

風を感じて No. 308 R2. 2月

今年の冬は、この時期らしからぬ気候となっています。

皆様、いかがお過ごしでしょうか。

編集 原誠一 文以

TEL. FAX
2/1 0968-26-4339

④ 雑草を抑えるための、中耕を終えたところから、雨の日が続くようになり、しかも1月にこんな降るのは異常な位、まとまった雨量となり、驚いているところです。気温の方も、20度を越す日もあって、これもまた驚きです。“地球大丈夫?” “自然界に悪影響を及ぼすのでは?”と不安になるほど、1月の気候は、これまでないものでした。

← 麦は、湿害に遭いやしい作物です。雨量が多かったため、排水が悪い箇所は、“根腐れ”を起し、葉が黄色くなってしまいました。こういう所は、麦の収量も少なく質も悪くなります。

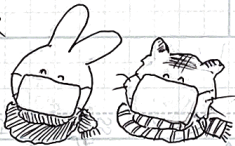


↑ 麦踏みをしているところ

連日の雨によって、麦畑の土は水分を多く含んでいます。土がしっかり乾くのを待ってから麦踏みや中耕などの作業を開始したいと思っています。

⑤ 近くで植木祭りが始まっています。ここ2、3年行くことができませんでしたので、今年はぜひ行きたいと思っています。“この木を植えたら、花の時期はきれいだろうなあ”と思いを巡らせ、そして一足早い春を感じながら見て回るの、本当に楽しいものです。あれもこれも、と欲しくなりませんが、毎回“その木を植える場所がない……”ということになってしまい、結局、おいしそうな食べ物と花苗を、いくつか買って帰る、というのが定番です。

暦の上では春を迎えるころとなり、夕方の日の入りの時間も少しずつ遅くなってきました。いろんなところに季節が移っていることを感じています。寒さに負けず、この冬を元気に乗り越えましょう!



食品ロス②

……世界では毎年、食品生産量の $\frac{1}{3}$ に当たる13億トンの食べ物が廃棄されています。そのうち、日本の食品廃棄は646万トン。これはなんと世界の飢餓の人に向けて食料援助量の2倍に相当する量です。残念ながら日本は“食品ロス大国”なのです。

日本の食品ロスが多い原因の1つに“ $\frac{1}{3}$ ルール”があります。賞味期間を $\frac{1}{3}$ ずつに区切り、最初の $\frac{1}{3}$ を“納品期限”、次の $\frac{1}{3}$ を“販売期限”とするものです。たとえば、賞味期間が3か月の食品であれば、メーカーは、製造してから1か月以内に納品しなければなりません。それを過ぎると納品できず廃棄となります。これは食品業界の商いの慣習で、法律で定められたものではありません。

このルールの背景には、日本の消費者の、食に対する過剰なまでの安全志向がある、といわれています。つまり日本の消費者は、“食べ物には、一点の汚点もあってはならない”と望んでいるのです。そのため、食品メーカーや小売店は、そんな消費者ありきで“ $\frac{1}{3}$ ルール”など、様々なことを決めています。その結果、大量の食品ロスが生じているのです。食品メーカーや小売店はもちろん、私たち消費者が変えない限り、根本的な解決にはなりません。

又、飲食店での食べ残しも、大きな問題です。近年、残ったものを持ち帰る運動も少しずつ広がってきました。

客が食べ残した料理を詰めて持ち帰るための袋や容器は、“ドギーバッグ”と定義されます。海外で広がり、客が恥ずかしくないよう“犬に食べさせる”名目で持ち帰る、というのが語源だそうです。日本でも、このドギーバッグが普及しつつあります。国は、食べ切りを勧めると共に、料理の持ち帰りは自己責任の範囲で行うよう呼びかけており、積極的に取り組む自治体や外食チェーンも出てきました。

ただ一方で、“万が一、食中毒が起きたら……” “冷めた料理で味の評判を落とすのでは……” といった不安の声も多く、一気に広がりを見せないのも事実です。

食品ロス対策か、それとも食品衛生のトラブル回避か……皆さんは、どうお考えになりますか?