

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「丸紅、植物工場に参入」
  - 2) 「成型肉、レアだと食中毒の危険」
  - 3) 「カロリズム」
- 

1) 「丸紅、植物工場に参入」

丸紅は屋内で作物を効率生産する植物工場事業に参入する。水耕栽培でレタスなどの葉物を育てる従来型と一線を画し、特殊な土壌で果物や根菜、ハーブなど高単価の作物を育てる仕組みを開発した。食の安全・安心志向を強める消費者の需要に対応、10月中にも食品関連企業などにシステムの販売を初め、2014年度で40億円の売上高を目指す。量産できる作物の品種が広がり、植物工場の普及に弾みがつきそうだ。

外販するシステムの価格は330平方メートル規模で約8000万円。栽培には光熱費などの運営費が別に年600万円程度かかる。

また、外販と同時に自社でもショールームを兼ねた栽培場所を確保。ハーブや根菜などを育て、10月末にも周辺の飲食店に出荷する。

安定して収穫できる強みがあるため、地価の高い都心部でも店舗やオフィスなどの空きスペースを使えば採算に合うケースがあるとみている。

政府の補助制度もあり、同事業には追い風が吹いている。

メーカー・外食・スーパーはすでに参入しているが、商社まで参入すれば大きな強みになるだろう。

---

2) 「成型肉、レアだと食中毒の危険」

○157による食中毒が発生したペッパーランチ。原因とみられる「角切りステーキ」は普通の肉とは違い、端材を混ぜた「成型肉」が使われている。成型肉は、たんぱく質などの結着剤で肉の端材や内臓肉などを混ぜて作るものや、輸入牛などに和牛の脂肪を注入して味を良くし圧力を加え形を整えるものがあり、ペッパーランチの角切りステーキも、様々な部位の端材を混ぜ成型しカットしていたという。

普通のステーキは、サーロインやヒレなど牛の筋肉にあたる部分が使われるが、○157は筋肉内部には存在せず、たとえ表面に菌がいたとしても食べる時に表面を焼き、熱で菌を殺せばいい。レアで食べられるのはこのためだ。

一方、成型肉は細かくした肉を混ぜ合わせるため、内部に菌が入っている可能性がある。○1年にも成型肉のステーキでの食中毒があり、食品衛生法は十分な加熱が必要と表示するよう義務づけている。

ペッパーランチでは、客が自分で焼く形式だが、成型肉とはあまり知られておらず、中まで加熱せずに食べたり、火が通っているかわかりにくいという点があった。提供時に「十分に焼いてお召し上がり下さい」と口頭で注意していたが、それが食中毒を防ぐためだと理解しているお客さんが少ないようだ。

ステーキ=レアでも OK という単純な考え方も今回の食中毒発生の原因の一つ。レバーや刺身など肉を生で食べる文化は一般的であるので、店側が徹底して注意・管理することが必要だ。過去の教訓を生かしてきれていないところが残念だが、食材や提供方法を見直し、安心して食べられるようになることを願う。

---

### 3) 「カロリズム」

タニタが今年4月に発売した「カロリズム」が人気だ。これは家事やデスクワークなど、わずかな身体活動も検知できるポケットサイズの小型計測器で、体の動きから消費エネルギーを計測する。消費エネルギーを計測する機器としては歩数計があるが、同社によれば、計測できる消費エネルギー量は歩行動作時のみで、1日の総消費エネルギーのわずか十数%にしかならないという。

カロリズムは、一般的な歩数計に搭載されている3D加速度センサーに、タニタ独自の解析アルゴリズムを搭載した点が特徴。上半身に取り付けることで、家事やデスクワークなどわずかな身体活動の消費エネルギーが計測でき、洗濯物を干すといった上半身のみの活動における消費エネルギー量も測定できるという。このため、1日の総消費エネルギー量がより正確に計測、表示できるようになった。これまで医療機関や保健施設などで使われる業務用機器は存在したが、一般向けに手軽かつ簡単に使える製品は今回が初だという。店頭価格は8000円前後。

1日中座ったまま仕事をする人は少なくない。年を重ねるごとに運動不足が不安になるが、これを付けていれば自分が意外と動いていることを実感できて安心できそうだ。数値を目で見ることで食事の採り方を変えたり運動をするきっかけになるのではないか。