

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「キューピー、袋ごとレンジで蒸せるカット野菜発売」
- 2) 「味の素の”だしCafe”」
- 3) 「食品支援、米不足」
- 4) 「魚の寄生虫」

---

**1) 「キューピー、袋ごとレンジで蒸せるカット野菜発売」**

キューピーはカット野菜の品ぞろえを強化する。

袋ごと電子レンジにかけて簡単に蒸し野菜が作れる商品シリーズと、収穫したばかりの北海道産トウモロコシを使ったサラダ風商品の2種類を新発売する。手軽に野菜を食べたい需要や世帯人数の減少で野菜を丸ごと一つ買うのは無駄が多いと感じる消費者が増えていることに対応する。

「レンジで簡単 蒸し野菜」シリーズで、まず「さつまいもミックス」と「かぶミックス」（共に参考小売価格は税抜198円）を21日に発売する。袋に特殊フィルムを使い、そのまま電子レンジで調理できる。加熱すると野菜から出る水蒸気で中が蒸し上がる。袋には余分な蒸気を逃がす隙間があり、中の圧力を一定に保つ。

同日には、8月中旬以降に収穫した新鮮な北海道産のトウモロコシを使い、そのまま食べられる「スイートコーンサラダ」（198円）も発売する。

千切りキャベツやニンジン、彩りを良くする赤と黄色の2種類のパプリカも加えた。家庭で野菜をまるごと使い切るのが難しくなっていることを背景に、無駄のない食べきりタイプのカット野菜の需要は伸びている。

今までありそうでなかった「袋ごと蒸せる」という発想は、蒸し料理の流行に乗ってヒットするのではないか。ドレッシングやソースと合わせて販促できる強力アイテムの一つだろう。

---

**2) 「味の素の”だしCafe”」**

味の素は17日、日本の食文化「だし」をテーマにした無料カフェ「だしCafe（カフェ）」を東京・有楽町に10月1日にオープンすると発表した。だしの消費量が年々減少傾向にあり、特に20、30代の女性向けに「だし」の魅力を再発見してもらい、再び消費拡大につなげたい狙いがあるという。

来店客に、昆布やカツオ節、煮干しなどで取っただしを使用したみそ汁、お吸い物、塩味のおむすびを無料で提供する。11月以降は、日本を代表する料理人による料理教室（1回500円程度）で定期的を開催する。

無料という気軽さで、利用する人はどんどん増えそう。だし Cafe を通じてだしの良さを知り、だしを使う料理も気軽になって自宅で料理する人が増えると思う。

---

### 3) 「食品支援、米不足」

関西の様々な施設に食べ物を届けているNPO法人「フードバンク関西」（兵庫県芦屋市）が、米不足に悩んでいる。寄付の大部分を担ってきた大手スーパーが不況のため仕入れ量を抑えているためだ。少しずつでも広い支援を求めている。

運送会社長でフードバンク関西の理事長、藤田治さんはボランティアスタッフとともに、消費・賞味期限が迫った食品で、店から無償提供されたものを配給している。1ヵ月に少なくとも2回は提供主を回り、大阪府や兵庫県の施設に配っている。

この食品の提供主は京阪神などの約30社にのぼり、集まる量は年々増えている。しかし、そのうち米に関しては支援量が年々落ち込んでいる。

大きな要因は、米の9割以上を提供してきた関西を地盤とするスーパーが、売り上げ減や万引きへの対策で仕入れ量を09年度に約1割減らし、売れ残る米も減ったためだ。同社は「今後も提供を続けることに変わりはないが、量はよくて横ばい」と話す。

このため藤田さんらは昨年秋ごろ、関西に拠点を置くコメ流通業者約20社に提供を呼びかけたが、「コメは古くなくても米菓の原料にできるなど、いろいろな形で加工でき、余剰分はなかなか出ない」などと断られたという。当面は、米農家を中心に支援を呼びかけていくつもりだ。

1度の炊き出しだけでも米の費用は大部分を占めてしまうようだ。児童施設などにも支援しており、食事の中心となる米が不足しているのは大きな痛手となっている。しかし、惣菜売場の白ごはんやおにぎりもあまり売れ残りが少ないのが現状だ。寄付だけのために支援してもらえない企業が必要となっている。

---

### 4) 「魚の寄生虫」

大分県水産研究部養殖環境チームの主幹研究員、福田穰さんが魚の寄生虫を食べてみるという果敢な試みを続けている。「単なるゲテモノ食い？」と勘違いされる向きもあるが、「海の魚の寄生虫のほとんどは無害。正しい知識を持ち、必要以上に恐れないで」と福田さんはいたってまじめ。寄生虫への不安解消をアピールしている。

イタリアには「マカロニ・ディ・マーレ」（海のマカロニ）という料理がある。実は、小麦粉で作ったものでなく、魚の腹に寄生するサナダムシの仲間が原料なのだ。日本でも北海道や東北で、この虫をきしめんのようにつるつる食べる習慣があったという。

これまで約20種類を試食した福田さんのイチ押しが、マダイの口の中に寄生するタイノエだ。エビやカニと同じ甲殻類。大きなものは5センチある。空揚げにすると「卵がいっぱい詰まった旬のシャコのような味で、殻ごとパリパリいけて最高」と言う。

挑戦の原点は20年前。「ブリをさばいたら、赤黒く細長い虫がいた」との職場への1本の電話だったという。線虫の一種で、「その虫なら心配ないです」と答えた。しかし、電話の主は「あなたは食べたことあるの？」と反論。以来、「何でも自分で試そう」のスタイルを貫く。この線虫もポン酢で食べたが、まずかったという。

「無害がほとんど」とはいえ、イカやサバに見つかる悪名高きアニサキスだけは、生食だと腹痛や吐き気など急性胃腸炎の症状を起こすため要注意とのこと。しかし、これも4、5年前、勇猛果敢に2匹を口に入れた。「虫体に傷が付けばすぐ死ぬ」との定説を実証するためだ。1匹はかみつぶしたものの、もう1匹はツルンと胃へ。幸い腹痛は起こらずホッとしたという。一連の食体験は、消費者グループなどに養殖魚の安全性を伝える際、披露することもあるという。

今は魚も切り身で売られていることが多く、また程度は定かではないが魚離れが進んでいると言われていることもあって寄生虫にお目にかかる機会が少なそうだが、こうしたニュースを聞くとちょっとは不安感も減る気がする。が、できれば遭遇したくはない…。