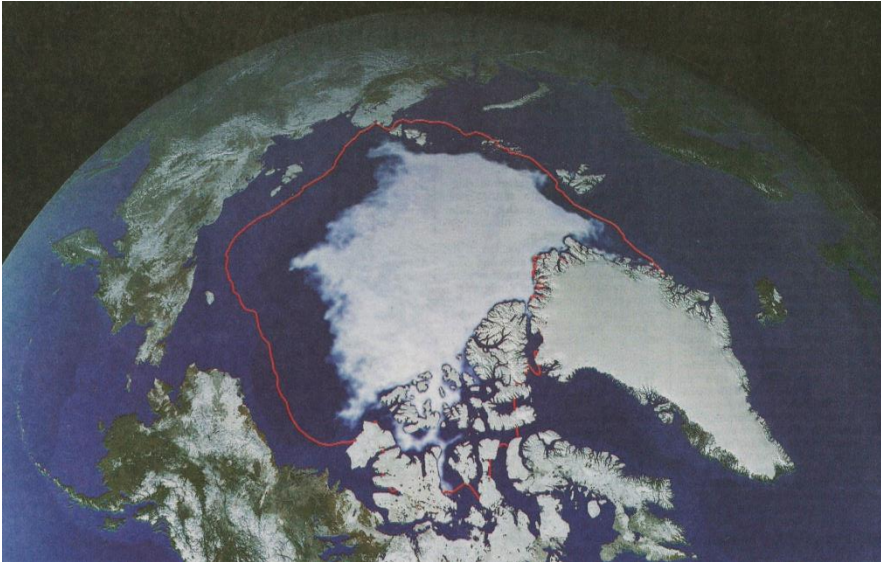


## Friday for Future～まだ間に合う！！

世界は今、環境保護運動のうねりの中へ



毎週金曜日の登校を環境破壊問題への活動に振り向けたスウェーデンの16歳の高校生グレタ・トゥンベリさんの行動は9月23日のNYでの気候行動サミットでの演説以降も世界に大きなうねりを起こしている。彼女の活動も満を喫してのアピールであり、ヨーロッパではそれ以前から環境保護、温暖化問題は、真剣に取り組んでいる。

この画像はこの9月にNasaからの北極を掲載した9月26日のSuedDeutschZeitung南ドイツ新聞すでに2割以上の面積の氷が溶解してしまっている。でもまだ間に合う！！とタイトル。

大国の協力が進まない中、Co2規制を早くしかも劇的は変革に取り組まないと、2100年の地球は2メートルも海面が上昇。上の画像の右側＝三角形のグリーンランドは海底に沈む。

ここ数年の異常気象は、大洪水、砂漠化、異常高温、森林火災など、頻繁、しかも大規模に発生しており、火災被害、大風被害、洪水被害による人的被害、経済的被害はさらに上昇する勢い。

### レジ袋有料化へ動く日本

やっと日本も2020年4月を目途にレジ袋の有料化が実現する動き。また紙袋の生産も増えて、紙へのシフトが進むようだ。

ごみの分別が徹底しているヨーロッパでも、バイオミュール（肥料になる野菜くず、食べ残しなど生ごみ）の収集では、バケツに集めたバイオごみの中に食品を袋ごと捨てる人も結構いるようで、中身だけにするように、紙袋をプレゼントしてアピールしている。上の画像は、無料紙袋5枚セットを束ねている帯。Biotonne(生ごみにプラスチックは取り除いてください)とミュンヘン市清掃局。

**生ごみの丘**：生ごみは分別収集して、郊外の空き地に積み上げて小

高い丘を計画的に作り、ごみを発酵させ、植林して20年後への森へと緑化、散歩やジョギン



グする市民の憩いの場へと計画されている。ミュンヘン北部郊外のサッカー場バイエルンミュンヘンのホームグラウンド、アリアンツアリーナも1997年に計画、2002年建設開始。生ごみの積み上げを同時に始め、17年経った今では木々がうっそうと茂り、バイオゴミで作られた丘がうねる緑豊かな場所に変貌している。丘へ登る道添いのガス抜き穴周辺には“メタンガスに注意”と警告している。

## オランダのエコ運動

中国のEバイクが大都会では音もなく大量に走っているが、ヨーロッパのEスクーターなど街中を走るエコモバイルはネットで利用できる乗り捨て自由なツールとして流行っている。

若者がグループで乗り回しているため、音がしないことによる人身事故も多く、目をしかめる中年も多い。エコならやはり自転車。そして平地がほとんどのオランダでは自転車利用が多く、海拔0M以下の土地が多いこの国では地球温暖化は深刻な問題。



## 無料ペンション6000軒以上

Co2 排出では飛行機エンジンも大量に出すことから、飛行機で旅行するのはなるべくやめましょう！！と自転車旅行を奨めて、オランダ市民も運動に協力。オランダのひなびたペンション6000軒以上では朝食付きの宿泊が無料！！ただし自転車で旅をしている人に



限定。Eバイク、電動自転車は不可。節約旅行者（Speichenbrüder）にフレンドリーしかもガソリン消費ストップにシフト！！

市民サイドからの環境保護運動が浸透していることがわかる。9・26/SDZ 新聞

## ベジタリアン9%に・ドイツ人3分の2が環境保護に賛成

2019年5月の調査で、ドイツのベジタリアンが7~8%から9%になったと、世界の人々が今どんなことを考えているか調査する機関 Instituts YouGov-Analyse が発表、3分の2が環境保護に積極的とも。実際72%の消費者がなるべくプラスチック包装でない商品を好み、50%は確実に非エコ製品を買っていない。<https://yougov.co.uk/> スーパーでも野菜や果物はばら売りが紙トレーに入っているが、総菜、グラタンなどもコーティングした紙トレーが多い。



