

「3分の1ルール」と食品ロス

「3分の1ルール」とは

お店には毎日、新鮮な食べ物が並んでいます。人が食べるものですから、当然、とても厳しいルールに基づいて売られています。

そのルールの中で、お菓子などの加工食品については、「3分の1ルール」という商慣習があります。

これは、「作った食べ物は、賞味期限までの期間の3分の1が過ぎる前に、小売店に納品しなければならない」というものです。

賞味期限が6か月先なら、2か月以内に納品できなかったものは、全てごみとして廃棄されることとなります。

食品ロスの削減に向けて

最近では、この商慣習が見直されつつあり、「2分の1が過ぎる前に納品」とする動きがあります。

これを定着させるためには、食べ物を買う側も、「なるべく最近作ったものを買いたい」という考え方をやめて、賞味期限が過ぎるまでに食べきれ的分だけを買うようにしなければいけません。

買い過ぎを控えましょう

加工食品以外でも、ついつい食べ物を買すぎて冷蔵庫がいっぱいになっていませんか。

お正月に食べるおせち料理は、保存が利く食べ物を集めたものという説があります。かつては、余計な食べ物を買わずおせち料理で過ごす家庭も多くありました。

家で必要な食べ物はどれくらいか、お正月を機会に考えてみましょう。