



イギリス

エシカル投資は分かりにくい？

● Which? ホームページ

<https://press.which.co.uk/whichpressreleases/ethical-investors-left-confused-by-industry-labels-amid-greenwashing-concerns-which-reveals/>
<https://www.which.co.uk/news/2020/08/is-ethical-investing-just-too-difficult/>

新型コロナウイルスによる危機で停滞した経済・社会を、環境に配慮しつつ立て直そうというグリーン・リカバリーが提唱され、エシカル(倫理的)投資への注目が世界的に増しているという。

エシカル投資とは、環境、労働者の権利、武器の製造、たばこの生産、ギャンブルといった企業活動に対する自分の価値観を優先して投資先を選択するもので、Which?の調査では4割近くが実際にそのような投資を行っていると答えた。しかし、それぞれのファンドのエシカルな特徴を正確に理解していた個人投資家は1割にとどまった。最もよく知られる環境(E)、社会(S)、コーポレート・ガバナンス(G)を重視する企業に投資するESG投資でも、約3割しかその意味を把握していなかった。より広範な意味を持つSRI(社会的責任投資)については34%が

知らないと答え、ダーク/ライトグリーン投資については45%が聞いたことがないと答えた。

気候変動に注目して具体例を挙げると、化石燃料を扱う石油会社を排除するのがダークグリーン投資、その会社が風力発電や太陽光発電も展開していれば評価するのがライトグリーン投資だ。また、気候変動の危機に十分備えた企業経営であると認められると、石油会社でもESG投資の対象になり得る。

これでは、環境が個人投資家にとって最も関心の高いエシカル分野であるにもかかわらず、その意思に反する投資をしてしまうおそれがあるとWhich?は指摘する。Which?は、用語の定義を確立し、個人投資家が投資先を選択するのに必要な信用と情報を提供するよう投資業界に求め、さらにFCA(金融行為規制機構)による規制を要請している。



アメリカ

飲酒運転事故死を減らすためには

● CR ホームページ <https://www.consumerreports.org/car-safety/alcohol-detection-systems-in-cars-could-prevent-many-deaths/>

● IIHS ホームページ <https://www.iihs.org/news/detail/alcohol-detection-systems-could-prevent-more-than-a-fourth-of-u-s-road-fatalities>

運転免許証を持っている人なら飲酒運転は違法だと知っている。しかしNHTSA(道路交通安全局)によると、アメリカでは、毎年、全交通事故死の3割近くを占める1万人以上が飲酒運転事故で死亡している。飲酒運転事故死が4割を占めていた'90年代末、連邦政府は飲酒運転防止対策として各州にBAC(血中アルコール濃度)の法定基準を0.08%以下に引き下げるよう強く求め、これを全州が導入した(ユタ州は2018年に0.05%に下げている)。

IIHS(道路安全保険協会)はこのほど実施した調査で、ドライバーのBACが0.08%以下の場合には年間9,409人、0.05%未満なら10,500人以上の命が救われると推計している。しかし取り締まりの際、明らかな泥酔状態でなければ法定BACを超えているか正確に判明しないため、飲酒運転の2%しか検

挙されず死者数も改善しない。今回の調査結果を受け、CR(コンシューマーレポート)はアルコール検知技術による飲酒運転防止システムの新車への装備義務づけを議会に求めている。

アルコール検知システムとしては、飲酒運転の有罪が確定したドライバーに義務づけられる点火インターロック(機器に呼気を吹き込みBAC基準を超えた場合エンジンは始動しない)が知られている。国内の全車にアルコール検知システムを搭載するには20年ほどかかるとIIHSは予測するが、今後販売される新車に標準装備すれば、12年後には年間4,600人ほどの命が救えるという。人がなかなか飲酒運転を止めないなら、飲酒運転をさせないように車のほうを変えるしかないというIIHSは言う。

