

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「スーパーで買い物かご持ち去り横行」
- 2) 「スキンケア 異業種の参入相次ぐ」
- 3) 「“つまもの”の需要」
- 4) 「赤ワインと魚介類、なぜ合わない？」

1) 「スーパーで買い物かご持ち去り横行」

スーパーマーケットで、店内で使う買い物かごが持ち去られるケースが相次いでいる。各スーパーでレジ袋が有料化されて以降、目立つようになり、1カ月間で100個を持ち去られた店舗もある。マイバッグを持たずに来店した客が、レジ袋を買わずに、購入した商品をかごと持ち帰っているとみられている。ほかのスーパーの買い物かごが置き去りにされることも目立つという。

対策としては、買い物かごを持ち帰らないように呼び掛ける張り紙を店内のかご置き場に張る、商品持ち帰り用の段ボール箱を目立つ場所に置くなどしか出来ず、被害が後を絶たない。かごの仕入れ値は1個300から400円。持ち去ろうとしている客を見つけた場合、その都度、注意するなどしている。

警察によると、店が管理している買い物かごの持ち去りは、窃盗罪に問われる可能性があるという。

一部のモラルのない人の行動が他にも広まりそれが当たり前となってしまう前に歯止めをかける必要がある。一度被害が収まると再発の可能性は低くなるとの意見もあるので、売場以外の駐車場を含め、死角は常時見回るなど対策を強化する必要がありそうだ。

2) 「スキンケア 異業種の参入相次ぐ」

異業種メーカーが相次ぎ化粧品販売に乗り出す。

大塚製薬は主に40代男性向けのスキンケア用品をドラッグストア等でセルフ販売する。

CMには織田裕二を起用し、認知度を高める。

コーヒークリーム大手のメロディアンは主に20から30代女性向けの基礎化粧品を販売。クリーム容器の製造で培った無菌充てんの技術を生かし、防腐剤などを使わない。

富士フィルムは、写真フィルムの成分の半分に使用されるコラーゲンの製造技術を生かし、基礎化粧品業界に参入した。

CMに中島美幸、松田聖子を起用し、同年代の女性にアピールしている。

掃除・レンタルでおなじみのダスキンも50代女性に向けた基礎化粧品を販売する。こちらは訪問販売のみ。同社は以前ミスタードーナツで消費期限切れ食品問題などを起しているが、信頼を得て販路を拡げられるか。

各社、独自の技術で生まれたものを生かして新規事業を始めている。今はインターネットが普及し、認知度を高めるのは昔ほど苦ではないと思うが、直接肌につけるものだけに信頼がカギになるだろう。

また、こうした本来の事業から生まれる「副産物」の例を聞くと、常にアンテナを広げておくことの重要性を教えられる。

3) 「つまもの」の需要」

『つまもの』とは、主要な食に添える野菜を指す「つま」と、食器代わりに使う木の葉を意味する「かいしき」の総称。今では野菜以外のものも含めて呼ぶようになり、魚のにおいを消したり、彩りを加えたりして食欲をかき立てる効果もある。

つまものを史上や料亭などに卸す「葉っぱビジネス」で知られる徳島県上勝町では、山間の農家役 200 軒でお年寄りらが庭や畑で栽培したり、山から摘み取ったりした木の葉を選別し、パックに詰めている。晩夏から初秋には色の変化に富んだ木の葉や小花が増える。最近では雑草と思われていたクズの葉まで注文があるのだという。

また、つまものの謂れを知ることでも楽しみが広がる。たとえばタイの塩焼きや赤飯に飾る「ナンテン」は、“難を転じる”という語呂合わせで縁起物の意味があるという。

あしらいのコツもある。あくまで料理の引き立て役なので、華美にならないものが良い。

また、脇に添えるだけでも、用いるには注意がいる。最近ニュースにもなったが、あじさいの葉に毒があることなど、知識も必要だ。

この季節、木の葉の色も表情豊かになる。環境の変化などで四季の移ろいもあやふやになってきた現代こそ、近隣で手に入る木の葉などをひと工夫して飾り、日本の食卓に季節感を加えてみてはいかがだろう。

4) 「赤ワインと魚介類、なぜ合わない？」

「マリアージュ」と呼ばれる、ワインと料理の相性がある。赤ワインと魚介類は相性が悪く、生臭さが強まるとされてきた。メルシャンの技術開発グループは、最近の研究によるとワインの赤か白かが生臭さの決定的な要因ではないようだ指摘した。実験によると、ワイン1リットルに含まれる1から4gの鉄のイオンの濃度によって、生臭さが生じるという。この鉄分は土壌などからブドウに吸収されるとみられ、赤、白両ワインに同程度含まれる。比較試験では生ホタテ、ゆでたホタテ、干物の順に生臭さが強まった。

干物などの成分中にある、健康によいとされるドコサヘキサエン酸（DHA）などの脂質が乾燥保存や調理の過程で化学変化し、さらにワイン中の鉄イオンと反応し、生臭さの物質ができるという。こうした反応を食い止めれば食事も楽しさを増すはずである。

調理過程で魚介類を白ワインで洗ったり、塩をして焼いたりすると臭みが薄れる等の、料理のポイントがある。DHAなどが化学変化した物質は不安定なため、洗ったり焼いたりして効率よく除去されている可能性がある。

しかし、依然わからないことが沢山あり、多くの料理人やソムリエが魚介類となら赤ワインよりも白の方が合わせやすいと実感している。メルシャンの実験では赤ワインを特徴づけるポリフェノールや担任の成分と生臭さとの間に相関は見出せなかった。

未だすべてを科学的に説明しきれないところにこそ、ワインの奥深さがあるのかもしれない。