一步先を行く街 「ロンドン」

街plus
探訪

西尾太一 Taichi Nishio

1 はじめに

私は2019年6月から、イギリスの首都・ロンドンに住んでいます。日本と同じく島国であり、長い歴史を持ち、皇室・王室の違いはあるものの同じ立憲君主制を採用するイギリス。きっと日本と同じく保守的でガラパゴス化した文化を持っているのだろうと思っていましたが、住んでみると古き良きものを大切にしながらも、意外にも新しいものを積極的に取り入れる姿勢があちこちに見られ、新鮮な驚きを感じながら生活をしています。その一端を紹介します。

2 サステナブルシティ

2018年にオランダ Arcadis 社が発表したサステナブルシティランキングで、ロンドンは見事1位に輝きました（参考：東京は33位）。実際に住んでみると、日本では見られない数々の取り組みが行われており、感心させられます。その事例を二つ紹介します。

2.1 水のリフィルステーション

飲料水を得るために、毎日おびただしい量のPETボトルが使用されています。近年問題視されているプラスチックによる海洋汚染の原因は、その大量消費されているPETボトルが一因と言えます。このPETボトルの消費量を低減させようとイギリスで始まったのが、「Refill」の取り組みです。この取り組みでは、水筒などの容器を携帯し、容器が空になれば水を補充するというものです。これによりPETボトルの購入数が減り、廃棄プラスチック量の低減につながります。

この取り組みを促進させるために、ロンドン市長とThames Water（ロンドンにおける上下水道供給会社）が協力し、図1のようなリフィルステーションが街頭に設置され、「誰でも・いつでも・無料で」飲料水を水筒に補充することができるようになりました。また、このような特別なりフィルステーション以外にも、協賛しているカフェやレストランなどでも水をくむことが可能となっています。例えばマクドナルドやスターバックスといった日本でもなじみの店舗で店員に頼むと、購入の有無にかかわらず、無料で飲料水を水筒

図1 街頭に設置されたリフィルステーション

図2 店頭の無料給水化マーク：Free Tap Water

図3 水売り場横に設置されたリフィルステーション（ドラッグストア Boots 店内）

に補充してもらうことができます（図2）。更に、どこで水を手に入れられるかを簡便に調べられる無料アプリも提供されており、地図上からリフィルステーションの位置を調べられます。

ロンドンに来てからというもの、私もこの取組みに感化され、水筒を持ち歩く習慣が付きました。イギリスの最大手ドラッグストアチェーン Boots の Covent Garden 店では、店内の飲料水入り PET ボトル売り場の横にリフィルステーションを設置しているのを見つけ（図3）、大変驚くとともに、この取組みへの熱心さを感じ、大変感心しました。環境にもお財布にも優しいこの活動が、イギリスだけでなく多くの国に広がることを期待します。

2.2 食品ロスを減らす：too good to go

まだ食べられるものが廃棄される食品ロスの課題。イギリスでは毎年 1,000 万トン以上の食品が廃棄されていると言われ、金額ベースでは 170 億ポンドに相当すると言われています。環境負荷は大きく、何よりもつたいないこの課題に対し、イギリスでは様々な取組みが行われています。

その中でも、特に人気があるのが「Too good to go」というアプリベースのフードシェアリングサービスです。このサービスは元々デンマーク発ですが、今では欧州等 10 か国で普及し、イギリスだけで 250 万以上のユーザを獲得しているとのこと。

Too good to go のサービスでは、飲食店や食料品店が、その日に売れ残る料理や食材を、「Magic Bag」という名称で安価に販売するというものです。当然何が残るかは予測できないため、「Magic Bag」の中身を選ぶことはできず、事前の通知也没有。ユーザはアプリ上で購入・カード決済を行い、指定された時間に店舗へ足を運び、料理や食材を受け取る流れと

