

2009/03/09 (mon)

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「エコレールマーク」
 - 2) 「水素たこ焼き」
 - 3) 「給食 5 分延長したら食べ残し減少」
-

1) 「エコレールマーク」

国土交通省が自動車で輸送するよりも二酸化炭素(CO₂)の排出量が少なく、環境に優しい鉄道による輸送を積極的に推し進めている企業や商品に与えるマーク。

認定基準は500キロメートル以上の陸上貨物輸送のうち、「数量」または「数量×距離」の比率で、商品では全体の30%以上、取組企業では全体の15%以上の輸送に鉄道を利用していことがある。このマークによって、消費者が自ら消費する製品の物流や企業の環境に対する行動を意識し、企業にも消費者の意識変化に対応することを求めたものである。

2008年3月で20商品が認定されている。同年11月には、北海道富良野市に本社のある食品卸の北印が販売するジャガイモ、タマネギ、ごぼう、かぼちゃといった野菜を認定している。本州などに出荷する商品の90%以上を鉄道輸送している点が評価された。

目に見えて表示されることで企業アピールになり、個々のCO₂に対する考え方があらわってくる要因になりそうだ。

その他、加工食品から携帯電話など幅広い商品で認定されているので、マークを消費者が理解できるよう認知度アップが必要だ。

2) 「水素たこ焼き」

「水素入り」を売り物にしたたこ焼き屋が、大阪の天神橋筋六丁目にある。店を運営するのはIT関連企業だ。

店の名前は「水素屋」。店の構えはごく普通のたこ焼き屋で、味も変わった味がするわけではない。客も、水素入りと知らずに買っていくことがあるという。

運営する企業はホームページ製作、運営だが、代表者の知人がマイナス水素イオンを吸収させた食用サンゴカルシウムを原料とする健康補助食品を販売しており、これを同社でも扱いたいと思ったのが水素屋を開くきっかけとなった。ただ錠剤のまま食べるだけでは味気がないので、大阪を代表する食べ物・たこ焼きに混ぜることを思いついたという。

さまざまな生活習慣病を引き起こす活性酸素を除去するとして注目されている水素を、このようなかたちで取り入れるのは非常におもしろいことだと思う。

水素を食品に入れると味がまろやかになるとも言われていて、水素入り麺やクッキーの商品もあるという。

3) 「給食 5 分延長したら食べ残し減少」

東京都足立区内の区立小中学校全109校で1月下旬、給食時間を試験的に5分延長したところ、食べ残しが小学校で平均3%、中学校で4%減った。

区内では1日計約3トン出る給食の残飯を、約100キロ減らせる計算。食べ残しが16%減った小学校もあり、区教委は「各校は給食時間にゆとりを持ってほしい」としている。

区教委によると、給食時間は学校ごとに異なるが、準備や片づけもあり、実質的に食べる時間が10分しかないケースも。1月26-30日に延長した結果、8割以上の88校で食べ残しが減った。

中学では多いところで14%減った。特に思春期に入り、しっかり食べることを「恥ずかしい」と考えがちな女子中学生が、5分延長で完食するケースが増えた。

自分が子供の頃も食べるのが遅くて給食の時間が憂鬱だった思い出がある。時間内に食べることも必要だと思うが、たった5分延長するだけで効果が現れていることを見ると、給食時間の見直しというのも必要なのではないか。

食育等、食べることについて考えることが増えてきた中で、給食は子供たちにとってもっとも身近なものであるから、こういったことから少しずつ変えていくことが大切だと思う。