10年前に表示日を過ぎたビールを開けると何が起きるのか

ラベルの日付、容器の状態、炭酸の具合、香りの変化は、目の前のビールの状態を知る手がかりになります。ただし、安全に飲めることを保証するものではありません。

2026年11月19日（木）



ラベルに記載された日付から十年後に見つかったビールは、保管状況が分からないなら、飲まないのが慎重な判断です。AIで生成された学習用イラスト。

ラベルに印字された日付から10年が過ぎたビールを開けることと、安全に飲めるかどうかを知ることは別の問題です。炭酸がまだ残っていて、香りや味わいにはっきりした変化が見られることもあります。しかし、経過した時間も、開けたときに見える状態も、安全性を保証するものではありません。容器が傷んでいたり、不審な状態だったりする場合は、開けないでください。

先に答えると、開けても飲むべきとは限らない

ラベルに印字された日付から10年が過ぎるまで密封されていたビールは、開けたときにいくつかの状態が考えられます。普通の音がすることもあれば、炭酸がほとんど抜けていたり、泡がかなり立ったりすることもあります。品質の変化、とりわけ鮮度の低下も予想されます。大切なのは、開けたときに何が起きるかと、それを飲んでよいかどうかは別の問いだと考えることです。日付だけでは、どちらも確実には判断できません。

注意が必要なのは、栓抜きを使ったりプルタブを引いたりする前からです。液漏れ、穴、ひび、ひどい腐食、通常とは異なる膨らみや変形がある容器は、飲用しないでください。また、内部の圧力が過剰に高まっていると思われる場合は、様子を見るためだけに開けたり穴を開けたりしないほうがよいでしょう。

まず、どの種類の日付を見ているのか確認する

日常会話ではビールの期限が切れたと言いますが、印字された日付がすべて同じ意味を持つわけではありません。コーデックス・アリメンタリウスの考え方では、ラベルには製造日または包装日、賞味期限のように品質の維持に関わる日付、あるいは安全性や品質に結び付いた消費期限や有効期限が表示されることがあります。ですから、その10年をどう解釈するか考える前に、数字だけでなく、日付に添えられた表示を確認してください。

この確認が重要なのは、ずっと前に包装されたビールが、必ずしも飲用期限を過ぎたビールとは限らないためです。また、世界中のビールがすべて同じ表示制度を使っていると考えるべきではありません。ここでコーデックスは、用語の意味を理解するための参考にはなりますが、どの国にもまったく同じように適用される単一の規則ではありません。

ラベルの表示	通常示す内容	決めつけてはいけないこと
製造日または包装日	製造された時期、または容器が密封された時期	その日付だけで、今日の安全・危険が証明されること
賞味期限	品質が最もよく保たれると見込まれる期間	どの国でも消費期限と同じ意味だということ
消費期限または有効期限	製品によって安全性や品質に関係する表示	世界中のすべてのビールに必ず表示されていること

開けたときに起こりうること：音、炭酸、泡

炭酸とは、ビールに溶け込んでいる二酸化炭素のことです。容器を閉じている間、ガスは圧力がかかった状態にあります。開けると圧力が下がり、二酸化炭素が泡となって抜けていきます。そのため、開けたときにいつものような「プシュッ」という音やシューという音がしたり、注いだときに泡が多く立ったり、あまり立たなかったりします。

ただし、その瞬間の様子を、家庭でできる確実な検査として使うことはできません。抜けるガスの量は、年数だけで決まるものではなく、温度や液体の動きも関係します。静かに開いたからといって汚染されている証拠にはならず、泡が多いからといって中身が安全でない証拠にもなりません。

密封されたままでも起こりうる変化

ビールの熟成は、開栓してから始まるわけではありません。容器が密封されていても保管中に変化することがあり、その程度はレシピ、栓の種類、保管方法によって異なります。特に重要な要因は、酸素、熱、光です。簡単に言えば、酸化とは酸素が関わる一連の化学反応で、ビール本来の鮮度を徐々に損なうことがあります。

