

2008/10/06 (mon)

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「BREEZE BREEZE オープン」
- 2) 「食糧自給率のからくり」
- 3) 「におわない！おいしい！“次世代干物”浸透中」
- 4) 「薬と食べ物 相性に注意」

1) 「BREEZE BREEZE オープン」

大阪西梅田に新しい商業施設「BREEZE BREEZE(ブリーゼブリーゼ)」がオープンした。ファッションやジュエリーなどのショップが 43 店舗、レストランが 17 店舗入り、このうち日本初出店・大阪初出店が 30 店舗。実力派の話題店が多数出店され大阪の新名所と期待が寄せられている。

館内に入ると可動型巨大ブリキロボット“ブリCH(チャン)」、ハーブマンプロデュースのアロマの香りのおもてなしが来客をお出迎え。新しい刺激と深いリラックスが両方贅沢に愉しめる。

ビル自体にも注力した環境型建築は、世界的に有名なドイツ人建築家・クリストフ・インゲンホーフェン氏が設計を担当。高層ビルでありながら光や風をたくみに取り入れた環境に考慮した構造になっている。

330 人収容の多目的ホールと 5 つのカンファレンスでは、セミナー・イベントなどさまざまなビジネスユースにも対応。

11 月にはサンケイホールブリーゼの開場もあり、クラシック・ポピュラー・演劇・伝統芸能など多彩なアーティストが登場する予定だ。

アートを中心とした五感を刺激するイベントも続々開催予定で今後も継続的な集客を見込んでいる。西梅田を中心とした都市開発の核となる商業施設となりそうだ。

2) 「食糧自給率のからくり」

穀物価格の高騰をきっかけに食糧自給率が注目されている。現在日本の自給率は 39%と、先進国の中では最低水準である。1965 年度は 73%もあった自給率だが、年々減ってきている。しかし、海外と我が国とでは自給率算出方法が異なり、日本では「種類による重さの比が大きい」としてカロリー基準の算出を選択している。海外では重量や生産額が基準であることが多い。(日本が生産額ベースで算出すると総合食糧自給率は 68%となる。)

カロリーベースだと、家畜が食べる飼料の産地も影響する。鶏卵と米は今現在でも自給率 100%に近いが、飼料は国産が 1 割程度しかいないため、カロリーベースでは 10%となってしまう。65 年度と 07 年度を比べると、牛肉は 95%から 43%に、魚介類や豚肉は 100%が 50%台に落ち込んでいる。貿易自由化農産品などの関税率を下げると輸入品は多くなり、自給率は下がる。

安い輸入品は価格高騰の渦中の家計には助かるように見えて、付け焼き刃でしかない。今こそ国内の農林水産業のあり方を見直す機であるだろう。

3) 「におわない!おいしい!〚次世代干物〚浸透中」

日本酒や焼酎を隠し味に使った、こだわりの魚の干物がお目見えしている。味の良さに加え、干物特有の臭みが少ないとあって都市部のスーパーなどで扱う店が増えている。

東京・築地市場では、塩水のほか日本酒や焼酎を加えた「漬け込み液」に浸した特製の干物が目につくようになってきた。「味がまるやかで甘みが増すほか、家庭の冷蔵庫で保管していても臭みが気にならない」（同市場卸会社）といった効果がプロの間でも評判となっている。

料理研究家の田口道子さんによると、「酒類のアルコール成分が魚の臭みの元となる菌の繁殖を抑えるため、日持ちさせる効果もある」という。また、「最終製品に酒類のにおいやアルコール分が残ることはない」（干物メーカー）ため、子供でも安心して食べられる。

茨城県大洗町の水産加工会社・ユナイテッドフーズは、「料亭で焼き魚に清酒を振り掛けながら調理するのをヒントにした」と話す。酒類の使用量は漬け込み液の2から3%程度と少量。付加価値が上がっても「価格は従来品とさほど変わらない」（干物メーカー）のも人気の要因だ。

従来のトレーではなく、ほとんどがポリエチレンなどの袋入りで販売されている。魚の鮮度を保つため、できるだけ空気を抜いて包装しており、「持ち運び時ににおわず、ごみの発生も少ない」（大手スーパー）と良いことづくめだ。

ニオイや処理など敬遠されがちな要素が多く、昔に比べて魚離れが進んでいるが、少しでも消費者に食べてもらおうと業界では様々な工夫がされている。スーパーでは対面での調理加工が定番になり、食べやすいよう骨のない魚が作られたり、このようにニオイの気にならない干物が作られたりしているが、消費者にもっと認知してもらうには一番近い距離にある店の工夫が欠かせない。日本の食を大切にするためにも、魚食文化に勢いがつくことを願う。

4) 「薬と食べ物 相性に注意」

食べ物の食べ合わせで、相性の悪い同士があることは古くから言い伝え等で知られている。薬も、特定の食べ物や飲み物と一緒に服用すると効果が弱まったり、強く効きすぎたりすることがある。健康食品や特定保健用食品でも同じようなことが起こる。

薬を飲むときの飲み物は、基本は水だが、ついジュースやお茶飲んでしまう人も多いだろう。お茶でも、特にカフェインを含む紅茶や緑茶、コーヒーはある種の薬との飲み合わせで、作用の増強や神経過敏を起こす。牛乳やグレープフルーツジュースは特に注意が必要で、牛乳は薬剤の成分とカルシウムが結合して作用を妨げたり、高カルシウム血症の副作用を招いたりする。グレープフルーツは薬の効き過ぎを招きやすい。果肉に含まれる成分が薬の分解を促す体内の酵素の働きを妨げ、薬物の血中濃度を高めてしまう。

また、食べ物ではチーズとの相性に気をつけたい。顔面紅潮、頭痛。血圧上昇などが起きることがある。相性の悪い食べ物を食べる時には医薬品の服用から2、3時間間隔をあけた方がよい。

健康食品では、ビタミンCのサプリメントやビタミンCを含む栄養ドリンクなどと、血栓ができるのを防ぐワルファリンという薬とピルは相性が悪く、副作用を引き起こすことがあるとされる。その他ビタミン剤やクロレラ、青汁等は薬の作用を低下させることがある。

健康のために飲む薬が、飲み方や食べ合わせによっては逆に体を悪くする結果ともなりかねないので、薬に添付文章をしっかりと読んだり、医師や薬剤師に食べ物の好みを伝えて相談することが重要だ。自身の体のために注意していきたい。