参考：日本では、呼気中アルコール濃度0.15mg/L以上で違反となり、これはBACで0.03%以上に相当する

オーストリア

環境配慮度では一歩先を行くベジバーガーだが

● オーバーエスターライヒ労働者会議所ホームページ

https://ooe.arbeiterkammer.at/service/testsundpreisvergleiche/tests/Veggie-Burger-_nicht_unbedingt_gesund-.html

菜食への関心が高いオーストリアでは、肉を使わないハンバーガー「ベジバーガー」が人気を集めている。肉に代わるたんぱく源として活用されるのが、エンドウ豆、大豆、レンズ豆、キノコ等である。肉を使うよりヘルシーなイメージだが、実際はどうか気になる。そこで、オーバーエスターライヒ労働者会議所は11商品を対象に、従来品のハンバーガーと栄養成分等を比較してみた。従来品として用いた数値は、ビーフバーガー数種類の平均値である。

その結果、肉を使わないからといって、必ずしも健康によいわけではないことが分かった。従来品の飽和脂肪酸は100g当たり5.6gと高めだが、それと同等以上のベジバーガーは5商品あり、中には同13gと極めて高いものもあったという。また、4商品は高塩分、2商品は高脂肪で、9商品が従来品と

同等以上に高カロリーだった。しかし、全般的に食物繊維が豊富な点は、長所と認められた。

さらに、パテの食感・外観を肉に似せようとするほど、加工の度合いが高まり、添加物も増える傾向にあったという。増粘安定剤は9商品で、香料は半数以上で使われており、着色のため、赤かぶなど野菜色素を使う商品も多かったとのことである。

もっとも、環境配慮の観点からは、ベジバーガーに軍配が上がるとする。同会議所の試算によると、200gのバーガーを作るのに排出される二酸化炭素は、従来品では約2.5kgだが、豆素材のバーガーでは約0.16kgですむという。また、水などの資源消費も、植物素材のほうがずっと少ないのだという。ただし、価格が高いことはベジバーガーの難点とした。

ドイツ

和食の人気素材に警告

● 連邦消費者保護・食品安全庁ホームページ

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2020/2020_05_28_Pl_Sushi-Blaetter.html

● 商品テスト財団「テスト」2020年8月号 <https://www.test.de/Sushi-Viel-Jod-und-Schadstoffe-in-Algen-5632764-0/>

ドイツでも巻きずしの人気は高く、焼きのりは「Nori」として通用するほどである。そればかりか、コンブ(Kombu)、ワカメ(Wakame)、ヒジキ(Hijiki)も和の食材として認知度が高い。しかし、海藻を多量に食べるとヨウ素(ヨード)の過剰摂取につながるとして、公的機関等が度々警告を発している点は日本と異なる。

海藻に多く含まれるヨウ素は、甲状腺ホルモンの主原料で、からだに不可欠な微量元素である。海藻をほとんど食べないドイツでは、不足しがちなヨウ素を、わざわざ食品に添加することも珍しくない。ところが、海藻に慣れていない人がヨウ素を過剰摂取すると、甲状腺機能が低下し、重篤な健康被害を引き起こす可能性が指摘されている。その点、海藻を日常的に多食する日本人は、ヨウ素を多めに摂取

しても、余分なヨウ素を尿として排出する機能が備わっているのだという。

このような背景もあり、連邦消費者保護・食品安全庁は2018年に乾燥海藻165品を対象に、微量元素や重金属の検出テストを行った。その結果、BfR(ドイツ連邦リスク評価研究所)が設定した推奨上限値20mg/kgを超えるヨウ素を含む検体が4分の3以上を占め、しかも、そのうち8%には警告表示がなかったという。この結果が2020年5月末に公表されると、事態を重く見た報道機関や消費者団体等が一斉に情報を発信した。

国内外の文献によると、ヨウ素を特に多く含む海藻はコンブだという。そこで、ドイツでは、「数時間水に浸し、よく洗ってから食べましょう」という助言も散見される。