NPO法人 子どものいのちを守る会 https://empowering-children.tokyo/

Protect Children's Life

Empowering Children

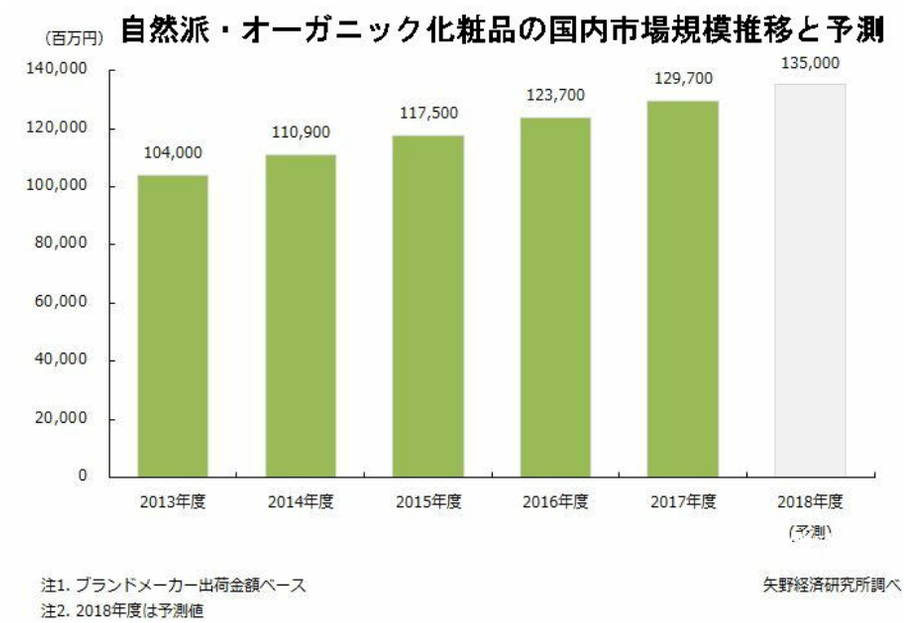
8/ 2022

令和４年８月号
2022 August

前月号の続きです。

歴史の浅い物質は、例えば 20 年前から使用されている物質を 50 年食べ続けるとどうなるかは誰もわからないということです。私達は現在その実験に参加させられているということでもあります。しかしこの世界的人体実験から降りることは可能です。

コンビニに 3 回行くところを 1 回減らしてスーパーで生のものを買ってくる。可能ならば農家直送のものを道の駅などで買う。外食も少しだけ減らして自炊を増やす。訳の分からない原料が入っているものはなるべく買わない。まずは原料表示を見る習慣がつくだけで、かなり行動が変わります。



前号で述べた行動の変容とはこのことです。企業はこの変容により売上が少しでも減ることを恐れます。

矢野経済研究所、2021 年 1 月発表の調査によれば、オーガニックスーパーの総売上額は 5 年間で 30%、じりじりと伸びてきています。その分通常のスーパーの売上が割りを食っているというわけです。

それに勘付いた大手スーパーでも安全性を訴える商品が増えてきています。法律を変えることも企業を叩く必要もありません。行動が変われば勝手に安全な食品が売られる機会が増えていくのです。とはいえ今の日本で利便性と快楽に溢れた都会的生活を放棄するのはなかなか難しいことでしょう。私とて、ピザの宅配を利用することはあります。無理のない範囲で徐々に変えるのが賢明だと思います。少しだけでも行動と選択を変える。まずはそこから始めようということです。

原料と工程が少ないことも大事な選択指標です。レトルトのカレーを作るには様々な具を工場にかき集め、切り、炒め、調味し、冷まして袋詰め、箱詰めという工程があります。カット済みの冷凍食品をよそから運んできているかもしれないし、農薬まみれの野菜が混じるかもしれません。原料が増えると工程も輸送距離も増えます。全てを一元管理することが難しく責任の所在もわからなくなります。悪意、怠慢、不作為が入る可能性が高くなります。

当会で皆様に紹介している食品の中にマルヰ醤油さんのたまり醤油というものがあります。原料の大豆と小麦は自社栽培、塩は近隣県の天日塩。水は志賀高原の伏流水。生産地が全て工場の近くにあり、いつでも現場を見に行くことができます。

原料表記は下記の通り。

名称：こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名：大豆（国産）、小麦、食塩

単純で美しいと思いませんか。

鑑真和上

NPO法人 子どものいのちを守る会
〒162-0805
東京都新宿区矢来町 123　矢来ビル 3F　Tel. 03-5227-1877
お問い合わせ
kdm.mamorukai@gmail.com