



スイス

冷凍食品より健康的とは限らない生野菜

- Konsumenteninfo AG “Saldo” 2021年第18号
<https://www.saldo.ch/tests/produktetests/detail/artikeldetail/frisches-gemuese-oft-alles-andere-als-frisch/>
- ドイツ商品テスト財団ホームページ <https://www.test.de/Gemuese-Frisch-oft-nicht-besser-als-tiefgekuehlt-5832065-0/>

洗浄やカットの下処理が不要で、袋から出してすぐに調理できる冷凍野菜。常温のまま、長期間の保存が可能な缶詰野菜。どちらも手軽で経済的であることから、消費者の人气が高い。しかし、栄養面や鮮度の面で、生の野菜に劣るのではないかと心配する声もある。そこで、消費者情報誌“Saldo”では実態を検証することにした。

今回取り上げた野菜は、冷凍品としても、缶詰としても入手しやすいブロッコリー、インゲン、エンドウ、ニンジン、芽キャベツの5種類である。計36商品(生鮮品15、冷凍品12、缶詰9)を対象に、ビタミンB1、B2、B6、Cの値を測定し、収穫したての野菜の値と比較した。収穫したての野菜の値として参照したのは、スイス食品安全局の栄養データベースである。

その結果、生鮮品15商品のうち4商品、冷凍品12商品のうち3商品が、収穫したての野菜と比べても遜色ないと評価された。一方、残りの生鮮・冷凍品とすべての缶詰は、このレベルに届かなかった。同誌によると、生野菜は保存中に栄養素が失われることがあるほか、缶詰野菜は加熱殺菌により、ビタミン類が減少した可能性があるという。

今回のテストで同誌が驚いたのは、生鮮品の9商品にカビ(真菌)が生えていたことである。店頭に並ぶ生鮮野菜は、収穫からどのくらい経ったものか分かりにくい。そこで、購入した野菜はできるだけ早く食べるとともに、冷蔵庫で保管する際は、ほかの食品等からカビがうつらないよう、注意が必要だと助言する。なお、冷凍品と缶詰からは、カビの痕跡さえも見つからなかったという。



イタリア

野生ハーブの採取は慎重に

- 南チロル消費者センターホームページ <https://www.consumer.bz.it/de/mit-vorsicht-zu-genieessen-der-baerlauch>
- ボーツェン/ボルツァーノ自治県ホームページ <https://news.provinz.bz.it/de/news-archive/539542>

オーストリアと国境を接する南チロル(トレンティーノ＝アルト・アディジェ州)の山岳地帯には、多様なハーブが自生する。春の訪れとともに芽を出し、可憐な白い花を付ける“Bärlauch”(ベアラオホ)は、地元で人気のハーブである。直訳すると「熊ネギ」、英名は「ラムソン」で、日本の行者ニンニクとも似ている。食用に使うのは花が咲く前の若い葉。加熱すると香りが損なわれることから、生で食べるか、調理の最後にさっと火を通す食べ方が適している。そこで、サラダ、ハーブバター、パスタペースト、スープ等がお勧めだという。

ところが、ベアラオホの葉とよく似たスズラン、イヌサフランを誤って採取し、中毒に至る例が後を絶たない。幅広の葉の中に釣り鐘型の白い花を付けるスズランと、クロッカスに似た薄紫の花を咲かせ

るイヌサフラン。優美な外見とは裏腹に、どちらも毒性が強いことで知られている。主な見分け方としては、ベアラオホにはニンニク臭がある一方、他2者には、このにおいが無いことである。しかし、十分な知見が無い人は、野生ハーブの採取を控えたほうがよいと南チロル消費者センターは助言する。

また同地域では、ベアラオホが自生する場所が限られていることから、絶滅のおそれがある植物として、「レッドリスト」に掲載されている。そのため、ビオトープ内での採取は禁止されており、そのほかの場所でも、採取が認められるのは1日に1人当たり、葉10枚に限られる。そこで同センターは、スーパーマーケットや屋外市場でも栽培物を購入できると助言する。さらに、園芸店で根付き品を購入し、庭に移植して収穫を楽しむのも一案だと紹介する。



