

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「主婦9割 平日夕食手作り」
- 2) 「安心求めて産地直売所」
- 3) 「お試し田舎暮らし人気」
- 4) 「アウトドアに太陽熱調理器」

1) 「主婦9割 平日夕食手作り」

キューピーの調べで、夕食を家庭で手作りする主婦が平日で9割、休日でも8割に上ることが分かった。調査は昨年秋、20 から 59 歳の既婚女性約 1200 人を対象に行われ、今年8月に結果が公表された。

平日の夕食の食事内容は、家庭で素材から手作りしたメニューが中心の「内食」が 89.7%。店舗で購入した惣菜や出前など調理済みの食品ですませる「中食」は6%、「外食」は2.6%だった。また、休日の夕食も、内食が79.1%と多く、現代の主婦の内食に傾倒する模様が明らかだ。内食派が多い理由は、「家族みんなと一緒につくれる」「塩分を控える」「国産の食材を使う」など、健康への配慮である回答が上位を占め、さらに「予算内におさまる」という回答も非常に多く、節約志向もうかがえる。「外食で食べたメニューの作り方を店で尋ねて自分で作ってみた」など、外食のメニューを再現して内食のレパートリーを増やしている主婦も6割となった。

インターネットのアンケートなので、サイトによっては偏った調査結果があるかもしれないが、90%近く内食派がいるという結果は、世の中の家庭の食卓の風潮を表していると思う。品質偽装や輸入食品を不安視させられるニュースが後を絶たない今だからこそ、素材から手作りするので安全で、節約もできるという『内食』が一番安心できる選択肢なのだろう。

2) 「安心求めて産地直売所」

産地偽装や有害物質が混入した輸入食品など食の安全が揺らぐ中、農産物の産地直売施設の人気が高まっている。

農産物の直売所は全国に 13538 カ所（2005 年 農林水産省）あり、うち近畿2府4県には 951 カ所ある。8年前の開店した和歌山の「めっけもん広場」という施設は、大型の駐車場を備え、広域から集客する大規模施設も増加、それぞれの産地で旬の農産物は価格も低めである。約 970 平方メートルもの敷地に旬の果物や野菜が並ぶ。昨年の売上は約 25 億円で、8月10日に1日の来店者が 5143 人と、過去最高を記録。直売施設ではおそらく全国一の規模だろう。また、POS システムも導入しており、売り切れそうになると畑に出向いて収穫し、追加で店頭にも並べることもある。

他の直営施設も、加工施設を併設していて女性スタッフが作った漬物や手作りパンケーキ等を一緒に販売したり、併設レストランで産地直送の野菜を材料で使ったりと、工夫は様々

だ。しかし、全国展開のスーパーと違い、端境期には商品の品ぞろえが少なくなることに注意をしたい。

できるだけ安く、新鮮、そして安全な産直野菜を手に入れられる産直販売施設は消費者にとっては願ってもない場所である。場所の制限などはあるだろうが、これからもこの様な施設がさらに全国に広がってほしい。

3) 「お試し田舎暮らし人気」

お試しの田舎暮らしが人気を集めている。

栃木県矢板市では、空き家となった古民家の貸し出しが2年先まで予約でいっぱいだ。首都圏の団塊世代に就農・定住を働きかける事業は県の重点施策の一つで、希望者にとっては「住んでみないとわからない」という部分があり需要が高まっている。

古民家は広さ約200平方メートル、15畳の居間など6部屋と、囲炉裏や土間がある。県の補助金など150万円で改修。移住希望者に月5万円（光熱費は自己負担）で9月から貸し出しを始めた。お試し期間は1から6カ月で、その間に市の認定農業者会の会員から農業の指導を受けたり、地域のお祭りに参加したりできる。市農業公社が管理している市民農園を使うこともできる。東京都や神奈川県から約70件の問い合わせがあり、そのうち8件が移住の申し込みまで進んだ。近所の人がよく訪ねてきて、野菜をおすそわけしたり、一緒にお祭りに参加したり、実際の移住者は「人とのつながり」に満足している模様。県地域振興課は矢板だけでなく他の市町とも連携し空き家を利用した『お試しの家』を増やしていきたいと栃木の暮らしをアピールしている。

ただし、団塊の世代の申し込みが多いため農業者の高齢化に歯止めがかかっている訳ではない。ある程度の移住が進めば、次はどう若者を取り込むかが課題となるのではないだろうか。

4) 「アウトドアに太陽熱調理器」

プラント機器製造の寺田鉄工所（福山市）は、太陽光から熱エネルギーを集める真空二重ガラス管を応用したアウトドア向け調理器具「真空力」を発売した。焼き鳥を焼いたり湯を沸かしたりできる。魔法瓶の構造と似た二重ガラスの真空管を試験管のような形に加工した。真空管は長さ30センチ、内径3.3センチ。集熱効率を高める反射板も付け、内部の温度は200度まで上がる。器具の重量は1.2キロ。

ゴム栓に付けたくしに肉や野菜を刺して真空管に入れておくと、集めた熱で蒸し焼きにできる。快晴時なら1から2時間で焼き上がる。水は250ミリリットル分が入り、2から3時間で沸騰するという。器具は4800円。自社のホームページで注文を受け付ける。

アウトドアといえば「炭」を使って自然の中で料理するのが定番だが、こうして太陽光を利用すればより自然を感じられると思う。出来上がるまで時間がかかるのもまた楽しみの1つで、時間をかけて出来た料理は有り難味も増すのではないか。

小学校などで、理科と家庭科の実習としても使えそう。