



香港

たためるシリコン容器をテストする

● HKCC ホームページ <https://www.consumer.org.hk/en/press-release/p-539-foldable-silicone-containers-cups>

各国でプラスチックごみの削減政策が行われるなか、食品・飲料の持ち運びに再利用可能な容器を利用する消費者も増えてきた。なかでもたためるシリコン容器やカップは柔軟性やコンパクトさで人気だ。HKCC(香港消費者委員会)は、市販の折りたたみ式シリコン容器・カップ計14銘柄をテストした。

シリコンはケイ素と酸素を主とした柔らかな合成物質で、耐熱性や柔軟性などに優れるため、日用品やPC用品、建築用充填剤^{じゅうてん}、医療用チューブなど用途は広いが、食品に直接触れる容器としては厳格な安全性が求められる。HKCCは、3種の食品試料液による成分や色・臭いの移り、過マンガン酸カリウム消費量(し尿等汚染物質の指標)、揮発性有機物質(VOM)や鉛の含有量などをテストした。

その結果、すべての銘柄で食品成分と色や臭い移

りおよび過マンガン酸カリウム消費量は中国本土の標準要件を満たした。鉛、カドミウムについてはドイツのLFGB(食品消費財・飼料法)の基準を満たしていた。しかし、主たるVOMであるシロキサンに関しては9銘柄がドイツのLFGBが定める上限の0.5%を超えていた。研究によると、長期間にわたる高水準のシロキサン暴露によって実験動物の肝臓に悪影響があったという。また、ふたが電子レンジ対応素材でない容器もあり、電子レンジで温める際には注意が必要。HKCCは、電子レンジ加熱後などは速やかに水に浸して洗浄することを勧めている。

香港政府は現在、プラスチック製の使い捨て食器類の販売規制を計画している。一方、香港には食品容器におけるVOMの安全基準が無いいため、HKCCは政府に早急に導入するよう求めている。



アメリカ

増え続けるダラーストアをめぐる現実

● CR ホームページ <https://www.consumerreports.org/dollar-stores/the-truth-about-those-dollar-stores/>
<https://www.consumerreports.org/dollar-stores/how-to-be-a-smart-dollar-store-shopper/>

アメリカのダラーストアでは日用品から食品、医薬品、エンジンオイルまで、容量が少ない場合もあるが、ほとんどが1ドルで売られており、その業績はコロナ禍でも好調だ。ダラーストア大手の3社だけで国内に33,000店舗近くあり、世界的コーヒーチェーンとハンバーガーチェーンを合わせた数をもしのぐ。2021年6月にCR(コンシューマーレポート)が約2,300人に行った調査でも、約9割がダラーストアで買い物経験があり、その一番の理由は「安いこと」という。CRが8都市のダラーストアと通常のスーパーで同様の商品14点の購入代金の合計を比較したところ、確かにダラーストアのほうが安かった。ただし、ダラーストアは種類が少ない、紙類や洗剤などはスーパーで大量購入するほうが単価は安いなどのマイナス面も指摘している。

しかしCRは、ダラーストアの多数出店で従来からの地元個人商店や中小スーパーの閉店が相次ぎ、ダラーストア以外の買い物手段が無くなってしまった低所得者層が地方に多いことを懸念している。商品の選択肢が限られ、野菜などの生鮮食品は販売されないため住民の健康状態も心配される。そこで地方都市のなかには、ダラーストアの新規出店は既存店から2マイル(約3.2km)以上離すなど出店規制の条例を定めるところが増えてきた。

CRは賢くダラーストアを利用するために ●糖分量過多の加工品は避け、無添加の冷凍生鮮食品を ●スナック菓子よりナッツ類を ●ジェネリック医薬品は良質だがサプリメント類は疑わしいので注意を ●エンジンオイルはアメリカ石油協会の認証マーク付きのものを、などの助言をしている。



