

MitsuiSougou通信

2020年7月1日よりレジ袋有料化スタート！

プラスチックは、非常に便利な素材です。成形しやすく、軽くて丈夫で密閉性も高いため、製品の軽量化や食品ロスの削減など、あらゆる分野で私たちの生活に貢献しています。一方で、廃棄物・資源制約、海洋プラスチックごみ問題、地球温暖化などの課題もあります。私たちは、プラスチックの過剰な使用を抑制し、賢く利用していく必要があります。

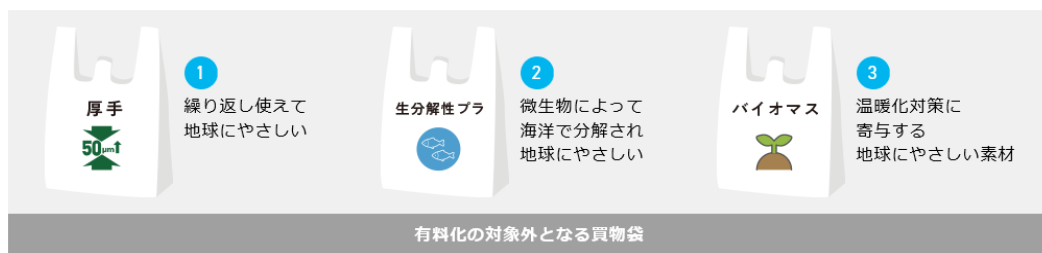
このような状況を踏まえ、令和2年7月1日より、全国でプラスチック製買物袋の有料化を行うこととなりました。これは、普段何気なくもらっているレジ袋を有料化することで、それが本当に必要かを考えていただき、私たちのライフスタイルを見直すきっかけとすることを目的としています。

《対象となる買物袋》

有料化の対象となるのは、購入した商品を持ち運ぶために用いる、持ち手のついたプラスチック製買物袋です。



あらゆるプラスチック製買物袋を有料化することにより、過剰な使用を抑制していくことが基本ですが、環境性能が認められ、その旨の表示がある以下3点は対象外です。こうした袋への転換を進めるなど、環境価値に応じた価値付け等を推奨しています。



- ①プラスチックのフィルムの厚さが50マイクロメートル以上のもの繰り返し使用が可能であることから、プラスチック製買物袋の過剰な使用抑制に寄与するためです。
- ②海洋生分解性プラスチックの配合率が100%のもの微生物によって海洋で分解されるプラスチック製買物袋は、海洋プラスチックごみ問題対策に寄与するためです。
- ③バイオマス素材の配合率が25%以上のもの植物由来がCO2総量を変えない素材であり、地球温暖化対策に寄与するためです。

《お出かけに いつも携帯 エコバッグ》

レジ袋有料化の決定以前から、たくさんのエコバッグが販売されています。レジ袋と同じ形状のシンプルなものから、機能的なもの、デザイン性のあるおしゃれなエコバッグまで特徴もさまざま。一部店舗やエリアではレジ袋有料化が実施されているので、皆さんすでにマイエコバッグを所持されているかもしれません。今後はコンビニをはじめ、ちょっとした買い物にも使えるエコバッグも必要になります。買い物の目的や用途に合わせて、数枚のエコバッグを用意しておくことと便利。こういった用途でも、丈夫で簡単に洗える素材のエコバッグなら、繰り返し使うのも苦にならないのでおすすめです。

(出典：経済産業省)

安全運転アドバイス 熱中症対策

気温や湿度が高くなり、蒸し暑い日が増えてくると熱中症の危険が高まります。そこで今回は、ドライバーにとっても決して無縁ではない熱中症に対する予防対策のポイントをまとめてみました。



《熱中症予防のポイント》

◆エアコンを過信しない

車内はエアコンがあるから熱中症にかかることはないと考えてるのは危険です。エアコンを使用すれば、確かに車内は涼しくなりますが、その一方で温度も下がり乾燥した状態になり、汗もすぐに渇きます。渋滞などに巻き込まれ、長時間車内の乾燥した状態に閉じ込められると、身体から水分が失われて脱水症になりやすいといわれています。脱水症は熱中症の症状の1つと言われており、めまいや頭痛、吐き気など催し、運転にとって極めて危険な事態を招きます。

さらに、脱水症により汗もかかなくなると、発汗による体温調節ができず、身体に熱がこもって熱中症になることもあります。エアコンがあるからといって決して過信せず、こまめに水分を補給するという予防の基本を徹底しましょう。

なお、カフェインの入った飲料水（例えば、コーヒーや紅茶、緑茶、ウーロン茶など）は利尿作用がありますから、できるだけ避けるのが望ましいでしょう。

◆マスクを着用して運転する場合の注意点

マスクを着用していると自分の呼吸で温かい空気しか入ってこないため、呼吸で身体を冷やすことが難しくなって体温を上昇させます。また、マスクで顔の半分ほどが覆われることで熱がこもりやすくなることから、熱中症にかかるリスクが高まるといわれています。マスクを着用して運転する場合は、より一層の水分の補給を心がけましょう。

また、眼鏡をかけて運転する場合は、マスク着用により眼鏡が曇ることがありますから注意しましょう。



◆体調の変化を感じたら運転しない

屋外で作業や運動をした後で車に乗り込むとき、めまいや立ちくらみ、倦怠感など体調に変化を感じたときは、運転を開始せず、涼しい場所で様子を見ましょう。

また、運転中に上記のような体調の変化を感じたときは、ただちに運転を中止し、駐車場など安全な場所に車を止めて休みましょう。

★効率の良いオートエアコンの設定温度

メーカーが推奨する最も効率の良いオートエアコンの設定温度は、日本車は「25度」、欧州車は「22度」が温度設定の中心のため、この温度を基準に状況に応じて上下させるとよいでしょう。

◆おいしいレシピ◆ ～7月2日はうどんの日！ 冷しゃぶの梅風味うどん～

"うどん大国"の香川県では、田植えが終わる半夏生に、労をねぎらってうどんを食べる習慣があるそうです。スタミナ食材の豚肉にクエン酸が豊富な梅干しと夏野菜のオクラをのせた夏の冷やうどんです。

- 【材料】2人分
- ・豚バラ肉<一口大>100g
 - ・うどん2玉400g
 - ・オクラ6本48g
 - ・ミョウガ<薄切り>1個15g
 - ・鰹節1g
 - ・梅干し<種をとり叩く>2個14g
 - ・水180ml
 - ・めんつゆ<3倍濃縮>60ml



【作り方】

1. 鍋に湯を沸かし、沸騰したら豚バラ肉を入れて2分ほど茹で、ザルにあげて水気を切っておく。
2. うどんを沸騰したお湯で袋の表示の1分前まで茹で、オクラを加えて1分茹で、冷水にさらしてザルにあげて水気を切っておく。
3. 「2」のオクラを小口切りにする。
4. 器に「2」のうどんを盛り付け、「1」の豚バラ肉、「3」のオクラをのせ、ミョウガ、鰹節を散らし、梅干しをのせる。
5. 水とめんつゆを混ぜ合わせ、「4」にかける。