

## 日本発の食品の消費拡大に資する容器包装

### ◆インスタントヌードル開発5原則に、環境保全を加える大阪宣言を発表

2018年8月、世界ラーメン協会は、即席めん発祥地の大阪で第9回世界ラーメンサミットを開催し、業界の活動方針「大阪宣言」を発表した。全世界の消費が年間1千億食を超える即席めんは、①美味しい、②安全・安心、③簡便、④長期保存、⑤安価を原則に、安藤百福が60年前に開発した。今回の宣言では、この5原則に栄養と環境保全を加え、百年幸福をもたらす食事を目指すことを表明した。具体案として、業界全体がプラ素材を生分解素材に置き換えてゆく努力を始めることを挙げ、地球環境に配慮した商品の提供をメーカーの義務とした。

従来、汁気の多いカップ麺の容器材には、熱湯の扱いを考慮したポリスチレン発泡体が使われており、41年間採用されてきた素材に見直しが迫られている。

### ◆農林水産省がPRする、食品輸出の促進に資する容器包装の高機能化事例

農林水産省は、18年6月に「農林水産物・食料等の輸出促進に資する容器包装の高機能化事例集」を公開した。日本の農林水産物や食品の輸出は13年から5年連続で増加し、17年の輸出実績は前年比7.6%増の8,071億円であった。農林水産省は19年の輸出額を1兆円とする目標を掲げており、その達成に向けた活動の一環として、高機能な容器包装の活用事例の横展開を図りたい考えである。

事例には、多層化複合材を用いたものが多い。例えば、豆腐は一般的にポリプロピレン製の容器包装が用いられ、賞味期限は1週間程度である。これに対し、森永乳業の輸出用TOFUは、食品製造段階の滅菌方法を工夫し、酸素や光を遮断できるアルミ箔をポリエチレンで貼り合わせた紙製容器を採用することで、1年間の賞味期限を実現し、中東、アジア、オーストラリア、南アフリカなど、約3カ国への輸出を実現している。賞味期限延長は、食品ロス対策にもつながる。

なお、輸出用の容器包装には、対象国が定める使用材質の認可基準（ポジティブリスト）などの法令遵守が求められる。また、プラ素材のシングルユースを避け、マテリアルリサイクルし易い構造を推進する動きもある。容器包装の機能性を高める複合化と環境への配慮、その双方の成り行きに注目したい。 【袴家淳雄】