図4 スーパー Morrisons で購入した Magic Bag。これでたったの 3 ポンド（＝約 420 円）でお得感満載！ただし内容は選べず、バナナが大量でした。

なっています。

このサービスにより、イギリスだけで 100 万食以上が廃棄されずに有効活用されているとのこと。登録されている店舗は多岐にわたり、レストランやカフェ、スーパーマーケットなどもあれば、興味深いところではホテルのレストランが朝食の残りを販売するというものもあります。実際に筆者がスーパーで購入した事例を図4に紹介します。

「Magic Bag」は大抵の店舗で前日から販売が始まります。中身を選べないとはいえ、元の値段の 3 分の 1 程度で購入できるとあって、特に人気のある店舗では、販売開始後僅か数分で売り切れてしまうこともあります。なお、当日食材や料理の売れ残りが出ないこともありますが、この場合はキャンセル・返金となります。

日本でも日々おびただしい量の食品ロスが生じています。Too good to go のように、気軽に食品ロス削減に参加できる何らかのサービスや仕組みが、日本でも広く展開されることを期待します。

3 キャッシュレス社会

ロンドンではキャッシュレスが非常に進んでいます。日本でも 2019 年 10 月の消費税増税に伴い、キャッシュレスの普及率が増加したと言いますが、ロンドンの普及率に比べると足元にも及ばないと思われます。日本では、QR コード決済や非接触型 IC カードを用いた電子マネーなど、方式が多岐にわたり、各方式の中にも複数のプロバイダがあるなど、まさにガラパゴス状態です。一方のロンドンではコンタクトレスカードと呼ばれる NFC を用いた非接触 IC 機能付きクレジットカードに絞られています。

この決済方式では、30 ポンドまで（1 ポンド＝140

図5 コンタクトレスカード用リーダと決済の様子（近所のスーパーで）。かざすだけで支払い完了。

円換算で約4,200円）であれば、暗証番号の入力は不要で、カードリーダにかざすだけで決済ができ（図5）、それ以上であれば通常のクレジットカード同様に暗証番号を入力して決済します。こう聞くと、日本でも一部の電子マネー機能付きクレジットカードで同様のことができるかと思いますが、ロンドンであればこのカード1枚でほとんどの小売店、レストラン・カフェ、スーパー、地下鉄・バスなど、どこでも使うことができます。12月に現れるクリスマスマーケットの屋台でも使うことができたのでとても驚かされました。本当にどこでも現金を使うことなく生活ができ、キャッシュレスの本当の便利さを初めて実感することができましたし、ほとんど現金に触れることなく生活をする事ができています。

キャッシュレスの中で興味深いと思ったものが、各博物館・美術館に設置されている募金箱です。以前は現金を入れるようになっていたものが、今では図6に示したキャッシュレス募金箱とも呼ぶべき機械が設置されています。コンタクトレスカードをかざすと、簡単に寄付できるというものです。やや味気ないようなと思いますが、寄付する側は現金、特にコインを持ち合わせていなくてもできるため、寄付をする機会が広がり、ミュージアム側としても集まった寄付金を数える手間が省け、事後処理が楽になるため、双方にメリットは大きいと考えられます。

一度キャッシュレスに慣れてしまうと、もはや現金を使うことが面倒に感じてしまいます。日本でも早く、この便利な仕組みの恩恵が受けられるようになってほしいと思いますし、そのためには脱ガラパゴス化が必要であると思います。（そして私は、イギリスのどのコインが幾らなのかをいまだに覚えられないし、きついつつまでたっても覚えることはないでしょう。）

図6 王立空軍博物館（RAF ミュージアム）にあるキャッシュレス募金箱

4 健康増進社会

イギリスでは国民保健サービス（NHS）という政府運営の保険サービスがあります。イギリス在住者はこの保険に加入することになっており、そのおかげで公的医療機関では原則無料で受診できます。NHSは税金により運営されていますが、慢性的な資金不足が課題となっており、そのため手術等必要な処置を受けるまでに時間がかかりすぎる等の問題が発生しています。このことから、イギリスにおいては国民の健康水準を向上させ、病院にかかる必要がある人を減らすことが重要となっています。

