



## イギリス

### 運転教習にまつわるトラブル

● Which? ホームページ

<https://www.which.co.uk/news/2021/10/driving-lesson-complaints-inappropriate-behaviour-and-booking-nightmares/>

イギリスでは、満17歳に達してからDVSA(運転者・車両基準局)に申請して仮免許の交付を受け、学科と運転技能の試験に合格すれば運転免許証を取得できる。日本の運転教習所に類する施設は無く、学科は参考書等で勉強する。運転技能はインストラクターと教習車を派遣する自動車学校に依頼して習得することが多く、平均47時間を要するという。

この派遣インストラクターに関するDVSAへの苦情件数が、2020～2021年度は2018～2019年度に比べ39%増加したという。Which?の調査(2021年8月)では、59%がインストラクターに問題ありとしている。教習の質(20%)、料金や予約(19%)の不满に続き、懸念されるのが10人に1人がインストラクターの不適切な行為やハラスメントを挙げていることだ。Which?は、娘がインストラクター

にからだを触られた例や、女性蔑視、移民への差別言動の例などを紹介している。また、不適切な言動に対し教習料の返金を求めたものの、大手自動車学校が拒否した経緯も明らかにしている。

DVSAの担当官は、DVSA登録の約38,000人以上の公認インストラクター(ADI)全員が小児わいせつや高齢者虐待を防止するためのDBS(前歴開示・前歴者就業制限機構)のチェックを受けており、大部分は顧客に礼儀正しく信頼されているとする一方、警察とも連携して苦情について調査し、ADIの研修も行うと述べた。Which?は、身の危険を感じたら警察に緊急通報する、差別には「平等法2010」に基づき抗議できる、インストラクターの遅刻や直前キャンセルの返金をスクール側が拒否してもカード払いならお金を取り戻せる、などを助言している。



## アメリカ

### 減塩への取り組み

● FDA ホームページ

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/improve-nutrition-and-reduce-burden-disease-fda-issues-food-industry-guidance-voluntarily-reducing>

● CR ホームページ

<https://www.consumerreports.org/sodium/how-salt-substitutes-really-taste-a9564762805/>

ナトリウム(塩)の取り過ぎは高血圧を招き、心臓発作や脳卒中のリスクを高める。14歳以上のアメリカ人の90%は1日当たりの上限基準2,300mg(食塩約5.8g相当、以下同)の約1.5倍に当たる3,400mg(約8.6g)のナトリウムを摂取している。上限値がより低い2～13歳では95%が摂取過多。将来の若年死や慢性疾患による国民医療費の増加が懸念される。

FDA(食品医薬品局)は、加工食品や外食メニューに含まれるナトリウム量の自主削減を食品・外食業界に求める最終ガイダンスを公表した。チーズ、パン、スープ、肉・魚料理などのメニュー、スナック菓子からベビーフードまで16分野163品目についてのナトリウム削減指針が示された。加工食品と外食メニューでナトリウム摂取の7割を占めるからだ。この指針により2年半で12%減塩の1日当たり

3,000mg(約7.6g)をめざすとしている。

減塩にはハーブとスパイスを効かせるとよいというが、やはり物足りなく感じる。そこで、CR(コンシューマーレポート)はいくつかの塩の代替品を味覚テストし、その結果を紹介している。最も塩に近かったのはナトリウムの半分をカリウムに置き換えたライト・ソルト。カリウムには血圧を下げる効果もある。ただし、ナトリウムも含むため使い過ぎに要注意。また腎臓疾患の患者はカリウムが高レベルになるリスクがあるため、使用する際は医師に要相談。次に好評だったのがMSG(グルタミン酸ソーダ)で、ナトリウムを6割減らして減塩をうま味でカバーする。ご飯や卵料理よりポップコーンに合う。3番目の栄養酵母は塩代替品ではないが、ポップコーンや卵料理などにチーズやナッツの風味を加える。



