

## 賞味期限と消費期限 違いは？

### 豊田で食品ロス考える催し

食べられるはずの食品を捨ててしまう「食品ロス」を考える催し「食品ロスなくそう大作戦」が十六日、豊田市渡刈町の市環境学習施設「ecoot（エコット）」で開かれた。



賞味期限と消費期限の違いを解説する浅利准教授（奥左から2人目）  
豊田市渡刈町の「エコット」で

講演会で、愛知学院大の森圭子教授が登壇した。各家庭に災害用の備蓄として保存期間の長い食品を多めに買ったため、それを普段の生活で食べて補充を繰り返す「ローリングストック法」を説明。食品ロス削減にも有効だとし、乾パンを使ってかりんとうを作るレシピなども紹介した。

同じく日本の食品ロスの現状について講演した京都大の浅利美鈴准教授は、食品の賞味期限と消費期限の違いを解説。賞味期限が設定されたものは「数日過ぎても悪くなるものではない」と食べきるよう求めた。

会場で市社会福祉協議会が、家庭で余った食品の寄付を求める「フードドライブ」も実施。乾麺や調味料など二十点ほどが集まった。生活困窮者らの支援に活用される。  
（森本尚平）