

読む ミルク



ジーアンドエス社長 萩原 扶未子

みなさんは外食した時、残った食事をどうしていますか？
 ①持ち帰らずそのまま②容器に入れてもらって持ち帰る—
 私はできるだけ②ですが、多くの方は、持ち帰ることを申し出るのが恥ずかしいこともあり、①でしょうか。
 昔はこちらから言わなくても「持ち帰られますか？」と聞かれ、容器とそれを入れる袋まで準備してくれました。欧米に行く「ドギーバッグ」という習慣があり、食べ切れ

なかった料理を持ち帰るのは珍しくありません。以前ハワイに行った時、暑い場所にもかかわらず、さらに、こちらが観光客とわかっていても、どの店も「持ち帰りますか？」と聞いてきました。

ホテルやレストラン、料亭など飲食店によって「ドギーバッグを準備」から、「物によつては」「すべてお断り」「一見さんのみお断り」と対応にかなり差があります。余った食べ物を持ち帰った後のことは本来、自己責任だと思います。店がそこまで管理しなければいけない日本の現状は、まさに過保護の象徴のよ

中、この食品ロスに非常に矛盾を感じます。関連した問題で、コンビニで「まだ食べられる」のに販売期限を過ぎると廃棄している食料品の量は、1店あたり1日約11キロに上ることです。また、外食産業では食べ残しの食品廃棄物の量は年間約300万トンもあるそうです。

食べ残し処理考える時

の判断権限があり、下手に食中毒でも起こされたら大変だということが理由のようです。が、先日はレストランで、パンですら「保健所からの通達で、持ち帰りはお断りします」と言われてしまいました。しかしながら、「持ち帰りを禁止する」という保健所の通達はないようで、断り文句にしているようです。

うな気がします。また、日本の2007年度の食料自給率はたったの40%。にもかかわらず、残飯の廃棄量は世界トップレベルで、年間約2200万トンの食品を捨てているのをご存知でしょうか？ 世界では、毎日2万人を超える人々が餓死していると言われています。エコ運動が活発化している

人たちの気持ちや、安易に廃棄することに慣れた子供たちの将来を含め、この問題をどう受け止めればいいのか？ 残飯などのリサイクルへの取り組みも耳にしますが、本来の循環型社会へ向け、エコか？ 衛生面か？ 基本に立ち戻って考える時に来ています。

用しているものを活用していただきます。さらに、一生懸命作っている