## ドイツ

## ショウガ飲料は手作りがお勧め

- 商品テスト財団「テスト」2021年12月号 <https://www.test.de/Ingwer-Shots-im-Test-5797664-0/>
- 「エコ・テスト」ホームページ [https://www.oekotest.de/essen-trinken/Ingwer-Shot-selber-machen-Blitz-Rezept-mit-drei-Zutaten\\_11559\\_1.html](https://www.oekotest.de/essen-trinken/Ingwer-Shot-selber-machen-Blitz-Rezept-mit-drei-Zutaten_11559_1.html)

東南アジア原産のショウガ(ジンジャー)は、ドイツでも人気のハーブである。伝統的なクリスマス菓子「レープクーヘン」をはじめ、ショウガを使う菓子類は多い。そして、数年前からブームなのが、ジンジャーショットと呼ばれる飲み物である。「免疫力の維持に」等の宣伝文句とともに、60ml程度の小容器で販売されているものが多い。そこで、商品テスト財団は19商品(うち13品が有機認証品)を対象に、原料・成分や味のテストを行った。

その結果、16商品がリンゴジュース、2商品がオレンジジュース、1商品が水をベースとしており、ショウガの割合は、約10~34%と幅があることが分かった。ショウガにはジンゲロール等の辛味成分が含まれるが、専門家が試飲したところ、辛味がほとんど感じられない商品もあったという。

また、ショウガ自体にビタミンCはほとんど含まれないため、アスコルビン酸を添加したり、アセロラなどビタミンCが豊富な果汁を加えていたものが12商品あった。これらを添加しない7商品は、ビタミンCが皆無だったという。なお、ビタミンC含有を宣伝する3商品のうち、1商品には含まれていなかったことから、同財団は問題視している。

1ℓに換算した価格は、5ユーロ台から80ユーロ近くというものまで、差が非常に大きかった。最高価格の商品は、ショウガの味があまりせず、甘味ばかり目立ち、ビタミンCは皆無というものだった。

そこで同財団は、高価な既製品を購入するよりも、生ショウガを使って手作りするよう勧めており、オレンジベースのレシピを紹介する。同様に、「エコ・テスト」ではリンゴを使ったレシピを公開している。



## フランス

## 学校給食にも広がる菜食メニュー

- UFC-Que Choisir ホームページ <https://www.quechoisir.org/actualite-cantine-scolaire-des-menus-vegetariens-quotidiens-c-est-possible-n96868/>
- 農業・食料省ホームページ <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>
- エコロジー移行省ホームページ <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-climat-resilience>

フランスの学校給食では、前菜、主菜(肉、魚)、付け合わせ(パスタ、豆類等)、乳製品、デザートがバランスよく提供されるのが特徴である。ところが、肉・魚等の食品ロスが多いこと、環境負荷が高いことなどを理由に、菜食(ベジタリアン)メニューを導入する学校が増えている。そして、菜食メニュー推進に大きな役割を果たしたのが、新農業・食品法(EGalim法)である。同法により、2019年11月以降、すべての公立・私立学校(幼稚園から高校まで)で少なくとも週1回以上、菜食メニューを提供する義務が課されることになった。2年間限定の「実験」だったが、2021年8月に公布された気候・レジリエンス法により、同様の菜食給食の試行がまた始まっている。

菜食といっても、ビーガン食(完全菜食)である必

要はないため、卵、乳製品、蜂蜜等の動物素材は使用できる。ただ、肉・魚を摂取しないと、たんぱく質等が不足するのではないかと懸念の声が上がっているのも事実である。そこで、Anses(食品環境労働衛生安全庁)は、卵、乳製品、全粒穀物、豆類を上手に利用することで、たんぱく質、カルシウム、鉄は十分足りていると不安を払拭する。

なお、菜食給食のヒントとなるように、農業・食料省では、乾燥豆・穀物を活用したレシピ冊子を公表した。「バターナッツカボチャとレンズ豆のカレーライス」「エンドウ豆のラザニア」「ブルグル、ヒヨコ豆と野菜のソテー」など、国際色豊かである。小豆(azuki)など乾燥豆の戻し方も解説しており、日本では甘く煮て、ぜんざい(zenzai)や和菓子(wagashi)に使うと紹介する。