

第67回（令和3年12月）文章入力スピード認定試験（日本語）問題

もったいないという言葉について、わたしたち日本人は、特に意識することなく使っているのではないのでしょうか。今や世界的に有名になったこの単語ですが、広まるきっかけになったのは環境分野でノーベル賞を受賞した、あるケニア人女性でした。彼女は来日した際、もったいないという考え方に深く感動して、環境に優しい生活のスタイルとしてそのまの言葉で世界に広めたのです。

現在、思わずもったいないと叫びたくなるようなことが、わたしたちの国では日々行われています。毎日、大型トラック約1700台もの食べ物がそのまま捨てられているのです。本来、食べられるのに捨てられてしまうもののことを「食品ロス」といいます。家庭での食べ残し、お店やレストランで賞味期限が切れてしまい廃棄されるものなど、日常生活を送っている中で想像以上に発生しています。それは、ただもったいないだけではありません。その捨てられたものが大量のごみとなり、焼却処分する際にも、多大なコストとエネルギーが必要となります。たくさんの二酸化炭素を排出して、地球環境に負荷をかけてしまうのです。日本は、多くの食料を輸入に頼る一方で、大量の食べ物を捨てているという現状に、何とも矛盾を感じます。

食品ロスの約半分がスーパーや外食産業などから出たものです。例えば、賞味期限が切れてしまったものや売れ残ったものは廃棄されます。レストランなどでは余った食材はもちろん、客の食べ残しもそうでしょう。そして残りの半分は、わたしたちの家庭から出るものです。古くなって捨てられるものだけでなく、厚くむきすぎた野菜の皮などもそれに当たります。

では、わたしたちにできることを考えてみましょう。まず、買い物の前に冷蔵庫の中を調べて必要なものだけを買うようにします。余分に購入してしまうことが、期限切れになる一番の要因だからです。また、調理するときは食べられる分だけ作るようにします。もし残ってしまったら、お弁当のおかずにするのもよいでしょう。残ったもので料理をするリメイクレシピも人気です。外食するときは注文しすぎないように心掛けましょう。最近では、そのまま余った料理を持ち帰ることができる飲食店も増えてきました。特に人が多く集まる会などでは、食べ残しが多くなりがちですので気を付けましょう。また、家庭などで食べきれないものをみんなで持ち寄って、生活に困っている人や福祉団体へ届ける活動も広がりつつあるようです。

これには、流通に関する問題もあります。スーパーなどの小売りとメーカーの間には、賞味期限が残り3分の1になる前に、業者が小売店に納品しなければならないという商習慣があります。例えば、1月に作って3か月後が賞味期限のお菓子は、1月中に納品しないと買ってもらえません。これらは、メーカーに返品されて処分されることになります。その背景には、常に新しいものを求める人間の欲求があるのでしょう。近年では、ようやくこの食品ロスにつながる商習慣を見直そうと、業界も動き始めています。

調理が簡単でおいしい冷凍食品は、毎日のお弁当作りや忙しくて時間がないときの強い味方です。日本での歴史は1920年に、北海道において、マグロなどの魚を冷凍する機

械が作られたことから始まります。現在は、おいしさや栄養素を失わないよう急速凍結し	1, 374
ていますが、当時のものでは、マイナス20度前後にするまでに、約20時間もかかった	1, 414
そうです。この冷凍された魚たちは、翌年に東京へ出荷されたそうですが、商品を運ぶ体	1, 454
制が整っていなかったこともあり、数年後には会社が解散してしまいました。	1, 490
その後、幾つかの企業が海外から凍結機を輸入して事業化に着手します。1929年に	1, 530
は、北九州の会社が、最新の設備を備えた工場を新設し、そこで一般向けの商品が誕生し	1, 570
ます。それが、当時大阪のデパートで販売されて話題となった冷凍イチゴです。果実をつ	1, 610
ぶして砂糖を加え、缶に入れて凍らせたシャーベットのようなものだったようです。当時	1, 650
ある社員が米国の雑誌で、ケーキの材料として凍らせたベリーなどが売られていることを	1, 690
知って、これを日本でも商品にできないかと思い付いたのです。そんな経緯で生まれた	1, 730
冷凍イチゴは、売り出されると、たちまち評判となって、東京などでも販売されたとい	1, 770
います。	1, 774
日本では、1954年に法律が成立して、小学校で給食が始まりましたが、ここで冷凍	1, 814
食品が活躍します。コロッケやスティック状に成形した魚のフライは、子供たちから絶大	1, 854
な人気を誇る献立となりました。凍ったものを油で揚げただけなので調理の負担が軽減さ	1, 894
れたことも、受け入れられた理由の一つだったのでしょう。1956年には、南極に昭和	1, 934
基地を建設するため観測船を送ることになりました。隊員が冬を越すためには、食料が必	1, 974
要です。ところが極地には水が十分にないため、手間暇をかけた食事を作ることはできま	2, 014
せん。そこで白羽の矢が立ったのが冷凍食品でした。こうして野菜や茶わん蒸しなど、た	2, 054
くさんの食品が船に積み込まれ、隊員たちのおなかを満たしたのです。	2, 087
アジアで初めてのオリンピックが、1964年に東京で開催されました。ところが、こ	2, 127
こで問題が発生します。大会には、世界中から7千人以上の選手および関係者が参加しま	2, 167
したが、その食事をすべて準備しなくてはなりません。観客がレストランなどで食べる分	2, 207
まで含めると、大量の食材が必要となります。物流や保管の設備が十分でなかった時代で	2, 247
すから、野菜などを一度に調達すれば、品薄になって東京の物価が上がってしまいます。	2, 287
ここで登場したのが長期保存の可能な冷凍食品でした。まだこの当時は、料理人からする	2, 327
と、まずくて使えないという認識が一般的でした。ところが、選手村に集められた一流の	2, 367
シェフたちは妥協をしませんでした。どうしたらおいしく食べられるか、味や調理法など	2, 407
の研究を重ねて、冷凍の野菜や肉、魚を使っても引けを取らないメニューを作り出しまし	2, 447
た。それらは、世界中からやって来た選手にも大好評だったといいます。この経験から、	2, 487
現在でも人気のあるハンバーグなどが商品化されました。このころから一般の家庭にも冷	2, 527
凍機能の付いた冷蔵庫が普及し始めます。さらに、その6年後に開かれた大阪万博には、	2, 567
ファストフード店やファミリーレストランの先駆けとなるものが登場し、日本の外食産業	2, 607
が発展するきっかけとなりました。こうして、冷凍食品は、わたしたちの食生活に欠かせ	2, 647
ないものとなっていったのです。	2, 662