

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「鮮魚を食卓へ、流通に新潮流」
 - 2) 「”有料”の試供品」
 - 3) 「”冷蔵庫で保存”過信は禁物」
-

1) 「鮮魚を食卓へ、流通に新潮流」

消費者の魚離れが進む中、漁業者や小売業者が、販売方法に知恵を絞っている。東京都世田谷区と目黒区で鮮魚店「二宮漁場」を経営する海神（かいじん）では毎朝、メールアドレスを登録した消費者に、その日に販売する魚の情報を配信している。関連会社が設置している相模湾の定置網にかかった魚と、小田原の市場で買い付けた、いずれも「朝どり」の魚だ。電話で注文を受け店舗で渡すほか、近隣であれば無料で配達もしている。三枚おろしや刺し身の盛り合わせなどの加工も可能だ。

岩手県大船渡市の「三陸とれたて市場」は、インターネットで三陸沖の海の幸を販売している。普通のネット販売と違うのは、ときどき実施している「船上タイムセール」だ。漁に出る船にカメラを積んで、洋上からネットで生中継する。魚がとれ始めると、ネットを見ている消費者が、オークションのように値段を付けて魚を買うことができる。

ジャスコなどを展開するイオングループでは、島根や山形など一部の漁協と直接取引を実施。定置網や底引き網などでとれたすべての魚を、近隣の店で販売するという試みを行っている。

全国漁業協同組合連合会では「より手軽でおいしく食べられるように、漁業者自らが努力する必要がある。海への関心も高まり、産地との交流も求められている。様々な消費者の要望に積極的に応えていきたい」としている。

これまでは一般消費者が水揚げされた費に購入することが難しかったが、こうした取り組みで今まで以上に新鮮な魚を味わうことができる。これで魚離れと言われるものが解消するかは分からないが、広まれば魚を食べる機会が増えるきっかけになるのではないかと。

2) 「”有料”の試供品」

不況の影響でモノを買う事に慎重になっている今、高い買い物をするときの失敗を減らしたいという考えもあってか、有料の試供品が注目を集めている。種類は酒、生ハム、化粧品家具など多岐にわたる。無料のお試しより、購買を真剣に考えている消費者にアプローチが出来るので、爆発的な人

気ではないが、満足するお客がふえたよう。

4、5万円のお酒も700円で10mlの試飲が出来るので、自分に合ったお酒を選びやすい。色々なお試しがある中、特に高級家具は長く使うものなので失敗したくないという思いが強いのか、08年には最初から商品を買う人とレンタル後に買う人は半々だったのが、09年にはレンタル後に買う人が65%に増えた。

高い買い物をした後、後悔したことある人は多いと思うので、試して満足してから買うという方法は、購入者も満足できるだろう。クレームにもなりにくいと思うので積極的に活用していければ良いと思う。

3) 「” 冷蔵庫で保存” 過信は禁物」

これから気温が上がってくると、食品が傷みやすくなる。

冷蔵庫に入れておけば安心と思いがちだが、過信は禁物だ。食材に適した保存法で鮮度とおいしさを保ち、無駄をなくしたい。

女子栄養大講師で管理栄養士の森園浩子さんは、「肉や魚はできるだけ空気に触れさせず密封するのが、鮮度を保つコツです」と話す。

スーパーの肉や魚は、発泡スチロールのトレーに載せられ、ラップをかけてあることが多い。そのまま冷蔵・冷凍すると、食材が空気に多く触れているので、劣化しやすい。「すぐ使うもの以外は、ラップでぴっちり包み直してから冷蔵・冷凍するといい」

包み直すついでにもうひと手間かけておくと、傷みにくくなり、調理の手間も省ける。例えば牛赤身肉は、スライスしたニンジン、タマネギ、ニンニクなどの香味野菜と一緒にオリーブ油などに漬け込んでから冷蔵しておく、風味がつき、硬い肉が軟らかくなる。油を切って塩、コショウをふって焼くだけでおいしく食べられる。

アジやイワシなど丸ごとの魚は、傷みやすいはらわたと、ウロコ、えらなどを取り除いてから、流水で洗って水気をふき取り、ラップで包み保存袋に入れて冷蔵するとよい。

野菜は乾燥しないようにポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に入れる。キャベツは芯をくりぬき、湿らせたキッチンペーパーを詰めておくと、水分を保てる。レタスは芯の切り口から水分が蒸発するので、切り口に小麦粉を塗るといいそうだ。

大根やカブは、葉を付けたままだと、根の養分が吸い取られるので、葉と根を切り離してポリ袋に入れる。

泥付きのゴボウやニンジン、イモ類、丸ごとのカボチャなどは、乾燥には比較的強いので常温で保管できるが、洗ったり切ったりしたら、ポリ袋やラップで包んで野菜室へ。カットしたカボチャやゴーヤは、種とわたを取り除いておくと長持ちする。

また、これからの季節は、食中毒にも注意が必要だ。

東京都で食中毒予防の啓発を担当している健康安全部副参事の新井英人さんによると、最近増えているのは、肉に付着しているカンピロバクターという菌による食中毒。

「肉のパックから漏れた液が生野菜などに付着すると、食中毒の原因になりかねない。冷蔵庫の中では、肉や魚を置く場所と、加熱せずに食べる食品を置く場所を明確に分けておくことが大切です」と話す。

日頃から料理をする人にとっては、保存方法の工夫もなんてことはないと思うが、日経新聞の調査によると、暮らしの常識が揺らいでいるようだ。冷蔵庫に入れておいたトマトソースに白い異物が浮かんでいるとメーカーに問い合わせた消費者に「カビ」だと考えられる旨伝えると「トマトソースって腐るんですか？」という回答が返ってきたという話もある。食中毒にならないことはもちろん、食材をうまく使い節約につなげるためにも保存方法の工夫は生活に取り入れたいものだ。