

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソン、おでんにコラーゲン」
 - 2) 「飲食店での料理事故増加」
 - 3) 「米粉たいやき」
-

1) 「ローソンおでんにコラーゲン」

11/24より全国のローソン(8628店舗)で、おでんに入れるコラーゲンが登場する。おでんがおいしい季節になったが、この商品はローソンのおでんを買う時に一緒につゆに入れて、コラーゲンをたっぷり摂れるとうというもの。1袋で約1000mgのコラーゲンが摂取でき、しかもゆず風味でおでんの味をさっぱり変化させる。価格は40円。

鍋に投入されるコラーゲンの多くは「コラーゲンボール」と呼ばれるゼリー状のものがほとんどだが、同商品はおでんつゆののどごしを変えない液状タイプ。おでんつゆに機能性成分を追加するという今回の試みはコンビニ初。

昨今は機能性ドリンクや鶏や豚のコラーゲンを抽出したスープを使った鍋料理が流行中。自宅で手軽にコラーゲンを投入した料理が食べられるようコラーゲンの素を発売している調味料メーカーもある。化粧品だけでなく、食事からの摂取に注目を集めている。

また、ローソンでは、すでにおでんをつゆをかけて食べるうどんも販売しており、Lチキをはさんで食べる「Lチキバンズ」など、カスタマイズして食べる商品を充実させていく考え。リーズナブルに変化が楽しめるものが時代のニーズにマッチしていきそうだ。

2) 「飲食店での料理事故増加」

国民生活センターは、飲食店の料理で起きた事故に関する相談が、2004年4月から今年9月末までに1225件あったと発表した。

最近、増加傾向にあり、誤って酒を出された子どもが急性アルコール中毒になったケースもあった。

同センターによると、外食での事故に関する相談は04年度は139件だったが、07年度以降は300件前後に増えた。「食の安全に対して消費者の関心が高まったことが影響しているのではないかと同センターではみている。

静岡県では今年5月、10歳未満の子どもが飲食店で乳酸飲料を注文したところ、店の間違いでアルコールが入っており、病院に運ばれ、急性アルコール中毒と診断された。

ほかにも「ファストフードの鶏肉にアルミ製タワシの一部が混入していて歯が欠けた」（沖縄県の男性）、「ファミリーレストランで娘が脚に熱い汁をこぼされ、やけどを負った」（神奈川県的女性）などの相談があった。「卵不使用と表示されていたのに卵アレルギーが出た」（島根県の男児）など、食品アレルギーに関する相談も目立った。

同センターは、「トラブルが起きた場合、店との話し合いが必要になることが多く、状況を整理して、レシートなど証拠となるものを保管しておいてほしい」と呼びかけている。

どんな事柄においても、問題が起こらないように徹底管理するのは大前提。こうした話を聞いても時間が経てば注意が薄れていってしまうのが人間の性だが、取り返しの付かない事件が起こらないように、やはり管理者がしっかり指揮を執って注意せねばならないと思う。

3) 「米粉たいやき」

滋賀県甲賀市の「甲賀もち工房」では、20日から米粉を使って焼き上げた「米粉たいやき」を販売している。滋賀県内では初めてで、同工房の河合定郎理事は「甲賀の特産にしていきたい」と意欲を見せている。

小麦粉の代わりに、地元で生産された米ともち米を粉にし、豆乳や卵などと混ぜ合わせた。あんこ入りと、ウインナ入りの2種類の販売を予定している。

試食した人には、もちもち感があっておいしいと好評。河合理事は「米粉ならば小麦アレルギーの人でも安心して食べてもらえるのでは。ウインナ入りなら朝食代わりにもなります」と話している。

「米粉を小麦粉の代用に」という話題は今までたくさんあったが、多くは「パン」や「ケーキ」など洋菓子がほとんどだったように思う。

和菓子は従来米粉（上新粉）を元に作られているものが多いが、たい焼きの他今川焼きやどらやき、人形焼きのように小麦粉で作られているものも少なくない。こうした物にこそ改めて米粉を使用して、米粉の使用目的である米の消費量UP・自給率UP、そしてアレルギー対策を図れないかと思う。