

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「SC のような SA」
 - 2) 「居酒屋多様化でセルフも」
 - 3) 「エアフライヤー」
 - 4) 「”人工木陰”で都市冷やせ」
-

1) 「SC のような SA」

中日本高速道路は、三重県四日市市の東名阪道御在所（ございしょ）サービスエリア（SA）を大規模改修し、「EXPASA（エクスパーサ）御在所」として17日にオープンする。飲食店や物販店を誘致し、「目的地として選ばれるようなSA」（同社）を目指す。

EXPASA 御在所には、伊勢名物の和菓子「赤福」、名古屋名物のみそ煮込みうどん専門店「山本屋本店」など、地元の名産を扱う31店舗を集めた。EXPASAの外にも駐車場を設け、地域住民が一般道から利用できるようにした。従来のサービスエリア・パーキングエリアには出店していない、デパ地下や駅ナカにあるようなテナント（Heart Bread ANTIQUE、和風あん餃子 夏目屋）が多数出店している。

中日本高速では御在所のほか、名神高速多賀SA（滋賀県多賀町）、東名高速足柄SA（静岡県小山町）でも年内をめどに大規模改修を実施。それぞれ「EXPASA 多賀」「EXPASA 足柄」としてグランドオープンする。

高速道路のSAは現在色々なサービスを展開していて、実際にSA目的の人も少なくない。今まで脇役だった場所が力を入れて主役になると、面白いサービスが生まれると思うのでSAや道の駅などはどんどん活気づいて欲しい。

2) 「居酒屋多様化でセルフも」

焼酎がタダの居酒屋やアウトレットワイン店など、居酒屋の多様化が進んでいる。需要の幅が広がるなか、セルフ居酒屋も注目を集めている。更に、客層を絞り込み食べ飲み放題1980円のセルフ居酒屋が出店した。

高田馬場の「バイキング居酒屋 酔って食？」では、焼肉やしゃぶしゃぶ食べ放題の大手「すたみな太郎」が、居酒屋に参入した第一号店で、焼き鳥やサラダなどのフードメニューの食べ放題だけではなく、アルコールもすべて飲み放題だ。アルコールのメニューも、発泡酒・日本酒・焼酎・ウイスキー・カクテルなど広いラインナップが揃い、学生にはもってこいの居酒屋だ。また、毎日訪れても変化して楽しめるメニューが揃う。

料金は前払い制、90分で1980円、延長30分毎に700円と激安価格。客席がドラム缶とビールケースで作られていてレイアウトは自由で、飲食はすべてセルフサービス、片付けまで各自で済ませる仕組みだ。ターゲットを学生にしぼった新しいスタイルとして注目されている。

ターゲットを定めて団体客を集客する工夫やセルフ業態での人員削減など、時代に合ったアグレッシブなサービス提供をする居酒屋業界も注目しておきたい。

3) 「エアフライヤー」

健康志向が高まっている昨今、油で揚げずに電子レンジやオーブンを使ってそれに近い調理をする方法も広く知られているが、このほど家電メーカーのフィリップスは、油を使わずにフライのように仕上げられる「エアフライヤー」なる製品を開発した。

この製品は200度の高温の空気を対流させることにより、ポテトや肉を油で揚げたように調理できるのが売りで、先日ドイツ・ベルリンで開かれた家電見本市に出品され話題を呼んでいる。

一見、小型の炊飯器のような形をした「エアフライヤー」。この製品は最高200度の空気を高速で循環させるという独自技術が用いられている。これにより、油を使わずに「肉やスナックなど多くの物を、手軽に素早く揚げることができる」そうだ。ただ、一切油を使わないということではなく、公式サイトでは風味付けのため「大さじ半分の油を加えてください」と勧めている。セットする容器の中は仕切りがはめ込めるようになっており、同時に2種類の食材を調理することも可能だ。

公式サイトの説明では、この製品を使って調理をすると「最高80%脂肪分を抑え、サクサクに揚げられる」。フィリップスのピーター・ノタCEOは「この製品は、人々が健康的で行動的に暮らし、より生活の支えとなるよう援助することを約束する」と胸を張る。ほかの特徴としては30分までのタイマー機能などを搭載。コーティング加工により、分解して食器洗浄機でも洗えるそうだ。そして購入者には30種類の調理法が書かれているレシピ本もプレゼント。現在、ウェブサイトです約受付中で、販売価格は200ポンド（約2万6,000円）となっている。

しかし、油を使わずに揚げ物ができるという製品に、果たしてこの金額を出す価値があるのか、フィッシュ&チップスで有名な英国では意見が分かれているようだ。

デイリー・メール紙の記事のコメント欄には、実にさまざまな意見が寄せられている。「これは素晴らしい発明品だ」と称賛する人もいれば、「200ポンド?」「私は30年前からオーブンと呼ばれる機械を持ってるよ」と、価格や機能面で否定的な見方をする人もいる。ほかに「チップスは牛脂で揚げるのが一番」と味にこだわりを持つ人や、「ティファールで似たようなものが安く手に入る」との指摘も。ともあれ、フィリップス自信の一品だけに、発売された暁には利用者の声も早く聞いてみたいところだ。

なお、「エアフライヤー」は9月3日から8日までベルリンで開催された家電見本市「国際コンシューマー・エレクトロニクス展（IFA）2010」に出展され、YouTubeでも「Philips Airfryer」などのワードで検索すると、いくつも出展時に撮影された動画を見ることが出来る。どのような製品なのか、気になる人はチェックしてみたいか？

オーブンや電子レンジで同じようなものが作れても、掃除がネック。これなら簡単に洗うことができるので、ものぐさな人にとってはお助けアイテムになるのではないか。おまけに多量の油を使わないということは健康にも環境にも優しく、一石二鳥。日本での発売が楽しみだ。

4) 「人工木陰」で都市冷やせ」

樹木の構造に似た、綿密に計算された幾何学デザインで“人工木陰”をつくる日よけを、京大の酒井敏教授（地球流体力学）が開発、試作品を東京の大型商業施設の屋外広場に設置した。ヒートアイランド現象を抑える効果があるという。過去の実験で、地表面の温度を約15度下げる効果を確認。樹脂加工メーカーが製品化を目指している。

日よけは、小さな三角すいをつなげて大きな三角すいをつくる「シェルピンスキー四面体」を採用。夏の午前10時と午後2時ごろで日射の約70%、正午前後だと約90%を遮蔽できる。

平屋根と違い、個々の三角すいの表面積が木の葉のように小さく風通しが良いため効率よく熱を逃がす。平屋根の下より体感温度が2-3度低いという。

昨年、東京・日本科学未来館で検証した結果、直射日光下の地面の温度に比べ、日よけの下は最大約15度低かった。日よけ自体の温度は平屋根を最大約20度下回った。

ららぽーと豊洲で試用されており、実際に効果があるということでこれからの期待が高まる。国には、ムダな道路工事などではなく、こうしたことにもっとお金を使ってもらいたいものだ。