フランス、ドイツ

5色表示の栄養スコアに疑問の声

- フランス連帯・保健省ホームページ <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/article/nutri-score-un-etiquetage-nutritionnel-pour-favoriser-une-alimentation>
- ドイツ連邦食糧・農業省ホームページ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/nutri-score/naehrwertkennzeichnung-hilfestellungen.html>
- ドイツ商品テスト財団ホームページ <https://www.test.de/Lebensmittelkennzeichnung-Nutri-Score-das-muessen-Sie-wissen-5461113-0/>

フランスで加工食品を購入すると、包装に印刷された5色のラベルに気づく。イギリスの制度を参考にフランスで考案された“Nutri-Score”（栄養スコア）である。このラベルを見るだけで、消費者は健康によい食品かどうか理解できるのだという。評価が高い順に、A（緑）、B（黄緑）、C（黄）、D（オレンジ）、E（赤）と5種類にランク分けされている。

ランク分けに際して考慮するのは、摂取し過ぎると健康によくない要素（エネルギー、糖分、飽和脂肪酸、塩分）と、健康によい要素（食物繊維、たんぱく質、野菜、果物、ナッツ等）である。指定の方法に基づき、食品100gまたは100mlごとに計算される。食品製造業者が同ラベルを商品に付けるかどうかは、現時点で任意となっている。

フランス連帯・保健省やドイツ連邦食糧・農業省が同制度を強力に推進しており、現在、フランスのほか、ドイツ、スイス、ベルギー、ルクセンブルク等でも導入されている。その一方で、EU諸国の中でも、イタリアを筆頭に導入反対の国は少なくない。

また、同制度に対する疑問の声は、導入国の消費者団体からも上がっている。例えば、健康に有益なビタミン類、不飽和脂肪酸等の含有は勘案されないため、一部の加工食品の評価が異常に低くなるのだという。特に、脂肪分が100%のオリーブ油は、不利な取り扱いを受けることになる。逆に、砂糖の代わりに合成甘味料を使う炭酸飲料のように、加工度が高い食品は有利となる傾向から、消費者の誤解を招きやすいという批判が根強い。



ドイツ

和食の常識を超えた豆腐の食べ方も

- 商品テスト財団「テスト」2021年10月号 <https://www.test.de/Tofu-im-Test-5791650-0/>
<https://www.test.de/Rezept-des-Monats-Knuspriger-Kraeuter-Tofu-5791691-0/>

動物性食材を一切口にしないビーガン（完全菜食主義者）にとって、豆腐は貴重なたんぱく源である。ビーガン向けのレストランや食料品店が充実しているドイツでは、“Tofu”という名称で、独自の進化を遂げているのが特徴である。

そこで、商品テスト財団は有機認証品の豆腐15商品（木綿豆腐8、^{くんせい}燻製豆腐5、絹ごし豆腐2）のテストを行った。木綿豆腐といっても、日本で流通するものに比べるとかなり硬く、肉の代用品として、フライパンで焼く調理法が主流となる。日本で見かけない燻製豆腐は、スモークによって表面が茶色くなった豆腐で、スライスするとサンドイッチの具にぴったりだという。絹ごし豆腐は潰してババロア材料にしたり、ディップにするなどして食べる。

今回、最も重視したのは食味テストである。5名

の検査員が生豆腐の味、におい、口当たり、後味等を検証した。木綿豆腐と燻製豆腐は、焼いた状態での試食も行った。その結果、4商品（木綿豆腐1、燻製豆腐2、絹ごし豆腐1）が「非常においしい」と評価され、残りの商品にもすべて合格点が付いた。しかし、カビ毒オクラトキシンAが相当量検出された木綿豆腐1商品は、最も低い評価になった。

同財団は豆腐を食べると、環境にもよいと紹介する。同じ量の牛肉を生産する場合と比べて、温室効果ガスの発生が格段に少ないほか、ドイツで流通する豆腐のほとんどが有機認証品であることから、土壌に配慮した栽培となるとする。調理法の一例として紹介するのは、「木綿豆腐のハーブ焼き」である。レモンとライムの皮、フレッシュハーブ（タイム、ローズマリー、セージ等）が味を引き立てる。