アメリカ

テレビや家具の転倒事故から子どもを守る

- CPSC ホームページ <https://www.cpsc.gov/Newsroom/News-Releases/2022/CPSC-Injury-and-Fatality-Report-Shows-Despite-Some-Progress-Need-for-TV-and-Furniture-Tip-Over-Prevention-Remains-Strong>
<https://www.anchorit.gov>
- CR ホームページ <https://www.consumerreports.org/child-safety/tv-tip-over-danger-to-children-a2119931225/>

CPSC(消費者製品安全委員会)によると、2018～2020年に家庭内で起きたテレビや家具の転倒事故で年間約22,500人が救急搬送され、その4割以上は18歳以下の子どもだという。犠牲者は2000年以降で581人に上るが、その8割強が17歳以下である。なかでもテレビの転倒による場合が特に多く、17歳以下では7割、全世代でも6割を占める。技術の進歩のおかげでテレビの転倒事故は2020年には2011年より55%減少したというが、それでも子どもの犠牲者は多い。最近の薄型テレビは従来のブラウン管テレビよりかさばらず危険度が減ったと思われるが、しかし、定期的に商品テストを行っているCR(コンシューマーレポート)は、消費者に人気の大画面テレビ、例えば75インチ型は約34kgと重く、デザインや置き場所によっては不安定で危険だと指

摘する。全米家電協会によると2021年のテレビの販売台数は4500万台に迫るといふ。それだけ多くの危険が存在することを意味している。

CPSCは転倒事故にあった子どもの家族と協力し、転倒事故の危険性を広く伝え防止対策をビデオ等で呼び掛ける「アンカー・イット!(固定しよう!)」キャンペーンを2015年から実施している。さらに、家族を転倒事故の危険から守るために ●テレビや家具を壁に固定する ●固定できない場合はできるだけ人から距離を置き、頑丈な低い台に据える ●テレビ周辺に子どもの興味を引くリモコンやおもちゃを置かない ●家具の下段引き出しに重い物を収納 ●テレビのコードは子どもの手が届かないところに ●テレビや家具を固定しても常に注意を怠らない、などが急務の基本的対策であるとしている。



イギリス

障がい者のネット通販利用の現実

- Which? ホームページ <https://www.which.co.uk/news/2022/02/major-retailers-and-delivery-firms-are-failing-disabled-customers/>
- Ofcom ホームページ <https://www.ofcom.org.uk/news-centre/2021/stronger-protections-for-parcel-customers>

コロナ禍でネット通販の利用は大幅に増加しているが、障がい者は商品の配達で多くの不都合を強いられていることが判明した。Which?とRIDC(障がい者消費者研究所)の共同調査によると、障がいのある消費者の7割以上が過去1年間に1件以上のトラブルに直面、その半数は受け取りに出るまで配送業者が待たずに立ち去ったという。ようやく間に合っても配達員が渋々戻ってきたことも。また、4分の1は車いす使用者の手が届かない地面に荷物を放置され、10件に1件は拾い上げる際に危険が伴う場合もあったという。玄関先の障がい者バッジや車いすマークは、ほとんど気づかれないという。

ECサイトの中には決済ページに配達方法を指定する書き込み欄を用意しているところもある。小さなスペースに限られた文字数ではそれぞれ異なる障

がい者のニーズが十分に伝わらないといわれるなか、その配達指定にも従わないと4分の3が答えた。そして、このようなトラブルに対して半数は苦情を申し立てず諦めているという。荷物が届かなかった聴覚障がい者がやっと問い合わせ先の番号を見つけ、テキストリレー(文字による電話仲介サービス)を使って配送業者へ電話したが切られてしまい、怒りと差別を感じたという。

Ofcom(放送通信庁)は2021年12月に発表した「2022～2027年郵便サービス規制見直し」の中で、小包配送事業における障がいのある消費者へのより強力な保護の導入計画を明らかにし、苦情処理の改善を促した。RIDCは、今回の調査を契機に、彼らの声を聴いて対応するというシンプルで低コストのサービス改善が進むよう願うとしている。