢え死にするのが日本人ということになる。第一次世界大戦におけるドイツの敗北は、食料自給体制の崩壊が敗因だったとも言われ、ヒトラーは万全の食料態勢のもとで第二次大戦に突入したといわれている。スイスでは大戦中、食料難となりレマン湖畔のチューリップ園で、ジャガイモを栽培したそう(花の縁 08-01-06 ジャガイモの項参照)。このように考えるとき、外国へ自衛隊を派遣することを論議する前に、主だった食品を如何に、国内で自給できる体制を整えるかを論議する方が優先されるべきではないかと小生は思う。この日本の食料輸入額は金額ベースでは 720 億ドルを超えており、約 8 兆円にも及ぶ。これを重量ベースで見ると 5,800 万トンの食料を輸入していることになる。しかもその一方で 1,940 万トンの食品を廃棄しており、これは全食品の約 20%に当る。開発途上国においては 5,000 万人の人間を養うことが出来る量であるという。勿論世界でもダントツのトップで、年間 11 兆円分を廃棄している勘定になる。しかもその廃棄費用に約 2 兆円の税金が使われているというのが現状なのである。一方、人口が約 3 億 1,500 万人のアメリカでの食料品廃棄は約 1,057 億ドル、約 13 兆円といわれており、その量は 3,300 万トンであるが、人口は日本の 1 億 2,800 万人の約 2.5 倍になるから、これを国民一人当たりで換算すると、日本人はアメリカ人の 2 倍以上の食料を廃棄している計算になる。

★ ★ ★ ★ ★

その廃棄の現状を検証すると、家庭で廃棄される食料が約 60%、この他ホテルやレストラン、ファーストフード店、さらには流通段階で廃棄されるものが 40%になっている。日本人の「スリムは美德」的な考え方が、食料の廃棄に繋がっていることも無視できないのだろうが、実際には家庭の廃棄物を検証すると、賞味期限、及び消費期限切れが圧倒的に多い。しかし日本ほど期限切れにナーバスになっている国は世界でもむしろ珍しい。アフリカや南米諸国では、期限切れの 1 週間や 2 週間は気にしない。なぜなら賞味期限、消費期限は、メーカーが保証期限を明記しているだけのもので、言ってみればクレーム対応の防御手段に過ぎないからだ。つまりこの期限内ならメーカー指定の保存方法であれば、この食品は大変美味しくいただけますよ、と言っているだけなのである。このため筆者は期限を気にしたことは

ない。もっとも隣国からの輸入品の場合は別だが…。冷蔵庫は有り難いもので、しばしば食品をむしろ美味しく貯蔵するのに役立つことが多い。というのは野菜類は0℃～5℃で保存したとき、しばしば甘味を増す。このため雪国では白菜や大根などの冬野菜をそのまま雪の中で保存し、雪解けの頃に掘り出して食べる。肉類や魚類は0℃～3℃の温度では発酵が進み、アミノ酸を分泌して旨味成分が増すことが知られている(花の縁 04-02-09 キンカンの項参照)。ただ野菜類にしる魚肉類にしる、保存の大敵はむしろ冷蔵庫内の乾燥とか、他の食品との混合貯蔵による匂い等の添加の方である。また小生の子供の頃そんなものはなかったし、食べるだけで幸せだった。

★ ★ ★ ★ ★

かつて小生はホームパーティーを行って、生の缶ビールを2ダース購入した。ところがクルマで来た人やワインを好む者が多かったために、缶ビールは殆どが残ってしまった。次のパーティーのときのためにと思って冷蔵庫に入れっぱなしにしておいたが、いつの間にかそれを忘れ、2年が過ぎていた。そこでビールなら何でも飲んじまうという男に賞味期限の切れたビールを勧めてみたが、さすがに「今日は飲みたくなくなった」と言ってビビった。そこでまた半年間、冷蔵庫内で眠る羽目になった。ところがある日、田舎から魚が送られてきて冷蔵庫が満席になったので、このビールは廃棄せざるを得なくなったが、缶に入ったまま捨てるわけには行かず、中身を捨ててから缶を不燃物回収の日に廃棄することにして、とりあえず1本をプルトップして舐めてみると、オヤッという味だった。普通のビールよりもやや甘味が増しており、これが小生にはなんとも美味しく感じられたのである。ビールも元はといえば発酵食品である。時間が経てば経つほど美味しくなるというのが発酵食品の特性であり、生ビールもその例外ではなかったのである。小生ははっきり言ってビールはあまり好きではない。しかしこのビールに魅せられて、ついに捨てることなく全部飲んでしまった。

