

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「百貨店の“ペット館”」
- 2) 「循環網にコメ農家」
- 3) 「海外との有機栽培基準の差異」
- 4) 「宇宙生育した大麦でビール製造」
- 5) 「酸化コレステロールに注意」

1) 「百貨店の“ペット館”」

阪急・阪神百貨店の持ち株会社、H2O リテイリングは21日、ペット関連ビジネスに参入することを明らかにした。犬の「幼稚園」やエステ付きホテルを11月開業予定の西宮阪急（仮称、兵庫県西宮市）に設ける。「犬と一緒に買い物」を売り文句に、愛犬家を呼び込む。

全額出資子会社の「阪急ハロードッグ」が運営する。百貨店が直接、ペット関連ビジネスに乗り出すのは初めて。

西宮阪急は阪急西宮スタジアム跡地に建設中で、専用入り口のある4階に約1000平方メートルのペット向け売場を設け、首ひもをつけた犬と一緒に買い物を楽しめるようにする。

「幼稚園」では、犬をしつけ、飼い主にブラッシングやペットフードの選び方を教える。西宮、芦屋市に限り、犬の送迎サービスも行う。

ホテルは「客室」にカメラを置き、飼い主は携帯電話で犬の様子を確認できる。トリミングサロンでアロマエステや歯みがき、耳掃除も受けられる。ドッグランや飼い主が交流するカフェ、犬猫の動物病院（皮膚・内科）も開業し、今後阪神間や大阪府北部でも出店を検討する。

一時期のペットブームを思うと現在は落ち着いた感じがするが、人の集まる百貨店がこのような取り組みを行えば、新たな顧客の確保ができるのではないか。

ペットも「家族と一緒に日曜日のお出かけ」が楽しくなるかも？！

2) 「循環網にコメ農家」

ミニストップが丸紅と組み、店舗の食品廃棄物のリサイクル網をコメの生産を委託している農家に広げる。

廃棄物から作った飼料で飼育した豚の糞を、2009年から農家に肥料として供給する。弁当等に使う年間のコメの約15%に当たる生産にこの仕組みを生かす。既に一部の農家と共同で実験的に初めており、来年から本格的に始動する。そして、関東に続いて東海でも同様の取り組みを検討。ミニストップは07年に試行された改正食品リサイクル法を現時点でほぼ達成している。

廃棄物の廃棄物が新たなリサイクルの輪に網がるというのが今後さらに広まる事を期待する。

3) 「海外との有機栽培基準の差異」

餃子事件以来、日本では中国からの輸入品に対する不安が強いが、他の国からの輸入品にも注意を払う事が必要だ。「有機食品」とうたわれたものでも、国ごとに基準が違うため、必ずしも食品の安全性は確立されない。

例えば、アメリカからの輸入食品では、ポストハーベストといって収穫後の農薬使用が許可されている。これにより食糧の傷みを減らし長く保存することが可能になるが、日本では禁止されている。消費者の口に入る極めて近い段階での農薬散布であることにより、高濃度の農薬を摂取し得るので人体への影響が問題視されている。

また、日本で規制されている農薬を使用した場合でも有機栽培と見なされている。その一例で、フラボノイドの一種であるロテノンという薬品は動物実験でパーキンソン病を引き起こす事が分かって問題になっているが、これはアメリカでは使用可能な農薬である。

消費者にはなかなか情報が行き渡らないこういった差異を、食の安全を重要視しなければいけない今日、行政などが発信していかなければならないのではないのか。

4) 「宇宙生育した大麦でビール製造」

サッポロビールが2006年から岡山大学准教授の杉本学と共同研究を続けてきた「極限環境ストレスの大麦への影響調査」により、宇宙での大麦栽培の成果を使用するビールの製造・製品化を目指す。

同社が開発した大麦「はるな二条」の種子26グラムを、ロシア科学アカデミー生物医学研究所との共同開発により国際宇宙ステーションで5か月間保存し、そこで発芽した一部を箱型の栽培装置の中で28日間生育させ地球に持ち帰った。(世界初)

宇宙で生育した大麦を調べてみると、地球で収穫されるものと大きさ、穂の数はほぼ同じだったという。この大麦の子孫を使って、08年11月に世界初の「宇宙ビール」の醸造や「宇宙麦茶」の製造を予定している。まずは大瓶100本程度で、これは市販されない予定。

人体への影響が問題なければ、自分が宇宙に行く訳ではないが、誰もが一度は飲んでみたいビールとなりそうだ。夢がある商品の今後に注目したい。

5) 「酸化コレステロールに注意」

近年酸化コレステロールの摂取量が急増している。若い世代に広がるファーストフードの消費増加や、スーパー、コンビニで買った唐揚げやフライを電子レンジで温め直し食卓に上げるケースは今や中高年の家庭でも珍しくない。

そもそもコレステロールは細胞を作るのに不可欠な物質だが、酸化したコレステロールとはこういったものとは全くの別物である。これは、食材を揚げたり焼いたり、干したりする際に生じる。食材に含まれるコレステロールの一割程度が酸化コレステロールになってしまう。米国ではコレステロールそのものよりむしろ酸化コレステロールの方が動脈硬化に大きく関与しているのではないかとの報告があり、注意を呼びかける動きが出てきたという。酸化コレステロールは、炎症を強めたり動脈硬化やアレルギー反応を誘発したりしている可能性が

高いともされている。血中コレステロールを下げる一部の薬は、酸化コレステロールも減らす効果も示すが、日本ではそうした薬としては承認されていない。

こうした食中の悪性物質に対処するには、やはり家庭での食の見直しが必要である。加工されたフライ、ファーストフードを意識的に減らすことや、ニンジンなど緑黄色野菜や緑茶など、抗酸化食品を積極的に食事に取り入れることで防げる。自身や家族の健康のために、これから留意していきたい。