



イギリス

運転中の携帯電話使用の規制を強化

- Which? ホームページ <https://www.which.co.uk/news/2022/03/changes-to-mobile-phone-driving-laws-come-into-force-this-week/>
- イギリス運輸省ホームページ <https://www.gov.uk/government/news/transport-secretary-declares-zero-tolerance-for-phone-use-behind-the-wheel-as-law-changes-today>

イギリスでは2003年に運転中の携帯電話の使用(通話やメール送信など)が違法になったが、ながらスマホ運転による交通事故は減っていない。2020年には運転中の携帯電話使用が原因の事故で17人が死亡、114人が重傷を負ったという。進化した携帯電話の機能に対抗できず、法の抜け穴となっていたのだ。そこで2022年3月、ながらスマホ運転に対する規制を強化した法改正が施行された。

今後は限られた例外を除き、運転中に携帯電話を手にするのは違法となり、信号待ちや渋滞中で停車していても違法と明記されている。機内モードなどの通信できない状態で画面にタッチして通知や時刻を確認するだけでも違法となる。ハンズフリーでの使用やカーナビとしての使用は合法だが、ダッシュボードの上やホルダーなど視界を妨げない位置に固

定し、注意散漫にならないことや注視しないことが求められる。運転に集中していないと警官が認めた場合は停車を命じられ、起訴されることもある。

携帯電話を手にとって使用できるのは ● 駐車場内などで停車中 ● 緊急時に救急車を呼ぶ際に停車が不可能か危険な場合 ● 駐車料金の支払いなど停車中に非接触型決済を行う場合、などに限られる。違反の罰則は、保持・使用で違反点数6点と罰金200ポンド(約3万2千円)、運転免許取得後2年以内の場合は免許が取り消される。3年以内に2度の違反(違反点数12点以上)で運転免許停止、普通車で1,000ポンド(約16万円)以下の罰金となる。

AA(イギリス自動車協会)は今回の規制強化を歓迎し、ハンドルを握る際は携帯電話を収納して、運転することだけに集中すべき、と語った。



アメリカ

テイクアウト食品の包装材を安全に

- CRホームページ <https://www.consumerreports.org/pfas-food-packaging/dangerous-pfas-chemicals-are-in-your-food-packaging-a3786252074/>
https://advocacy.consumerreports.org/press_release/consumer-reports-finds-dangerous-pfas-chemicals-widespread-in-fast-food-packaging-tested/

PFAS(パーフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物)は炭素とフッ素が結合した有機フッ素化合物の総称で、4,700種類を超える。水や油をはじき、熱やさびに強い特長のため撥水・耐油の衣類、カーペット、フライパン等さまざまな製品に添加されている。一方、分解されにくい^{およ}ため、廃棄後も環境に長く残存する「フォーエバー・ケミカル=永遠の化学物質」と呼ばれる。近年、人体への蓄積について研究が進み、免疫力の低下や発がん性、低体重児出生等の悪影響が指摘されている。

食品の包装紙、紙パック、紙皿などは一見プラスチック容器の代替として適切と思われがちだが、水気や油が染み出ないようPFASが添加されている場合が多いことにCR(コンシューマーレポート)が注目。このほど、よく知られる24銘柄のハンバーガー

やサラダなどテイクアウト食品を購入し、その包装材118点をテストした。数千種のPFAS中で特定可能なものはごくわずかなため、意図的に添加されていることを示すものとして総有機フッ素量を調べた。カリフォルニア州で2023年導入予定の規制値は100ppm、デンマークではCRも支持する20ppmに設定されている。今回のテストでは37点が20ppmを超え、うち22点は100ppmを超えた。

CRは、PFASの曝露^{ばくろ}を低減するためにできることとして ● PFAS削減に前向きな企業の製品を購入 ● 「環境にやさしい」と銘打っていてもPFASフリーとは限らない ● 長時間置かず早めに別容器(ホイル、ガラス等)に移す ● 包装のまま再加熱しない ● 飲料水をテストし不安なら浄水器を使う、などを助言している。



