

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「都内の自治体 食品ロス削減 こつこつ」
 - 2) 「人工すしに青パスタ？ 温暖化進んだ“未来メニュー”をめしあがれ」
 - 3) 「英、国を挙げてダイエット呼びかけ、20%のカロリー削減要請」
-

1) 「都内の自治体 食品ロス削減 こつこつ」

東京都内の自治体が食べられる食品を廃棄する「食品ロス」の削減に力を入れている。杉並区は2018年度、削減に努める飲食店を推奨する制度を導入。台東区は6月にも、削減方法を指導する人材の育成事業を始める。都は30年度までに食品ロスを半減させる目標を掲げており、都内自治体も削減に本腰を入れる。

杉並区の新制度は「もったいない推奨店」。小盛りメニューの導入などに取り組む飲食店を認定する。推奨店には店頭掲示用のステッカーを配布するほか、区のホームページでは各店の事例を紹介する予定だ。

家庭で余った食品を福祉施設などに提供する「フードドライブ」も強化。区役所や清掃事務所に食品を受け取る常設窓口を4月にも設置する。従来はイベントなど不定期で食品を回収していたが、常設窓口を設けることで回収量の増加につなげる。

台東区は食品ロスの削減方法を指南する個人・団体を「サルベージ・プロデューサー」として認定する。18年度中に20人・団体の認定を目指す。

サルベージ・プロデューサーは家庭で余っている食品を使った料理を味わうパーティーの開催ノウハウを提供。日常生活での食材の使い方や買い物での工夫なども指導する。

食品が余る小売業や卸売業と福祉施設などを仲介する事業を始めるのは大田区だ。4月から需給の実態把握調査に着手。仲介可能な事例が見つかれば、食品の回収・提供を順次始める。

企業にとっては廃棄処分費の削減や、企業の社会的責任活動の推進につなげられる。福祉施設などは食費の負担軽減分を他の支援活動に回せる。国内では年間約8000万トンの食品が流通。このうち、事業所と家庭を合わせて約600万トンの食品ロスが出ているとみられる。

飲食店と食品ロス問題はなかなかつながりにくい点かもしれない。お金を払って食事している限り、消費者はより新しく鮮度の高いものを求めてしまうと思う。どういった活動で食品ロスを半減させていくのか気になるところだ。例えば、企業の社食や大学の学食などは飲食店よりもサービス性が低い消費する食材の数が多いため、食品ロス削減に取り組みやすく団体としてのアピールポイントにもなるのではないだろうか。大きな問題ではあるが小さなところからこつこつ活動していくことが大事だと感じた。

2) 「人工すしに青パスタ？ 温暖化進んだ“未来メニュー”をめしあがれ」

ネタがつきたすし、小麦粉抜きタコ焼き、ポテトに添えられたステーキ——。地球温暖化をもっと身近に感じてもらおうと、宇宙航空研究開発機構（JAXA）などが企画した「未来レストランいぶき（Future Cuisine Restaurant IBUKI）」が25日、東京・表参道に1日限定でオープンする。22日には報道関係者向けの体験会が開かれた。

50食限定のメニューは、「地球温暖化が進んだ未来」の食卓を表現したもの。温暖化の影響により、小麦の収穫量や牛肉の生産量、魚介類の収穫量などが激減した状況を想定し、5種類のメニューを考案。小麦粉の代わりにゼリーで包んだタコ焼きや、栄養豊富な藻の一種スピルリナを使った青色のパスタ、南国のフルーツや人エイクラをネタにしたすしなどが提供される。食後には、食料価格が高騰した未来のレシートも渡される。

レストラン名は、温室効果ガスの観測技術衛星「いぶき」から命名。JAXAの「プロジェクトマネージャ」の平林毅さんは、「温暖化問題が広まった一方、人ごととして捉えて傍観しがちな傾向がある。食事がどう変わるかを体験し、温暖化を身近なものと考えてほしい」と企画の意図を話す。

体験会に参加したアーティストの草野絵美さん（27）は、「未来で食べられなくなる食材の多さに驚いた。味は意外とおいしいが、毎日や特別な日の食事がこうなると悲しい」と話す。

「決して悲観的な未来を描こうとは考えていない」と平林さん。「ただ、使える食材は現在と変わってしまう。今の食生活を続けるために、一人一人が考えて行動してもらえれば」

温暖化の問題は何年も危惧されており、世界全体で様々な取り組みが行われている。ただ、日常生活において常日頃心掛けて生活をしているかと言うとそうではない気がする。「食」という生活に必須な行為が様変わりしてしまうとなるともっと身近に問題を考えられると思う。何十年後かにこうなってしまうぬように、認知だけでもしておくことが必要だと感じた。

3) 「英、国を挙げてダイエット呼びかけ、20%のカロリー削減要請」

英保健省は国民の肥満対策として、世界で初めて食品業界に対し、主な食品のカロリーを2024年までに20%削減するよう要請した。

同省が6日に発表した報告書によると、イングランドで太りすぎまたは肥満に分類された子どもが過剰摂取する量は、男子で1日当たり500キロカロリー、女子で290キロカロリー。2015-16年の統計では、1年生の児童のうち5人中1人が肥満または太り過ぎに分類された。

こうした統計に基づいて食品業界に対し、2024年までに20%のカロリー削減を求めた。対象となるのはピザ、調理済み食品やサンドイッチ、食肉製品、ソースやドレッシング、サラダ、軽食など。レシピの変更、サイズの縮小、低カロリー食品の購入奨励という3つの手段を通じて、カロリー量を減らすよう促している。

一方、大人向けに、1日3食それぞれで摂取するカロリー量を減らすよう呼びかけるキャンペーンも開始した。朝食は400キロカロリー、昼食と夕食はそれぞれ600キロカロリーの削減を目標とし、「400-600-600プラン」と銘打っている。

同キャンペーンは中年層に健康的な生活を営んでもらうことを目指し、飲酒や喫煙、運動不足の問題にも取り組む。特に自宅外で摂取するカロリーの多さに目を向けてもらいたい意向。

大人の場合、1日当たりの過剰摂取カロリーは200-300キロカロリーと推定している。

カロリー20%削減の目標を5年以内に達成できれば、約3万5000人の早死にを防止できる見通し。医療費と社会福祉費は25年間で90億ポンド（約1兆3000億円）削減できると試算している。

国を挙げての対策ということで深刻さが伺える。日本では低糖質・高タンパク食がブームになり、そうした食品がコンビニやスーパーでも簡単に手に入るようになったが、イギリスにおいても味が良く満足感が得られる食品が増えれば国民が健康的な生活をおくれるようになるのではないか。カロリーが減ったからと言って食べる量を増やせば元も子もないが、カロリー削減の取り組みは食品ロスや食糧不足問題などにもつながっていくことだと思うので、2024年までにどのように変わっていくのか気になるところだ。