

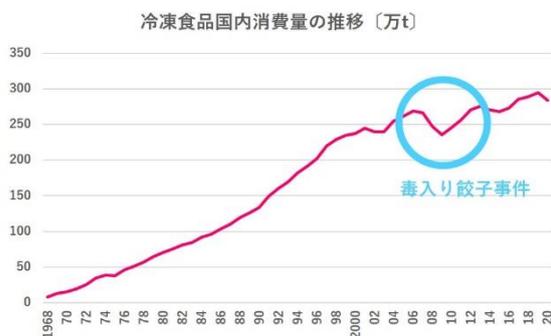
1枚でわかる！ 冷凍食品業界の問題点

○ 冷凍食品の安全性

加工食品には食品添加物が含まれていることがあります。一部の種類は発がん性物質、またはそれになり得るとして、添加物の危険性に関する議論は多くなされています。

しかし、冷凍食品は一貫して-18℃以下で管理されているため、微生物が繁殖しにくく、添加物を多量に投入する必要がありません。加工食品の中でも健康面でのリスクが少ない点は、冷凍食品の特徴の1つです。

冷凍食品の安全性が広く意識されるようになったきっかけは、2007～2008年の「毒入り餃子事件」です。中国で製造された冷凍餃子に有機リン酸系農薬が混入され、食べた消費者が重度の中毒症状を発症し、大きなニュースになりました。商品は回収されたものの、被害にあった方が大勢出て、食の安全や輸入食品への信頼を揺るがせた大きな事件になりました。当時の農水省の基準では、製造国の表示が義務づけられていました。中国産の食品は買い控えられ、冷凍食品は売り上げが30%も落ち込んだ企業もあったそうです。



以来、各企業は包装に材料の産地を明記するなど、消費者が安心して食べられる商品づくりに務めています。

○ 電力の問題

冷凍設備の需要が増えていく一方、電力の需要も増えていきました。より効率よく冷凍することが求められると、冷媒としてフロンが採用されるようになりました。

しかし、フロンはオゾン層破壊の原因物質であることが発覚すると、使用が規制されるようになりました。近年では代替フロンに置換されるなどの工夫がなされています。

○ 物流の問題

コールドチェーンでもフロンが問題となっています。また、通常配送よりもコストが掛かったり、管理温度を一定に保つためにモニタリング用スタッフなどのリソースを要したりと、課題はいくつか存在します。

○ 問題解決と SDGs

代替フロンを使用することも避け、電力や物流の面で脱フロン化に取り組む企業が増えています。また物流面では、モーダルシフトが注目されています（モーダルシフトとは、輸送方法をCO₂排出量の多い自動車から環境負荷の小さい鉄道や船舶に切り替えることです）。

さらに無印良品では、各店舗でソフトタイプの保冷剤を回収する事業が行われています。回収された保冷剤は洗浄され、自社の冷凍食品を販売する際に再利用されます。

各メーカーは、主に環境に配慮した活動を中心に、SDGsに貢献しています。こうした活動が進むことで、冷凍食品が持続可能な食料として進化を遂げることが期待されます。