## 人工ケーシングは嫌われる???

太物ソーセージやレバーペーストは剥いた後のケーシングは最後には破片となってリサイクルされずにごみとなり、生ごみと一緒に捨てることにもつながりやすい。

切りながら食べられるので鴨のレバーペーストは豚腸に充填されるものも出てきた。



## 求められる天然素材

清潔で安価で利用が簡単な素材を求めて食品包装業界は今、世界の食文化を研究している。例えばバナナの皮は運搬だけでなく熱くした灰の中に埋めて蒸し物を作る包装材料にもなっている。

**昆布、わかめ：**海中に豊富に育ち、収穫も簡単 乾燥させて自由な形状の容器が作られ、そのまま食べることもできる。うまみが豊富で食材としても最適。

**天然腸：**牛、豚、羊など動物の胃や腸は1000年以上前から充填材料として利用されている。

**竹：** 温暖化で生息範囲も広がり、また、手入れされていない山林では、その勢力範囲をほかの植林区域に侵入し、強い生命力で根を広げ、収束できないほど。

伐採が難しいが、そのまま輪切りにして容器として利用でき、捨てるのも環境にやさしい。また伝統工芸として、縦に裂いて編んでかごにするなど、応用範囲は広い。

また成長後の竹の皮は昔の日本ではおにぎりを包んだり、中国の粽など蒸し物などに大いに利用されている。繊維としても応用範囲は無限である。

**麻：** 穀物やコーヒー豆など、運搬用資材として長く使われているが、その繊維は熱に強く、発泡スチロールのような強い断熱性を持つ。日本の伝統文様で麻の実が子供の衣服に使用されるのはその結実性にあり、栽培しやすくコストも抑えられる利点がある。

**バガス：** サトウキビは年間12億トン搾取されて砂糖を抽出、その搾りかすが乾燥状態で1億トン発生している。その繊維は紙やボイラー燃料、建築資材、家畜飼料などに利用されている。これを包装容器にすることで、エコ資材となりうる。

## 先駆者の勇気

新素材開発の始まりは費用が掛かるため、価格が落ち着くまでは辛抱がいるが、いつかは誰かが始めないと、未来を築く第一歩にはならない。

よく考えれば、我々団塊の世代の子供のころの記憶や、両親の思い出話を思い出すと、冷蔵庫は氷で冷やす冷蔵庫だった。野菜は露店で売られていたし、肉、魚はもちろん対面販売だった。

飴やせんべい一つづつ、大きなガラス瓶から取り出して買っていったし、串に刺した甘く煮たスルメの足も、裸で大きなガラス瓶に入っていた好きなおやつだった。お醤油やお酢、お豆腐も小鍋を持参して大きな木の樽の栓をきゅっと抜いて枡で量って買っていた。

経木に包んでもらって味噌や明太子も買ってたな～なんてノスタルジックな世界に入ってしまう。

テレビやパソコン、スマートフォンがない世界にはもう絶対戻れないが、包装容器を変えることや、そしてレジ袋をなくすことは、それほど難しいことではない。

国の方針で、レジ袋の有料化を実施してくれると、個人商店は助かる。そうでもしないと、「人にあげるから」と袋をいくつも要求するお客には、本当に泣かされる。



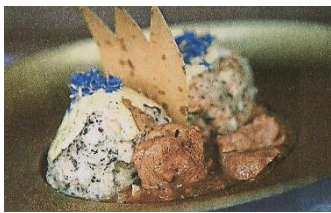
世界最大のビール祭りミュンヘンのオクトーバーフェストは、今までの最高の人出が予想されている。例年600万人の

人出だが、今年は始めの7日間で350万人のお祭り騒ぎだったのだ。伝統衣装 dindle や lederhose の人がいっぱい！！9月28日土曜日の朝10時、どんな様子か場内に入るとすでにどのビアテントも予約者でいっぱい、すでに乾杯状態！！席がなくて立ち飲みしている女の子も！！朝の10時ですぞ～！！午後から増える入場者も公式アプリで混雑状況や席探しができる。気になる今年の価格は：フェストビア1ℓ11.8€ ブレッツェル大5.45€ ソーセージ盛り合わせ7.5€ シュバイネハクセ半分22.8€



会場内の価格は通常メニューの5割

増しと高いので、道すがらビール瓶をラッパ飲みしたりブレッツェルをかじったりしている。右端の写真は通常のホーフブロイハウスのメニュー これは5人分～28€/の盛り合わせ（ヴァイスヴルスト1本、チューリンガー2本、フライシュケーゼ、ローストポーク、シュバイネハクセ各1 ザワークラウト）とても食べきれない！！



名物：といえばアーモンドのお菓子マンデルンだが、いろいろ限定メ



ニューも出てきた。上：ロマンに生きたバイエルン王ルードビッヒ2世が王冠とテンのマントを着た様子を表現したルードビッヒ2世クーゲル（団子）トリフ入り18.5€



中：ボスナー 長い焼きボスナーが2本もはさまれたカレーケチャップたっぷりのバゲット5.5€ソーセージが大きくてパンが見えない！！  
下：シャシュリック シャシュリック（串刺し）豚肉と豚の腎臓の煮

込みを串に刺したもの パプリカなど野菜をたっぷり煮込んだ辛めのシャシュリックソースがたっぷり入って7€。内臓も煮込んだ昔からの家庭料理でパンもソースをつけてお腹いっぱいになりビールがもう一杯ほしくなる。70歳以上の人なら昔の味を思い出す！！と場内で1番美味しいと絶賛！！