

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ワケありに商機」
 - 2) 「不揃い野菜で染料」
 - 3) 「皮ごと食べる薄皮ブドウ」
-

1) 「ワケありに商機」

曲がっている、小さい、傷物など、販売に対して規格外となってしまう”ワケあり”商品にスポットが当たっている。

ネット通販でも格安で売るサイトが続々登場しており、正規より3割以上安い。

食材では野菜・果物が値上がりの背景もあり人気である。一般消費者以外に、外食産業が積極的に買い付けている。農家が作る野菜の2-3割が規格外とされており、多くは処分されてきたが、長雨による野菜高騰を受けて農林水産省も生産者団体に規格外の出荷を求めることを検討した。鮮魚部門ではさらに、値が付かない魚は海へ戻し漁業活性化へ繋げる運動も活発だ。

食品だけでなく、郵送中に傷が付いた家具(3-5割引)や、「夜景が見えない席はグラスワイン半額」「冷房が効きにくい部屋はアイスクリーム食べ放題」など他業界で様々なサービスへと発展しており、消費者が新たな価値観を見いだしている。

ただし、市場が広がれば粗悪品や不良品が出回る可能性が高まるので、”なぜ安いのか” “本来の価値が損なわれていないか” が明確であることを消費者が見極めなければならない。

2) 「不揃い野菜で染料」

大阪の繊維と化学製品の専門商社の蝶理が菓子専門店「パティスリー ポタジエ」と提携して開発した、形が不揃いであるなどのために廃棄される国産野菜を使用した染料がある。

形が悪い、虫食いのあるような野菜は卸市場に出される前に検査ではねられてしまう。そうした市場に出ない野菜や果物を「パティスリー ポタジエ」では材料として仕入れて使っている。

蝶理は同店と提携して材料を調達している。天然染料としてはこれまで「草木染」が知られているが、化学染料に比べて色落ちしやすいのが欠点だった。蝶理では染料に混ぜて使う特殊なものを開発し、色落ちがないようにしている。これまでにトマト、ニンジン、大根、ゴボウ、ヨモギなど22色を開発。Tシャツであれば、1着の染色に廃棄ニンジン約2本分を使うのが目安だ。

環境配慮をうたう企業の制服やエコバッグなどの染料としての販売を期しており、規格外品の”ワケあり商材”ではない新たな利用方法として注目されそうだ。

3) 「皮ごと食べる薄皮ブドウ」

皮ごと食べる薄皮のブドウが首都圏や関西圏などの百貨店で販売され、じわりと浸透してきた。卸売市場に入荷するブドウの1割に満たないが、種なしブドウに並ぶ人気商品に育てようと、関係者は期待を寄せている。

独立行政法人の果樹研究所や東京、大阪の卸売業者によると、薄皮ブドウは欧米では一般的だが、高温多湿の日本では生育中に皮が裂けやすく、広がらなかった。しかし、品種改良が進み、89年に岡山県で大粒の「桃太郎ぶどう」が品種登録されてヒット。

その後、皮に含まれるポリフェノールの健康作用も注目されて生産が拡大し、04年には長野県が「ナガノパープル」を登録。06年に果樹研究所が登録した「シャインマスカット」は香りの良さと栽培のしやすさが人気で、苗木が手に入りにくいほどという。

こうして「皮まで食べられる」「骨まで食べられる」といった食品が増えれば「食べやすさ」の他にも、可食部分が増えてゴミが減るため、食品リサイクルにも良い影響をもたらすのではないだろうか。