4.1 砂糖税

英国公衆衛生庁（PHE）によると、イギリスにおける未就学児の5人に1人が肥満、小学校卒業時には3人に1人以上が肥満となっています。幼少時の肥満につながる健康習慣が成長後の不健康や短命につながるため、課題視されています。

こうしたことを背景に、2018年に導入されたのが「砂糖税」とも言える、SDIL（Soft Drink Industry Levy）です。SDILは糖分の多い清涼飲料水へ課税するもので、砂糖含有量が8g/100ml以上の場合24ペンス、5～8g/100mlの場合は18ペンス、それぞれ課税されます。

健康への効果具合について今のところ明確な調査結果が見当たりませんが、オックスフォード大学の調査によると、この税金導入により、清涼飲料業界への砂糖の販売量が29%も減少したと報告されています。これは、課税されることを避けるために、メーカー側が各商品の含有糖分量を下げたことが原因です。今後イギリス人の肥満率減少を期待することができそうです。

図7 スーパーのFree From コーナー

図8 チョコレートクッキーの比較
左は通常品、右が小麦・グルテン不用品

4.2 フリーフロム (Free From)

アレルギーや病気などが原因で、特定の食べ物（小麦粉や卵等）を口にできない人が世の中には一定数います。日本では、こういった材料を含まない食品が少しずつ増えているものの、気軽に入手しやすいとは言いがたいです。一方イギリスでは、広くスーパーなどで売られており、容易に入手しやすい状況にあります。

特定材料を含まない食品には「Free From」という名称がつけられています。「Free From ○○」は「○○不使用」という意味であり、それがそのまま食品のカテゴリー名称となっています。各大手スーパーでは専用の売り場が設けられています（図7）。Free From 食品市場は、2018年には20%弱の成長があり、今後も継続した成長が見込まれているカテゴリーになっています。成長の背景には必ずしも体質的な制約からだけでなく、減量や美肌などの健康増進効果があると言われており、それが火付け役となっています。

Free From で不使用の対象となっているのはグルテン、小麦、牛乳、卵、ラクトース等があります。また商品ラインナップとしてはパン、パスタ、ビール、ミルク、各種ソース類、スナック菓子など多岐にわたります。

筆者も幾つかを試しました。図8のチョコレートクッキーでは、Free From でないものも販売されており、比較して食べてみましたが、驚いたことに味・食感ともにほとんど差がなく、知らされなければ小麦不使用のクッキーとは思えない出来栄でした。ほかにも牛乳不使用のホワイトチョコレートなども試しましたが、あたかも牛乳使用品と同じような味であり、よく工夫

されていると感心しました。日本でもこういった配慮ある食品が、おいしく手軽に入手できるようになるといいなと思います。

5 おわりに

ロンドンに住み始めてから、これが日本にあったらいいな、と感じたものを紹介してきましたが、全てが素晴らしいというわけではありません。ロンドンの地下鉄では駅ですら携帯電話は通じないし、宅配物の受取りは時間指定ができず大変不便であるし、道路は路上駐車だらけで運転しにくいし etc…、日本の方が優れていると感じる点は数多くあります。外国の「一歩先に行く」ことは素直に学び、広く吸収していくことが大切だと思います。本記事を読んで、ロンドンの街やその取り組みへの興味を少しでも持って頂けると幸いです。最後までお付き合い下さり、ありがとうございます。

（本稿における情報は、2020年3月調査時のものです）

西尾太一

2007 京大大学院了。パナソニック株式会社入社。半導体次世代集積化技術開発や電子部品の生産技術を担当。その間ベルギーの研究機関 imec への出向を経験。2019 妻のロンドン転勤に伴い主夫へ転身。現在双子の子供とともにロンドン在住中。