スイス

町の環境を生かしたスポーツに注目

- ヴェヴェイ市ホームページ <https://www.vevey.ch/vivre-vevey/espaces-urbains/urban-training>
- シェール市ホームページ <https://www.sierre.ch/fr/urban-training-1720.html>

スイスでは、「アーバン・トレーニング」と呼ばれる新しいジャンルのスポーツが人気を集めている。正式な定義は無いが、屋内スタジオを飛び出し、自然環境や身近な人工物を生かして行う活動である。陽光や風、小鳥のさえずりを感じながら、町なかの階段、手すり、公園のベンチなど使える設備は積極的に活用する。

トレーニングはプロの指導者のもと、通常、グループごとに1時間程度行われる。動きやすい服装と運動靴が必須。レベルごとにグループ分けされているので、スポーツになじみのない人からアスリートまで、老若男女を問わず参加できる。したがって、見知らぬ住民同士の出会いの場にもなっている。

具体的なメニューは、指導者ごとにさまざまである。道路・広場でのウォーキング(早歩き・大股歩き・

後ろ歩き・横歩き等)、芝生上でのストレッチ、階段の上り下り、ベンチを使った腕立て伏せや腹筋運動、横木を使った懸垂、樹木の枝に向かってのジャンプなど、立地・設備に合ったアイデアが次々と生まれる。町の環境と一体化し、町なかで遊ぶイメージで楽しく活動することがポイントだという。

自治体もアーバン・トレーニングを積極的にバックアップしている。スポーツによる健康増進効果が期待できること、住民間のコミュニケーションを図れること、身近な環境・設備の活用は町の再発見につながるなど、メリットが多いからである。自治体等が指導料を負担することにより、参加費が無料となるのも住民にとってうれしい。

アーバン・トレーニングの愛好者は、フランス、ドイツなど周辺国でも増えているという。



ドイツ

食材を捨てる前に一考を

- 商品テスト財団ホームページ <https://www.test.de/Gemuese-gruen-Wie-die-Hasen-futtern-aber-nicht-zu-viel-5462923-0/>
- ノルトライン=ヴェストファーレン消費者センターホームページ <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/gesunde-ernaehrung-mit-wenig-geld-72321>

ドイツの初夏の風物詩といえば、マルクト(市場)に並ぶ白アスパラガスである。出回るシーズンが短いため、毎年心待ちにしている人が多い。伝統的な食べ方は、ゆでた白アスパラに卵とバターで作った黄色いソースをかけるというもの。ゆでる前に硬い根元を切り落とし、穂先以外の皮はピーラーでむいておく。根元と皮からもよい出汁^{だし}が取れるので、捨てずに一緒に(または先に)ゆでるのがドイツ流である。エキスをたっぷり含むゆで汁は、おいしいスープに生まれ変わる。

このように、食材を丸ごと生かす手法は古くからあったが、商品テスト財団によると、余った食材の有効利用が最近再び注目されているという。ドイツ語で「貧しい騎士」と表現される再利用メニュー(日本語でフレンチトースト)もその1つ。牛乳、卵、

砂糖などを溶いた液に古くなったパンを浸し、バターを引いたフライパンで焼くと、甘い軽食になる。

もっとも同財団は、余った食材なら何でも使えるわけではないと強調する。細菌に汚染された野菜、変色したパン等は廃棄するよう助言する。また、野菜の葉がすべて食用に向くわけではないと注意を促す。例えば、赤く酸味のあるルバーブは葉柄^{ようへい}(葉と茎をつなぐ柄)を食用とするが、葉にはシュウ酸が多いので、食べてはいけないという。

なお、ノルトライン=ヴェストファーレン消費者センターのホームページには、余った食材の使い方やレシピが数多く公開されている。消費者からもレシピ案を募集し、集まったアイデアの中に、その季節に合った作品があると「今週のレシピ」というコーナーで紹介するしくみである。