

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「カナダの“レジ袋削減アイデア”が話題に」
- 2) 「アマゾン、“ほしい物リスト”活用し動物保護施設を支援」
- 3) 「ミカン腐敗、紫外線で抑制 和歌山の研究所など装置開発」

---

## 1) 「カナダの“レジ袋削減アイデア”が話題に」

世界的に問題となっているプラスチックゴミに関して、カナダのある取り組みが話題となっている。

カナダ政府は10日、2021年から使い捨てプラスチックバッグ（レジ袋）を禁止すると表明。そんななか話題になっているのが、バンクーバーのスーパー「イーストウエストマーケット」が始めたレジ袋軽減への取り組みだ。6日から1枚5セント（約4円）の有料レジ袋に“恥ずかしい文言”を印刷し、「WEIRD ADULT VIDEO EMPORIUM（ヤバいアダルトビデオショップ）」「The Colon Care Co-op（大腸協同組合）」「Wart Ointment WHOLESAL（いぼ軟膏 卸売り）」などの言葉が並んでいる。

なお、日本はレジ袋の消費大国で、年間のプラスチックゴミ約900万トンのうち、レジ袋は約20万トン。1人当たり年間約350枚を消費し、3割がコンビニで提供されているという。環境省は3日、東京五輪までにプラスチック製のレジ袋を有料義務化する方針だとしている。

海外らしいユニークな取り組みでおもしろい。日本でも連日話題になっているプラスチック問題だが、闇雲に削減・廃止するのではなく違った視点で消費者に問題注視してもらうことも大切だと感じた。ただこの袋を話題性のために手に入れたがる消費者もいるらしく、削減に繋げるには時間がかかりそうだ。

---

## 2) 「アマゾン、“ほしい物リスト”活用し動物保護施設を支援」

アマゾンジャパンは12日、「動物保護施設 支援プログラム」を開始した。行き場所がなく、捨てられたり保健所に預けられたりしていた動物を保護している施設で生活する猫や犬のために、アマゾンの「ほしい物リスト」を通じて支援物資を送ることができる、というものである。

6月12日時点でプログラムに登録されているのは、NPO法人など犬と猫を保護対象とした15の団体と施設。団体の選定と審査は、アニマル・ドネーションおよび、保護犬・保護猫のマッチングサイト「OMUSUBI」を運営するシロップが行う。支援の対象に選べる団体や施設は今後追加されていく予定とのことだ。

動物保護施設というのは、捨てられたペットや、保健所に預けられた動物などを保護するための機関である。里親探し、医療的ケアなど、殺処分から犬・猫を守るためにさまざまな活動を続けている。

そうした団体のほとんどはボランティアを主体とした運営により成り立っている。従って、物資や資金に乏しいことは多々あり、各種の寄付が待ち望まれている。

アマゾンはそのような状況を受け、支援プログラムの導入を決定した。一般ユーザーの支援の仕方そのものはごく簡単で、動物保護施設支援プログラムトップページに掲載されている各団体のアイコンをクリック。さらに「この施設を支援する」ボタンをクリックすると「ほしい物リスト」が表示され、そこから物品を購入するだけである。発送などはアマゾンが代行してくれる。

日本ではペットを入手する際に動物保護施設を利用するケースは少ない。現在、その割合は猫で11.6%、犬では7.4%でしかないという。アマゾンでは、このプログラムを通じて保護猫・保護犬の存在を広く啓蒙し、その譲渡が広がることも期待しているという。

支援する側にとって「手軽さ」であること、支援を受ける側にとって「本当に必要なもの」が手に入ることは双方にとってメリットがあり、また間に入るAmazonにとっても商売としてのメリットがあるため、非常に効率的な仕組みだと思う。今SNSを通じて保護犬・保護猫の状況を発信する人も増えており、身の回りでは積極的に里親になっている人もいる。この仕組みがあればこの現状を知っている人はもちろん、知らない人にも知ってもらう機会ができ、ボランティア活動や里親になりたいと考える人が少しでも増えるのではないかと思った。

---

### 3) 「ミカン腐敗、紫外線で抑制 和歌山の研究所など装置開発」

全国有数のミカンの産地・和歌山で、一般財団法人「雑賀技術研究所」（和歌山市黒田）は、ミカンに紫外線を照射して抗菌力を高め、腐敗を抑制する装置を静岡県などと共同で開発した。選果場などへの導入を目指している。今秋にはミカン農家が実際に装置を使い、実用性を検証する予定という。

研究所は工業技術や農産物の品質安全についての研究などを手がけ、ミカンの糖度を光センサーで計る装置も開発している。

ミカンは、生産現場で腐った果実を木から取り除いたり、輸送中のコンテナ内で腐敗したりすることが、事業者への大きな負担となっている。

研究所は静岡県農林技術研究所などと共同で平成29年から、紫外線照射によってミカンが生み出す抗菌物質「スコパロン」ができる条件などを研究。スコパロンは植物が外的ストレスを受けたときに生み出すポリフェノールの一種で、一度できるとしばらく果実の皮に残り、腐敗抑制効果が持続する。流通過程だけでなく、消費者が購入後も効果が期待できる。

これまでも腐敗抑制のため紫外線を使った殺菌処理技術は確立されていたが、主に果実の皮の表面についた菌を死滅させることが目的で、効果は一時的だったという。

共同研究の結果、一定の条件でミカンに数秒間紫外線を照射すると、スコパロンが高い水準で残り、腐敗抑制効果を得られることを発見。研究所が、条件をもとにミカンコンベヤーで搬送しながら紫外線を照射する装置を開発した。

約3万5千個のミカンを使った実証実験で、紫外線処理をしたミカンと、していないミカンを約1カ月保存した場合、処理していないミカンの腐敗率42%に対し、処理したミカンの腐敗率は19%だった。紫外線による果実の品質への影響もなかった。研究所は現在、JAや個人農家向けに装置を開発中で、将来的には製品化もにらんでいる。

担当者は「ミカンの腐敗で困っているといった生産者からの相談は、これまで多くあった。苦しい状況で頑張っている生産者の方々に、ぜひ装置を役立ててもらえれば」と話している。

ミカンに対する腐敗抑制効果を流通期間中だけでなく、購入後も期待できるのは、生産者だけでなく消費者や販売業者側にも大きなメリットになる。調べたところ、このスコパロンを使った腐敗抑制効果は柑橘系なら使用できそうで製品化をすれば多くの柑橘系の安全性が高まりそうである。より安全でおいしいミカンを長期間に渡って食することができるようになる日が来るのが楽しみだ。