

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「スーパー”越境出店”加速」
 - 2) 「フードデザート」
 - 3) 「脱力系ネーミングの珍野菜」
 - 4) 「化学遺産」
-

1) 「スーパー”越境出店”加速」

近畿のスーパー各社が出店地域を広げる越境出店を加速している。

和歌山県地盤のオークワは29日、兵庫県に主力型のスーパーを始めて開業する。滋賀県地盤の平和堂は今夏に初めて名古屋へ出店する。

首都圏に比べて近畿スーパー売上高の落ち込みは厳しく、各社は人口の多い地域への新規出店や目新しい店舗開発などを通じ、売上高の維持・拡大を狙う。

オークワは兵庫県加古川市に得意とする食品中心のスーパーを出し、兵庫県への本格出店を機に早期に阪神地域で10店を目指すという。

また、近畿圏内では有力スーパー同士の出店合戦も激しい。大阪地盤の万代は兵庫県伊丹市の工場跡地を取得し、2011年度に阪神地域の旗艦店を開く方針。

一方で伊丹市に本社を置く関西スーパーマーケットは3月に東大阪市で2店舗目、今月22日に堺市に初出店し、大阪府東南部を開拓している。近畿周辺での越境出店も目立つ。東海地盤のバローは11年3月期に滋賀県の店舗数を1から4に増やす。滋賀県は緩やかな人口増加が続いており、「岐阜県の物流拠点から配送できる商圈」としても本格進出する。

自分の住む町にも、他地域を拠点に展開しているスーパーが多く出店するようになった。新規顧客に良いイメージを植え付けるために頑張ってもらうことは良いことであるし、地元企業も影響を受けて切磋琢磨することで地域のスーパーレベルが向上するのではないか。新しいチャレンジと共に基盤を固め、従来の店舗のレベル向上も期待したい。

2) 「フードデザート」

全国の地方都市で、交通手段を持たないお年寄りらが生鮮食品を食べられなくなる「フードデザート（食の砂漠）」が広がっているようだ。

大型店の郊外進出や車社会化で、中心市街地の商店が廃業したこと、また公共交通機関の利用者が減ったためにバス会社が不採算路線網を縮小したことなどの理由から、車を運転できない高齢者がしわ寄せを受け、「買い物難民」の増加を深刻化させている。

この言葉が生まれた90年代のイギリスでは、フードデザートは外国人労働者や低所得層の問題だった。茨城大学の岩間准教授は「一人暮らしの高齢者が、かつて家族と過ごしたリビングにカップめんをため込む姿は悲痛だった。だが、コミュニティーがしっかりしているところは、助け合えている。行政・地域・企業が知恵を出し合うしかない」と話す。

こうした買い物難民を解消しようと、佐賀県の吉野ヶ里町社会福祉協議会は2月、「食品・雑貨お届け事業」を始めた。軽トラックに野菜などを積み、日替わりで40弱の地区を回る。1日に30-40人が利用し、仏前に供える果物や花も人気があるという。近く保冷車を導入し、肉や魚、牛乳も販売するつもりだ。担当者は「軌道に乗せて、いずれ民間に事業を任せたい」という。

だが、道のりは平坦ではない。佐賀市が3月に中心市街地で実施した試験臨時店舗では、客はほとんどいなかった。試験に協力した店主は「採算の合わない地区だから店が無くなった。そのままでは誰も営業できない」と話した。

様々な悪循環によってこうしたことが起こっている。移動スーパーの話題もたまに取り上げられたりするが、まだ「話題」の域からは抜けられていないと思う。商売をする側の生活もあるためボランティアで行うのは難しいが、何とかできないものかと思う。

3) 「脱力系ネーミングの珍野菜」

「かわいーナ」250-300g 程度のミニメロン。

「ミニQ」手のひらサイズのイボなしミニキュウリ。

「ミニッコリー」200-300g の小ぶりなブロッコリー。

「プッティーニ」ハロウィーンの飾りにも使われる手のひらサイズのカボチャ。

「ちいたけ」四国山中に自生していた天然品種を改良したシイタケ。

これらの野菜をご存じだろうか？

食の安全問題などを背景にここ数年家庭菜園がブームとなっている。そんな中で密かに人気を集めているのが、このゆるーいネーミングのミニ野菜の栽培だ。

ミニ野菜とは、植物の苗や種を販売するメーカーが独自に品種改良を行い開発した、新品種の小さな野菜のこと。サイズが小さいため、プランターなどでも栽培しやすく家庭菜園で人気だそうだ。

タキイ種苗によると、これらのゆるーいネーミングは「はじめに社内全体で数十個の候補を選出。その後各部署より選ばれたネーミング委員約30名が投票し、名前を決定している」とのこと。

厳選されたネーミングのミニ野菜たち。ぜひ一度味わってみては？

小さな野菜たちは見た目にも楽しく、だじゃれを用いた名前も親しみを持てる。こうした変わり種の野菜を食卓に並べれば、会話もはずみ楽しい食事ができそう。小さく育てやすいことも、食や農へ意識が向くきっかけになるのではないかな。

4) 「化学遺産」

化学遺産とは、2010年から日本化学会が制定した制度である。近代日本の化学分野における革新的な発見に関する資料などを認定し、次世代に「遺産」として受け継いでいく目的がある。

第1回として、昆布のうまみ成分である”グルタミン酸の粉末”など6件を選定している。グルタミン酸の粉末は東京大学（旧・東京帝国大学）教授の池田菊苗が1908年に初めて抽出したもので、小瓶に入れられて味の素の博物館に保存されている。グルタミン酸はその後、調味料として製造する方法が確立され、「味の素」として商品化されている。

その他の5件は、”アドレナリン”発見の過程を記したノート、人工の絹糸といわれた”レーヨン”などの紡糸機、日本で初めて特殊な方式でアンモニアを工業的に合成した装置、炭酸ソーダ製造装置、江戸時代末期に化学という学問分野を日本で初めて紹介した書物がある。

どれも現代日本の生活には欠かせないものだ。特に食生活に関わる内容が2件もあり、日本食文化の進化には欠かせない発見が今後も期待される。