

●○○ 第185回あすか倶楽部 定例会 ●○○

テーマ：第1部：皮革の素材特性から学ぶ、皮革製品取り扱いの豆知識

第2部：「食品ロス」について考えよう！

講師：第1部 藤井 真由美 氏（消費生活アドバイザー30期）

第2部 水上 恵美子 氏（消費生活アドバイザー36期）

日時：2016年9月17日（土）14:00～17:00

場所：トヨタ自動車池袋ビル 6階604会議室

(1) 第1部

お気に入りの皮革製品をできるだけ長く美しく保つために、皮革素材の特性から学べる取り扱い上のヒントを、持参されたご自身の皮革製品を手に取りながら紹介して頂きました。

詳細内容は、以下のとおりです。

① 皮革の素材特性（長所と短所）を知ることが大切である。

・天然皮革の定義とは？

動物の皮膚を生そのまま、または、なめしてあるもの。

特徴としては、吸湿・放湿性、保温性は優れているが、カビや害虫の影響を受けやすく、水分による形態変化が起きやすいとともに重量は重く、価格は高価という短所がある。

・合成皮革と人工皮革との違いは？

合成皮革とは、天然の布地を基材とし、合成樹脂を塗布したものである。

それに対し、人工皮革は、マイクロファイバーの布地（通常不織布）に合成樹脂を含浸させたものを、そのまま使うか、それを基材とし合成樹脂を塗布したものである（クラレ社のクラリーノなど）。

特徴としては、天然皮革とは真反対で、数年で劣化するとともに、特に高温多湿に弱い。

また、接触した状態で長期間保存するとくっついてしまい、（製法・素材にもよるが）肌触り、通気性、長期間使用したときの馴染み感が劣るものもある。しかし、軽量で価格が安価という長所がある。

・加工について

主なものは、「鞣し」、「染色」、「スエード」、「エナメル」など。

② 品質管理には、「お手入れ」と「保管」が重要である。

ポイントは3つ。

・日頃から使用後は、「カラ拭き」を習慣にすることが大切である。

ほとんどのトラブルは、「カラ拭き」で予防できる！

・ヘビロテ（短いインターバルで何度も頻繁に着用）は避ける。

何種類かを交互に着用するなど、時々、休ませてあげることが大切！

・「風通しよく」、「涼しく」、「暗い場所」で保管する。

日光や照明があたらない場所に保管すれば、光による変色・退色が防げる！

(2) 第2部

「食べられるのに捨てられてしまった食品」である「食品ロス」は、現在、日本では年間約632万トンがだされています。「食品ロス」を削減していくことは、「もったいない」だけでなく、地球の資源や環境を守ることにもつながります。

講師の説明のみにとどまらず、私たち一人ひとりが「食品ロス削減」に対してできることを考える討議の場がもてた内容でした。

詳細内容は、以下のとおりです。

① 日本の食品ロスは、世界全体に比べて多量である。

- ・世界全体の食料援助量（世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食料を援助する量）の約2倍である。
- ・国民一人1日あたりの食品ロス量は、おおよそ茶碗1杯分のご飯の量に相当する。
- ・日本の「食品ロス」の内訳は、事業系が「330万トン」、家庭系が「302万トン」である。
- ・事業系の主なロスは、「生産地ロス（規格外の野菜や魚の廃棄など）」、「加工ロス（印字ミスによる廃棄など）」、「流通ロス（消費期限過ぎ）」であり、納品期限を見直すことで流通ロスから4万トンのロス削減が図られる。
- ・家庭系の主なロスは、「皮のむき過ぎ（55%）」、「食べ残し（27%）」、「鮮度落ち（18%）」であり、まずは「食べ切る」ことが削減のポイントである。
買い物では、「事前に冷蔵庫内などをチェック」し、「必要な食材をこまめにゲット」し、「手前に陳列されている食品をチョイス」することでロス削減が図られる。
また、調理では、「残っている食材から使い」、「野菜や果物の皮は厚剥きせず」、「食材を上手に食べきる」ことで削減を図ることができる。

② 討論会

- ① で学んだことを基に、まず自分たちでできることを話し合い、発表に挑んだ。

(3) 所感

日常生活でなじみの深い「皮革製品」および「食品ロス」について、話を伺い、話し合える場があった定例会でしたので、まずは、自分ができることを整理することができた。

また、消費生活アドバイザーおよび消費生活者目線での講話は、心に響く内容であり、「まずは実践が第一」を感じることができる定例会でした。