

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「エコ活動の見える化」
- 2) 「手軽に飲酒量チェック」
- 3) 「透析ラーメン」

1) 「エコ活動の見える化」

省エネ法の改正に対応するべく、スーパーマーケットではエコ活動の取り組みがますます強化されている。

レジ袋の削減やトレイ・牛乳パック等の資源リサイクルは消費者にとっても分かりやすく、共に取り組んでいかなければならない対策であるため身近に感じる人は多いだろう。しかし、こうした「目に見える」エコ以外にも、各社独自の取り組みで環境保全活動を行っている。

例えば、昨年3月にオープンした横浜市の「モレウ東戸塚東急ストア」では内装材にリサイクル素材を使用し、その旨をPOPで掲示してお客様にアピールしている。

店内ディスプレイにはリサイクル瓶を砕いて作ったガラスビーズを用い、壁にはホタテの貝殻を利用したしゅくいや麦わらからできた素材を、またタイルは再生アルミと廃ガラスからできた物を使用するなど、積極的にリサイクル素材を取り入れている。またレジ後方には店内全体のエコ活動をまとめたボードがあり、一目で内容がわかるようになっている。

こうしたリサイクル素材はまだ多く流通していないため、使用するとなるとかえってコスト高になるが、可能なことから取り組んでいくという姿勢が大切ではないか。

自分が利用する店が積極的にエコに取り組んでいけば、自然と意識が変わるように思う。だが、「照明器具がLEDになった」「環境に優しい建材を使っている」といった専門的なことに、自ら気がつく消費者は少ないだろう。通常なら見落としてしまいそうなこれらの活動も「見える化」することによってうまくアピールができれば、店の姿勢が伝わり徐々に消費者の環境に対する意識改革にもつながっていくのではないだろうか。

2) 「手軽に飲酒量チェック」

株式会社タニタは、簡単に飲酒量をチェックできるアルコールセンサースリム「HC-213S」とアルコールセンサーミニ「HC-213M」を4月1日に発売する。

HC-213S はペン型のスリムタイプ。また、HC-213M は女性の利用を意識し、白と金を基調に化粧品のボトルのようなおしゃれなデザインを採用している。価格はいずれも4200円（総額）。年間20万台（4モデル合計）の販売を計画している。

国土交通省は、2010年度から「始業前の飲酒検知器による検査」を運輸業者に義務付ける方針を決めた。さらに、2009年から飲酒運転をしたドライバーが所属する運輸業者への「営業停止」や「車両使用停止」などの行政処分などといった基準も強化し、企業側の飲酒容認や黙認も正すことにした。結果として、従業員は翌日の仕事に影響しない適度な飲酒を求められるようになっている。

今回の新製品は、飲酒運転の可否を判断するものではないが、正しく適正な飲酒を心掛けることをコンセプトに開発。

キャップを持ち上げると電源が入り、4-5回振ってから約5秒後に吸い込み口に正面から息を吹きかけるだけで、内蔵してある半導体ガスセンサーがアルコール濃度を検出する。アルコール濃度は、飲み始めから酔い過ぎまで12段階で液晶画面に数値表示する。

タニタが販売しているアルコールセンサーはここ数年、年間平均 10 万台のペースで推移しており順調に需要を伸ばしているとのこと。

目安になるものがあることは良いと思うが、飲んでから計るのは遅いような気もする。例えば飲んだ翌日にチェックして、仮にアルコール残量が残っていたとしても、仕事で運転をしなければならない場合「今日は乗らないでおこう」とはいかないはずだ。本人の自覚が一番重要だが、自分のアルコール分解量を数値で知ることができるという点は良いと思うので、これを生かして「提供側の目安」になるようなものもあれば良いと思う。

3) 「透析ラーメン」

岡山県新見市のラーメン店経営者が、透析患者でも汁まで飲めるラーメンやギョーザを考案し、製薬会社のコンテストで準グランプリに輝いた。レシピはインターネットで公開されるので、高血圧や糖尿病の人にも役立ちそうだ。

受賞したのは、「新見らーめん いぶき」の高岸和弘さん。透析療法を受ける患者向けの「バイエル・レシピコンテスト」（主催、バイエル薬品・大阪市）で、「患者さん部門」の32点から選ばれた。

ふつう、ラーメンと言えば塩分の固まり。リンやカリウムなど、他にも透析患者の“敵”は多い。このハードルを、様々な工夫でひとつひとつ乗り越えた。

まずは、めん。通常、製造過程で必ず食塩水を加える。ゆで時間を短縮し、「おいしさ」の命である食感を得るためだ。食塩水なしで味を落とさないためにはどうするか。高岸さんは、ローラーで練る回数を増やし、食感を保つことに成功した。

次の苦勞が、リンやカリウムだった。通院先の病院で管理栄養士に教えを請い、野菜は加熱してカリウムを抜く、地元メーカーの減塩しょうゆを試してみる、などの試行錯誤で摂取量

の調整に成功。「五目ラーメン」だけでなく、「卵チャーハン」や「羽根付き揚げ餃子」など次々と完成させた。

高岸さんは、新見で開店して約30年。ところが、腎不全で16年ほど前から透析治療を受けるようになった。病院で会う患者同士のラーメンの話は「塩分が高いし」「体に悪いよね」と暗いものばかり。それならと、レシピ開発に取りかかった。

13日に東京都内であった授賞式で「五目ラーメン」が振る舞われ、出席者から「少し味が薄いけど、めんは普通と同じようにおいしくてびっくり」と好評。NPO法人腎臓サポート協会の山下陽子さんは「何よりめんを食べられること自体、患者さんにはうれしい」と話していた。

レシピはバイエル薬品のホームページでも公開される。

病気のために大好きな物を我慢しなくてはならない、というのはつらいものだ。

例えその病気の原因が自分の生活習慣が招いたものであるとしても、やはり美味しい物を食べたい。

医療と食がタッグを組んだ事例はいくつかあるが、最初からこのように健康を気遣った外食店が増えれば、より美味しく健康に食を楽しむことができるのではないかな。