

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「見える農業」
- 2) 「2月9日・ふぐの日、てっさ29円」
- 3) 「味覚の未成熟？」

---

**1) 「見える農業」**

農家の高齢化が進む中、農薬や肥料の使用量をいかに正確に記録し消費者に伝えるか。課題克服へ、IT（情報技術）企業と連携する試みが始まっている。

農業生産法人、新福青果（宮崎県都城市）が富士通と取り組んでいるのは、畑に埋め込んだセンサーや監視カメラをネットワークで結び、農地や農作業を「見える化」するシステムの構築だ。

気候や土壌などのデータなどを総合的に判断し、苗を植える。肥料や農薬の散布状況も記録し、収穫量との関係を分析する。

遠隔操作できるカメラを使って野菜の生育状況などを確認し、94ヘクタールの広大な農地を効率的に管理する。将来はスーパーの店内から携帯電話で畑の映像を見ながら購入を判断することも可能になるという。

安全な農産物をつくるだけでなく、安心を届ける農業へ。異業種のノウハウと経験を生かし、閉塞を打破する時だ。

何度事件が発覚しても後を絶たない食品偽装。店頭に並んだ商品の中から選択し購入する消費者が、「安心安全」を得るためには、生産者・販売者の誠実さに頼るしかない。その中でこのように畑の様子が店頭で分かるというのは大きなメリットになると思う。また、農業に対する思いも変わってくるのではないか。

---

**2) 「2月9日・ふぐの日、てっさ29円」**

「玄品ふぐ」を全国117店舗展開する関門海と、「とらふぐ亭」を関東50店舗展開する東京一番フーズの競合チェーン2社がタッグを組んだ初の合同イベントが2月8日-17日に開催される。なんと、ふぐの日である“2月9日”にちなんで、通常980円のとっさが激安の“29円（=ふぐ）”で楽しめるというもの。

贅沢・高価で敷居が高いというイメージがあるふぐだが、両社は「日本のふぐ食文化を広げたい」「とらふぐをもっと身近にしたい」という共通の思いから同イベントを企画した。不景気の今、1年に一度だけでもふぐを気楽に楽しんでもらおうと、29円のとっさをはじめ、各社、工夫を凝らした値引きメニューを用意している。

「玄品ふぐ」では、てっさ、てっちり、湯引きなど6品が楽しめる「秘玄匠味セット」通常3780円が2829円に値下げ。また、てっさを含むコースメニューも値引きで登場する。「とらふぐ亭」では、「なべ皮」通常819円を409円で、「とらふぐ唐揚げ」通常1554円を777円の半額で提供。さらに、こちらも一部のコースメニューを値引き価格で販売する。注文は1人1皿まで、人数分以上の追加は通常料金になる。

不況のさなか、贅沢品と言われるふぐを破格で食べられることでひとときの至福を味わえそうだ。10日間あるので、玄品ふぐ・とらふぐ亭2店舗で食べ比べをし、堪能してみるのもいいかもしれない。29円ならてっさを箸で大量に掴む贅沢な”大人食い”も気兼ねなくできる。

---

### 3) 「味覚の未成熟？」

辛いもの、苦いものを敬遠する若者が増えているという。すし店では、わさび抜きを注文する若者が目立ち、眠気覚ましのガムも刺激を抑えた商品が発売されている。子どもころから味覚や嗜好があまり変わらず、「大人の味」が苦手な若者が増えているようだ。24時間営業の寿司店、東京都渋谷区の「すしざんまい渋谷東口店」では若い世代を中心に1日300人を超す来客がある。サビ抜きをリクエストするのは「圧倒的に20代の若い方で、特に女性が目立つ」という。

「くら寿司」を全国展開するくらコーポレーションは数年前から、全皿をサビ抜きにし、テーブルに備え付けのわさびを好みで付けてもらう仕組みにした。導入後、若い男性のグループ客の一人から「今までは頼みにくく我慢していたが、実はサビ抜きが食べたかった」という反応もあったという。

辛いものを好まないという東京都練馬区のアルバイト男性(22)は「おすしは大好きだが、わさびを付けると味が変わってしまう。小さいころから慣れた味がいいし、わさびがない方が魚そのものを味わえると思う」。男性はうどんや牛丼に唐辛子を使わず、おでんも「からしをつけない方が、だしの味がよく分かる」が持論だ。

マーケティング会社「味香り戦略研究所」は昨年9月、「刺激に対する嗜好性調査」を実施。20-40代の男女計1236人に、購入頻度が高い第3のビールの銘柄やレトルトカレー商品を調査した。苦みの強い第3のビールや辛いカレーを好む男性は、40代が23.8%に対し20代は17.5%。逆に、あっさりしたマイルドな味を好む人は40代が39.3%、20代が45.6%に。女性もほぼ同様の傾向だった。

同研究所は「若い世代は従来より、味覚が未成熟な状態といえるかもしれない。ゲームやインターネットをしながらの『ながら飲食』の傾向もあり、味への関心が薄らいているのではないか」と分析している。

鼻咽喉科医は「香辛料の辛さや刺激物は痛覚や温度覚で感じ取るもので、甘さや苦さ、しょっぱさを感じる『味覚』とは異なる。辛いものが食べられなくても味覚障害ではない」とし、刺激物を避けたり、逆に辛いものばかり食べるなどの嗜好の偏りは、子どもころからの食生活を反映していると思う」と話していた。

嗜好の偏りはもちろんあるかもしれないが、辛い物・刺激物が食べられないことが「味覚の未成熟」と結びつくのは違和感がある。

「若者の〇〇離れ」という言葉を何かにつけて聞くが、例えば「アルコール離れ」にしても、昔は「断ること」は情けないというような風潮だったものが、今はそれを主張できる世の中に変ったということも影響しているように感じる。

わさび好きとしては、わさびは生臭さを消し、味をより引き立てるために欠かせない。

しかし、そもそもは食品の保存環境が良くない時代に殺菌効果があるとして使われてきたものであり、それを保存環境が良くなった現代でも「当たり前」として今まできた。

この記事を見て、「〇〇には〇〇」という固定概念を取り去ればもっと食が広がりそうだと感じた。