

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「お菓子の世界ー フランスに」
- 2) 「富良野の田園都市計画」
- 3) 「予想的中で金利アップ」

1) 「お菓子の世界ー フランスに」

リヨンで2年に1度開かれる「クープ・ド・モンド・ド・ラ・パティスリー」というパティスリー大会で、フランスが2年ぶり6回目の優勝を果たした。

2位はイタリア、3位はベルギー、4位は日本だった。

パティシエの世界大会として知られるこのイベントはまだ歴史が浅く、第1回開催が1989年にあり、2007年で第10回目。日本の製菓業界の人間でこのクープ・ド・モンドで初優勝を獲得したのは1991年の第2回大会。第10回でも日本が優勝を果たし、2位はベルギー、3位はイタリアと続いた。ヨーロッパ以外ではアメリカ、アジア勢はシンガポールや韓国も健闘しているようだ。

各国の代表選手3名が、グラス・チョコレート・パティスリーの3部門を10時間という制限時間内に1人ずつ競い合い、総合得点で優勝を目指す。

2年に1度、フランスのリヨンで開催されるイベント、国際外食産業見本市のメインイベントの1つである。クープ・ド・モンドの他にも様々な世界大会が開催されている。国際外食産業見本市とは食に関係する業界（レストラン・製菓・製パン・器具）の業者や従事する人間が一堂に集まる展示会で、さまざまな製造器具のデモンストレーションなどが行われ、製造業務に従事するパティシエやシェフなどの注目を集める。

今回日本から参加したのは、若林氏（ル・ショコラ・ド・アッシュ/東京）、林氏（氷川会館/埼玉）山本氏（名古屋マリOTTアソシアホテル/名古屋）だ。もともと、洋菓子の国ではない日本が毎回好成績を残していることは、日本の洋菓子製菓技術が本場にも通用するほど高度だということの証明であるし、誇らしいことである。

2) 「富良野の田園都市計画」

年間200万人の観光客が訪れるが、駅前の商店などにはあまり立ち寄らないという北海道富良野市では、市の中心部に地元の食文化などを発信する集客施設を設けて観光客をよび込み、「都会のようなおしゃれな田舎町」の賑わいを造り出すことを計画している。

市の中心部、国道38号沿いの富良野協会病院の移転跡を利用して、集客施設「フラノ・マルシェ(仮称)」を作り、地元産の野菜や加工食品を販売するほか、直売イベントなどが開け

る多目的広場も設けて、郊外を訪れる観光客に市の中心部も回遊してもらえ環境を整えていく予定である。

地元の地産地消運動にも繋がるため利用者が多く、都会的な雰囲気も受ける要素の一つだと見込まれている。最近のこういった集客施設が地方には点在しており、新しい需要が生まれる場でもある。

3) 「予想的中で金利アップ」

池田銀行は、預金者に桜の開花日を予想してもらい、的中すると特別金利を適用する定期預金を2月2日から取り扱う。地元のスポーツチームの順位で金利が変わる預金などはあるが、開花日に連動した商品は例がないという。

預入期間は1年で、1口30万円以上、1000万円未満。申し込みの際に大阪府の桜の開花日（大阪管区气象台が発表する日）を予想してもらい、当たると後半6ヵ月間の金利を年0.87%（ハナ=花）に、一致しなかった場合も0.39%（サク=咲く）にする。現在の金利は6ヵ月物で年0.17%。

同じ類の尼崎信用金庫の“タイガース定期”は、関西地方ではすっかりおなじみだが、またまた夢と期待がある商品が登場した。多くの人待ち望む桜の開花と金利アップが組み合わせられれば、春の到来を2倍喜ぶことができそうだ。

定期預金だけでなく、いろんな業種のいろんな商品にも利用できそうなアイデアではないか。また、「開花はまだか」と毎日意識することで、いつも以上に“自然を感じる”というオマケも期待できそうだ。