

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「セブンイレブン 8 品目 105 円均一」
- 2) 「宅配便は地下鉄で 札幌市で社会実験」
- 3) 「傷もの果実でリキュール」
- 4) 「どら焼き、あんは県産野菜」

1) 「セブンイレブン 8 品目 105 円均一」

セブンイレブンジャパンは5日、生鮮野菜の宅配サービスを全国に広げた。白菜や大根、ニンジンなどを小分けにしたりカットしたりしており、価格は105円均一。8月に東京、神奈川、千葉の1都2県で実験したところ、1日あたり合計で800個以上売れるなど好調だった。高齢者や働く単身者らのニーズを見込んでいる。

注文はインターネットで受け付け、前日の午前11時までの注文は当日の昼・夕に200円の宅配料で配達する。店頭でも受け取れる。周辺に食品スーパーが少ない場合などは店頭販売にも取り組む。

白菜は4分の1、大根は2分の1にカット。ニンジン、ナス、キュウリは2本1組で販売する。トマトなど単価が高めの商品は、消費者の反応を見ながら均一価格に例外を設けて扱う方針。セブン&アイグループが展開する農場「セブンファーム」から栽培法などにこだわった農産物を仕入れることも検討する。

食事の宅配事業を手がける子会社のセブン・ミールサービスが、一部地域を除く約1万3000店を拠点に運営する。野菜は弁当や惣菜などを製造する専用工場が仕入れたものを使うため、廃棄が出にくいという。

コンビニでも生鮮食品を扱う店が増えたり、均一商品を置くという試みが増えている。消費者のアンケートで、高齢者が多少割高になっても100m先のスーパーより近所のコンビニで買い物をするという回答があったが、こうして手頃な価格で宅配してもらえれば買い物難民と言われる人たちの生活の手助けにもなるのではないかと見られている。

2) 「宅配便は地下鉄で 札幌市で社会実験」

札幌市は、トラックの代わりに市営地下鉄を使って宅配便などの貨物を運ぶ社会実験を始めた。温室効果ガス削減や渋滞緩和が目的で全国初の試み。まずは9月2日-15日まで行い、冬季の実験も検討している。

市と専門家や物流業者らがつくる「都市型新物流システム研究会」が実施。ヤマト運輸が札幌市中央区と同市厚別区の間（約13キロ）で行っているトラック輸送3便を、地下鉄東西線（大通-新さっぽろ）と徒歩での輸送にする。

実験初日の2日には、配達員が荷物を載せた台車（長さ70センチ、幅50センチ、高さ90センチ）を持って地下鉄に乗り込むと、乗客らは興味津々の様子。車両内では車いす用のスペースを活用し、スペースに乗客がいる場合は次の地下鉄で運ぶことにしている。

研究会メンバーは「特に雪の季節に地下の交通網を生かした物流が効果を発揮する」と言う。都心での配達方法にはなるが、人身事故や天災がなければ大幅な時間ロスもなくスムーズな配達ができるのかもしれない。

通勤ラッシュ時や鉄道網が行き届かない場所などはまだまだ課題ではあるが、貨物車を付けるなど対応策も考えられそうだ。今後、流通経路の一つとして見込める時が来るのかもしれない。

3) 「傷もの果実でリキュール」

日本酒「七賢」を製造する山梨銘醸は、JA梨北と組み、傷が付き出荷できなくなった県産モモを果汁に使用したリキュールを開発した。16日から県内の量販店、土産物店、外食産業向けに販売する。創業260年の同社が日本酒以外の酒類を開発・販売するのは初めて。

リキュール「ぴちぴち桃子のお酒」はJA梨北から未利用のモモを調達し、七賢にモモ果汁50%以上をブレンドした。240ミリリットル入りで小売価格500円。1万1000本生産する。モモの風味を損なうことなく、澄み切った味わいに仕上げたとしている。

20-30歳代の若者を顧客に想定しており、伝統の冠「七賢」をラベルに付けない。JA梨北が8月に導入した農産物ブランド「MADE IN RIHOKU」の認定第1号となる。

中国、台湾など東アジアへの輸出も目指しており、7-9日に開かれる香港の食品展示会と、台湾で17日ある日本酒展示会にそれぞれ出品する。同社は2002年から米国の日本食レストランを中心に七賢を輸出。成長市場の東アジアは日本産果実が高級品として需要が高いため、リキュールで進出を図る。

山梨銘醸は今回の商品の売り上げ動向をみて、未利用の県産果実として、ブドウ、スモモ、リンゴ、カキも利用し、リキュールをシリーズ化するかどうか判断する。

ほんの少しの傷でも販売できなくなってしまう野菜や果物。こういった活用方でどんどん地産地消が進んで行って欲しい。

4) 「どら焼き、あんは県産野菜」

岐阜市の柳ヶ瀬地区の日ノ出町商店街に8月28日、あんに野菜を使った珍しいどら焼き店「ツバメヤ」が開店した。初日は関西からも客が駆けつけ、用意した約500個は昼過ぎに完売する順調な滑り出しとなった。

店の名前には、「商店街に幸せを運んできてほしい」との思いが込められている。

あんに野菜を使った「ベジどら」（1個189円）は、東京で野菜スイーツ専門店を開くパティシエ柿沢安耶さんが考案した。枝豆、トマト、ごぼうの3種類で、野菜は県産品を使う。ペーストや角切りにした野菜を生クリーム、チョコレートなどと混ぜている。

材料はできるだけ無農薬、減農薬にこだわった。「大地のどら焼き」（同189円）は、食物繊維が多い全粒粉（精白されていない小麦粉）の生地には北海道・十勝地方の小豆をはさむ。プリンやわらび餅も販売する。

オーナーの岡田さや加さんは、14年前から同商店街でワッフルなどを扱うカフェを営んでいる。「お年寄りにも喜ばれる店は何か」と考え、どら焼きを思いついたという。岡田さんは「柳ヶ瀬の新たな魅力の一つになりたい。ぜひ一度味わってみてほしい」と話している。

最近では食べ物の「異色の組み合わせ」も珍しくなくなってきたが、話題を作って商店街を活性化させようという思いは大切だと思う。

これから作物の収穫時期を迎えるが、規格外や廃棄にまわさなければならない野菜たちも、こうしたところでうまく活用してもらえればと思う。