

## 《第30号》「スウェーデンのエコ生活から」

レーナ・リンダール（持続可能なスウェーデン協会日本代表）

東京を拠点にしながら時々1ヶ月ほどスウェーデンに滞在する。滞在中は一市民としてスウェーデンの消費生活を体験できる。両国の間を行ったり来たりしているといろいろ気づく。スウェーデンの人参が東京のスーパーで売っている人参に比べて美味しく、生でかじる。そり変わり東京は生のほうれん草が安くたくさん買える。気候の厳しいスウェーデンは冷凍ほうれん草がメインで少し寂しい。

エコ生活はスウェーデンの方が簡単だと感じる。エコマークつきの商品や認定マークつきの有機食品が多いので簡単に見つけることかできる。大手スーパーはそれぞれのエコ商品シリーズを開発して競争している。使用済みのペットボトルとアルミ缶はスーパーにもって行き、機械に入れるとデポジット料に相当する金額のレシートが出てきて、レジで買物する時に割引券として利用できる。スウェーデンではごく当たり前のことなので、日本ではなぜできないか不思議に思っている。

スウェーデンでは、食品と温暖化問題の関係が議論されている。生産の場から消費者に届くまで、温暖化ガスの排出がより少ない食料品を消費者が選ぶことができるよう「気候マーク」の開発プロジェクトも進んでいる。大手メーカーの一部や行政も参加し、幅広く相談するプロセスを行なうので多くの意見をまとめるのが大変で、導入は当初の予定より遅れそうだ。しかし、マークがなくても気候に負担をかける食べ方をしたい消費者へのアドバイスがある。それは、

- (1) 食べ残しをしない
  - (2) 赤い肉を少なめに食べる
  - (3) 旬の食料を使う
  - (4) 飛行機で運ばれた食べ物を選ばない
  - (5) 環境・動物保護の明確なルールに沿って生産され認定された食品を選ぶ
- 日本でも参考にできるルールだ。

「気候マーク」プロジェクト英文情報 <http://www.krav.se/sv/Klimat/klimat/In-English/>

以上