★ ★ ★ ★ ★

家庭の主婦はとにかく期限が過ぎた食品をすぐさま廃棄するのが、ある種的美徳と思っている方も少なくないように拝察しているが、それは全くの誤認識である。冷蔵庫が故障しているならとにかく、とりわけ冷凍食品で賞味期限が1ヶ月程度切れていた所で、腐敗するはずもなく、解凍すれば期限内の食品と食べ比べてみて、その差を確認できる者はまずいない。こうした主婦の期限切れ処分を小生は、学校の試験で及第点を取れない子弟を見捨てる精神と、どこかで共通しているのではと疑ってしまう。食材に対してもハイレベルを求め過ぎてはいないだろうか。ともかく捨てる前に一度試食してみることをお勧めしたい。どんな古い食材でも冷凍されていた食品であれば、味はともかくそれを舐めたくらいで、下痢することはまずないし、加熱さえすれば中毒症状を起こすこともまずないだろう。

★ ★ ★ ★ ★

フランス料理の基本は、メディチ家から若い妃カトリーヌ(花の縁 01-03-10 マーガレットの項参照)が、ヴァロア・オルレアン家のアンリ 2 世のもとに嫁いだときに、フィレンツェからもたらされたものである。しかしパリはイタリアと異なり海が遠い。海で捕れた魚類は、パリに来るまでに古くなって味が落ちる。この魚を何とか美味しく食べるために工夫されたのが、そもそものフランス料理の起源である。ソースに工夫する。スパイスを選び抜く。そしてさまざまな調理方法の開発である。料理に携わる者は、この歴史を忘れてはならない。主婦の皆さんに期待したいのは捨てる前に、この期限切れの食材を如何に美味しく調理するか、その手法を見出すことをお願いしたい。ちなみに我々が日々食べている肉類は、新鮮なものとは程遠い。肉類はトサツしてからおおむね 40 日程度 0°C~3°C で発酵させたもので、本来新鮮な肉などという表現は当らないというわけである。外国から輸入された肉類は日本に届くまでの期間をこの温度で冷凍されてくる。従って輸入肉は古くなっているからまずいという考え方は、全く事実と反する。

★ ★ ★ ★ ★

一方アフリカを初めとする世界の国々では毎日約 2 万人以上の子供たちが飢え死にしている。年間 750 万人である。この数字は埼玉県的全人口よりも多い。しかし日本で廃棄される食料が、この子供たちに与えられれば、すべての子供たちを救うことが出来る。誰だってわが子は可愛い。犬だって猫だって母親はわが身を犠牲にしてでも、わが子を大切に育てる。「ましてや人間をや」であり、これは国も人種も民族も超えている。今捨てようとしているその食品に、もう一度お得意の料理手腕を発揮して、何とか復活させることはできないだろうかを検討していただきたい。そして世界の子供たちを飢えから救うことに、思いを馳せていただきたい。

★ ★ ★ ★ ★

小生の幼い頃は食べるものが全くなかった。毎日の主食はサツマイモだった。この頃食べ盛りだった昭和一桁世代の「飢え」と言ったら、我々世代には到底想像も出来ないだろう。食べ物を残すなどということは殆ど罪悪であり、またそのようなことはあり得なかった。農家の庭先から柿の木の枝が道路にせり出しているのを見て、傘の柄でひっかけて枝を低くして盗んででも食べたものだった。しかしえてして渋柿が多く、みんなどの木が甘柿かを知っているほどだった。我々はこうして何とか生き延びてきた。親からはご飯粒一粒でも残すと叱られたものである。そして今では食べ物をいくら残したところで、アフリカの飢えた子供たちの話を、自分の子供たちに聞かせる母親はどこにもいない。これを喜ぶべきか悲しむべきなのか、小生は戸惑う。我々の親の世代、日本人は死に物狂いで働いて、戦後の飢餓時代を何とか乗り切って、今日の日本の礎を築き上げて来た。飽食の時代はこうした努力があったからこそ成り立っている。このことだけは忘れてはならない。今その食品を捨てる前に、飢えたアフリカの子供たちのことを思い出して欲しい。