

駒澤書翰



第19号

発行日：
2024年9月15日
発行所：
株式会社エヌワイケー
〒154-0012
世田谷区駒沢5-7-6
電話：
03-3704-8391
FAX：
03-3703-7121
発行人：
横山和俊

所長のひとし言 - Motte Eiko (モッテエ) -

白露の候、皆様におかれましては益々ご清栄のこととお喜び申し上げます、所長の横山です。さて、気象庁は今月2日、今夏(6～8月)の全国の平均気温が、1898年の統計開始以来最高だった昨年と並び、1位タイだったと発表しました。さらに、最高気温が35度以上の猛暑日の地点数は、この3カ月で過去最多だった昨年の6692地点を大きく上回り、延べ8821地点となりました。特に7月の平均気温が高く、温暖化による気温の底上げは間違いないと報告されました。最近では、朝晩は幾分か過ごしやすい日も増え、秋の虫の声もたくさん聞こえるようになっていますが、日中の日差しはまだ夏そのものです。夏の疲れが出やすい季節です。ご自愛いただき秋の訪れを楽しみにお待ちください。

先月は駒澤書翰も夏休みということでお休みしました。その間、紙面では色々な報道がありました。8月といえばやはり戦争報道です。日本を取り巻く安全保障の環境はここ数年大きく変わってきています。ロシアのウクライナ侵攻等もあり深く考えさせられる記事が多くありました。また、7月末に開会したパリオリンピック・パラリンピックも大きく紙面を賑わせました。選手の活躍とは別に、SNSによる誹謗中傷の話題など残念な記事もありました。8月の頭には東京株式市場にて、米景気の後退懸念から主要指数が史上最大の下落幅を記録した記事も紙面で取り扱われました。そして、今月末に予定されている自民党総裁選・立憲民主党代表選関連の記事も連日目にします。しかし、今月はそんな時事問題とは全く関係ない記事に注目しました。毎日新聞9月3日付オピニオン面コラム「24色のペン」から「誰一人食べ残さない」を紹介します。東京経済部の田野幸記者がレポートします。記事は「処分にかかるお金はばかにならない。心から勘弁してほしい」「食べ残しをされるなら、たくさん注文してもらっても決してうれしくはない」と居酒屋の店主らの声からコラムは始まります。以下、記事を要約します。

店で出した料理の「食べ残し」について居酒屋の店主らに取材をすると切実な声が返ってくる。経営規模や業態にもよるが、店舗で出る食品ロスのうち食べ残し分の処分費用は、年間で数十万～数百万ほどかかっている。全国チェーンを展開する企業では数千万円にもなることもある。当然、経営面でもダメージにはなるが、処分費用だけの問題ではない。その食品が生み出されるまでには多大な環境負荷や労力がかかっている。そうした食べ残しをお客が持つて帰る行動を、国が本腰を入れ推奨し始めた。政府は現在、食べ残しの持ち帰りを促進するためのガイドライン(指針)の策定作業を進めている。厚生労働省は食中毒の発生を防ぐための衛生面の留意事項を、消費者庁は持ち帰りを巡るトラブル回避のために飲食店側が留意すべきことを指針に盛り込む方針だ。旗振り役は環境省。食べ残しの食品を入れる「ドギーバッグ」のデザインや、食べ残しを持ち帰る行動の愛称を一般から募り2020年「motte ECO(モッテエ)」を選出した。今年7月には2回目となる大規模な普及イベントも都内で行われた。とはいえ一般知名度はまだ高くはない。しかし、大手外食チェーンや、ホテル、自治体が参画したモデル事業では一定の成果が出ている。23年度は1095店舗が参加し28万回の持ち帰りがあり、72・4トンの食品ロスを減らすことに成功した。

環境省が22年、18歳以上の男女2500人に実施した調査では「食べ残しをした際、持ち帰りたいと思う」と回答した人は全体の72・2%と、実は持ち帰りを望む消費者は多い。日本人が持ち帰りをしない

大きな理由に「恥ずかしさ」があるという。しかし、持ち帰りをするようになった人からは「SDGs(持続可能な開発目標)の考え方が浸透し、もはや恥ずかしくなくなった」との声も出ている。注目すべきは、21年度にモッテコのモデル事業が始まってから食中毒は1件も起きていない。衛生上の注意事項が順守されていることと合わせて、あくまでお客のニーズに答えることに徹して、件数拡大は目標にしていない。しかし、一番大事なことは、店での食べきりを基本とすることだろう。店での食べきりが、料理を最もおいしい状態で食せ、食中毒のリスクも最小化できる。あくまでモッテコは、どうしても食べきれない場合の備えとして選択されるべきだ。

私はナンで食べる本格インドカレーが大好きで、よく食べに行きます。先日、妻と二人たまたま入ったお店で注文したランチセット。プラス200円でチーズナンに変更可能との記述がありました。なぜその日は、私も妻もチーズナンの気分だったのです。2人とも変更してもらいました。すでに結末を想像できる方いらっしやるかもしれませんが。チーズナンは通常のプレーンナンよりもボリュームがあります。私も妻も食べきれなくなってしまいました。幸いチーズナンなら、カレーがなくてもそのままでもおいしく食せます。定員さんに持ち帰りが可能か確認すると、快く包んでくれました。そんな経験を直近でしていただけに、この記事を紹介したくなりました。私も過去には、一皿の量を確認しないまま注文してしまい、大量に残ってしまったこともあります。記事の通り、食べ切りが一番ですが、もし量の確認を間違えてしまったら、これからは恥ずかしがらず堂々と持ち帰り可能か声をかけたいと思います。

編集後記

冒頭での通り、今年の夏も連日猛暑が続いています。先々月購入したオートバイもまだ3回しか乗れていません。7月はじめの納車日、ディーラーから帰宅するだけで、ヘルメットの中は汗だく。汗が目に入らないようグローブで拭いながらの初乗車でした。それがトラウマとなり、暑さが怖く全く日中は乗る気が起こりません。購入前はあれこれ計画を立てていたのですが、何一つ実行できていません。しかし、当たり前ですが、ここ20〜30年の技術の進歩には驚かされます。元々、癖の無いオートバイを選んだのですが、とても乗りやすく20数年のブランクを忘れてしまいます。またプロテクターも大いに進化していて、ウエアに装着されているのを感じず、本当に大丈夫か心配になるほどです。とにかく、1日でも早く快適に乗れる気温まで下がってもらい、慣らし運転を早く終わらせたいです。(ゆいやま)



「公式LINE」始めました!

お客様への更なる情報発信ツールとして「公式LINE」の運用を開始しました。朝刊休みのお知らせや、読者様限定の優待情報などサービス向上も図ってまいります。また、配達一時中止の受付もできるようにしました。「お友達登録」していただきご利用いただければ幸いです。