新鮮なうちに飲むことを想定した一般的なビールなら、時間の経過とともに鮮度が大きく低下する

と考えるのが妥当です。ビールの保管に関する研究では、果実やホップを思わせる香りが弱まること、紙や段ボールを思わせる香りが現れること、苦味が変化し、より鋭く感じられたり、長く残ったりすることが報告されています。これらは確認されている可能性であり、忘れられていたボトルすべてに必ず当てはまる説明ではありません。

例外もありますが、過度に一般化すべきではありません。意図的にセラーで寝かせるほかの製品と同じように、熟成中に計画的な変化を遂げるレシピもあります。しかし、戸棚の奥から見つかったビールが、適切に熟成されたボトルになるわけではありません。管理された熟成と、保管状況がわからない状態は別物です。

品質と安全性は別の問い

品質面で起こりうる変化

鮮度が落ち、果実やホップを思わせる香りが弱まる

紙や段ボールを思わせる香りが現れ、苦味の感じ方が変わることがある

それによって確認できないこと

におい、色、泡は安全性を保証しない

保管条件と容器の完全性も引き続き重要

味の劣化と健康リスクは同じではない

ビールの品質が落ちたからといって、直ちに食中毒につながるわけではありません。伝統的なビールには、さまざまな微生物が増殖しにくくなる要因が複数あります。ある程度の酸性度、アルコールの存在、ホップ由来の成分、少ない酸素、そして特定の醸造工程などです。安全とは、製品を安全に消費できることを意味します。ただし、これらの要因が説明するのは一般的な傾向であり、保管方法がわからない特定の容器の安全性を保証するものではありません。

すべてのビールが同じ条件にあるわけでもありません。低アルコールビールやノンアルコールビールに関する研究では、アルコール、酸性度、保管条件などの要因が変わると、一部の微生物が生き残ったり増殖したりしやすくなる可能性が示されています。だからといって、これらのビールが問題の中心というわけではありませんが、「アルコールは常にあらゆるリスクから守ってくれる」といった単純な主張は避けるべきです。

家庭で見た目やにおいを確かめるだけで、安全だと判断するのも賢明ではありません。不快なにおい、明らかに異常な外観、傷んだ容器は、製品を処分する十分な理由になります。しかし、においが普通に思えたり、泡がきちんと立ったり、色がいつもどおりに見えたりしても、微生物による危険がないとは言い切れません。そのため、味見をして確かめるのは適切な判断方法ではありません。

10年後に見つかったビールをどうするか

表示された日付から10年後にビールが見つかり、どのように保管されていたか確認できない場合は、飲まないのが慎重な判断です。この推奨は、ちょうど10年で毒性が生じると証明された境界がある、という意味ではありません。温度、光にさらされた程度、衝撃、密封状態、容器の完全性について信頼できる情報がなければ、品質も安全性も保証できないということです。

最後に、容器が損傷していないか目で確認することも大切です。液漏れ、穴、ひび、ひどい腐食、通常とは異なる膨らみや変形があれば、処分してください。また、制御されていない二次発酵によって二酸化炭素が余分に発生し、瓶や缶が損傷することもあります。ビールが古いというだけで必ず起こるわけではありませんが、不審な容器を扱わない理由となるほど現実的な可能性です。

家で見つけた人にとって最も役立つ形で言えば、開けたときにガスが勢いよく噴き出したり、泡がほとんど立たなかったり、香りが大きく変わっていたりするかもしれません。しかし、それでも重要な問いへの答えにはなりません。保管状態がわからない場合、年数だけで中身を有毒だと断定することはできませんが、安全だと判断する根拠にもなりません。好奇心よりも慎重さを優先するのが賢明です。

このようなビールを見つけたら

- 日付を解釈する前に、ラベルにどの種類の日付が記されているか確認する
- 液漏れ、ひび、ひどい腐食、通常とは異なる変形がある容器は開けず、飲まない
- 何年もの間どのように保管されていたか確認できない場合は、飲まない
- 普通の開栓音や通常のにおいがしても、安全性は保証されないと覚えておく