

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「豪州産なのに和牛」
- 2) 「LED 電球で電波障害」
- 3) 「日本の調味料、続々海外進出」

1) 「豪州産なのに和牛」

豪州産の「和牛」が愛知県内などのスーパーで売られている。国産に比べ20-25%ほど安く、脂ものって、一般人には国産と区別がつかないという。そもそも「和牛」とは何か、「和牛」を巡る競争はどこへ向かうのか。

この豪州産「和牛」の販売を手がけるユニーは、07年から発売して販売店舗を広げ、愛知・三重など4県の25店で扱っている。ロースやヒレなどがあり、部位によっては1日20-30パックが完売する店もあるという。

ユニーによると、豪州から生後8-10カ月の子牛を輸入し、長崎県で約20カ月間、飼料などを多く与えて太らせる。年間輸入量は約300頭で、全頭に豪州の畜産業者らでつくる「豪州和牛協会」発行の血統証明書が付いている。店頭に掲示される証明書には、曾祖父母からの血統名が示され「100%和牛」などと記されている。

公正取引委員会などが認定する食肉公正競争規約では、品種は指定されているが、国産であるかどうかの定めはなく、食品表示を担当する消費者庁は豪州産「和牛」表示について「景品表示法上は問題ない」と説明する。一方農水省ガイドラインによると、和牛とは「国内で出生し、飼育された牛」。豪州産「和牛」表示については「指導の対象」との立場だ。ユニーはパックには和牛と表示しない。「純粋の黒毛和種」とうたい、産地表示は「豪州生まれ長崎育ち」。国内関係者のやきもきは募る一方で、今後、表示を巡る駆け引きも激しくなりそうだ。

ほとんどの人が「和牛」と聞けば日本で生まれ育った牛を想像するだろう。この例だけでなく、まぎらわしい表示や定義というのは多く存在する。種が和牛であるから和牛と名乗ることは問題ないと思うが、やはり少し違和感を感じる。海外でも人気の高い「WAGYU」だが、日本にはまったく関係のないところで和牛が反乱すれば、純・国産和牛にも少なからず影響が及ぶのではないか。

2) 「LED 電球で電波障害」

宮城県涌谷町と栗原市の商店街に設置されている街路灯の電球を3月下旬、省エネルギータイプのLED電球に取り換えたところ、「テレビやラジオの受信障害が発生している」と町などに苦情が寄せられていることがわかった。

メーカー側は、LED電球を受信障害対策を施した電球に付け替えることを決めた。

涌谷町によると、商店街の電力料金の負担軽減のため町が3月、136基計272個の水銀灯をLED電球に切り替えたところ、「街路灯が点灯している間、アナログテレビやFMラジオにノイズが入る」という苦情が町に寄せられたようだ。

栗原市南部商工会によると、同市築館の商店街で3月下旬に124基248個の街路灯をLED電球に換えると、商店のテレビにノイズが入るようになったという。

LED電球を製造したリード(埼玉県熊谷市)によると、LED電球は電源コイルが発する磁力の影響によりどの製品も多少のノイズが出るとのこと。

このLED電球は関東地方などの街路灯でも使用されている電球で、これまでには受信障害の報告はない。「一カ所に大量につけたことでノイズが増幅された可能性もある」としている。同社は「事前の受信調査をしなかったことでご迷惑をおかけした。問題がないと思われる電球が完成したのですべて取り換える」と対応が決まった。

総務省東北総合通信局によると、従来の街路灯でも点灯時や球切れ時に瞬間的なノイズは発生していたが「LEDによるノイズは点灯中ずっと続くので影響は大きい」としている。

今後、LED電球は一般化し、こういった商店街や住宅地に隣接した商業施設にも普及する。テレビやラジオへの影響だけでなく、専門機器が多く設置される店舗での影響も考慮し、より安全で快適に使用できるLED球・器具を選定しなければならない。今回のように国産品だからといって安心してられないのも現実だ。

3) 「日本の調味料、続々海外進出」

今、日本産の調味料が海外に進出している。中国では、フルーツサラダに入れる「甘いマヨネーズ」(もとは日本で売っているようなマヨネーズだったが、それに砂糖を加えてサラダに入れている家庭が多かったのも、味を変えて販売した所ヒットし、中国では果物コーナーにマヨネーズがあるのが普通になった)、フランスではご飯にかける「だし醤油」(焼き鳥、寿司、ご飯 というセットがフランスで流行っていて、焼き鳥のたれをご飯につけている人が目立ったため開発した。海外の目線ではご飯は味がなくて嫌と言うひとが多い)、インドネシアでは「masako」と言う粉末調味料を販売している。

豚、牛など食べてはいけない動物の成分が入っていないのも人気の理由だそうだ。

日本の季節、環境などで、微妙に味付けを変える細やかさが海外の味覚にも合わせられることができ、ヒットにつながっている模様。

これらを日本に逆輸入したら、日本に住んでいる外国人や、新しいものの好きの日本人などが購入してさらに調味料市場がにぎわうのではないかと。こうした調味料を生かした簡単レシピが流行りそうだ。