

2011/5/9 (mon)

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ヨーカドー、福島・いわき市でネットスーパー開始」
- 2) 「ローソン、健康志向に特化した新商品“いつでもナチュラル”を販売」
- 3) 「渋谷に“農家の台所”青果店」
- 4) 「花粉症対策の切り札は“遺伝子組み換え米”」

1) 「ヨーカドー、福島でネットスーパー開始」

イトーヨーカ堂は5月9日、イトーヨーカドー平店（福島県いわき市）でのネットスーパーを開始する。

導入済の福島店（福島市太田町）、郡山店（郡山市西ノ内）と併せ、福島県内全3店舗でネットスーパーが利用できる。

受付開始は5月8日午後5時からで、取扱商品約30,000品目、配達料金1回の届けで315円（税込）だが、6月30日まで1500円（税込）以上購入の場合は配達無料。1日3便体制で配達する。なお、配達地域は店舗を中心に5km圏で、約5.1万世帯。

原発区域からは離れているものの、様々な憶測が飛び交う今日、子供をあまり外に出さない家庭では重宝しそうだ。本当に必要としている屋内待避の区域にはどうしても無理があるかもしれないが、茨木県や震災被害のある地区にいち早く流通経路ができることを願いたい。

2) 「ローソン、健康志向に特化した新商品“いつでもナチュラル”を販売」

ローソンは6日、美容と健康に特化したオリジナル商品「いつでもナチュラル」を10日から首都圏で展開する「ナチュラルローソン」で販売すると発表した。5種類計18品目で販売を始め、順次、商品を増やす予定。

「低カロリー」「多品目」「食塩相当量」など、健康と美容にまつわる計7項目に独自の基準を設け、商品を開発した。弁当や調理麺が480キロカロリー以下であったり、塩分の使用量を抑えた商品が対象となる。商品パッケージも、熱量や品目数などがひと目でわかるよう工夫されている。

現在首都圏（東京都、神奈川県、千葉県）に計81店舗あるナチュラルローソンの商品はすでに、弁当が600キロカロリー以下だったり、合成保存料などの添加物を減らすなど、消費者の健康志向をにらんだ商品を展開している。カロリーなどさらに基準を厳しくし、栄養素に着目した商品を拡充させることで、幅広い顧客獲得を目指す。

健康志向が高まっている中、低カロリーなどを打ち出している食品は当たり前になってきているが、基準があやふやなものも多い。

スーパーもここまで徹底して取り組んでいる企業はあまりないので、こういったオリジナルブランドを作ると他店との差別化が出来るのだ。

3) 「渋谷に「農家の台所」青果店」

渋谷・東急百貨店本店地下1階に3月、「農家の台所 東急本店青果店」がオープンした。運営は国立ファーム（国立市）。野菜レストラン「農家の台所」で知られる会社だが、当初は「青果店を展開したい」と創業。2007年6月には、立川市に青果店「大根1/3本からお届けします」をオープンするもニーズに合わず約8ヵ月間で閉店。新たに立ち上げた「農家の台所青果店」は、昨年9月にオープンしたたまプラーザ店を皮切りに、渋谷の店舗は2店舗目となる。二子玉川ライズにも3店舗目を出店している。

全国500軒ほどの協力農家から直送される野菜を販売する同店。青果のセレクトは各店の店長が行うため、店舗によりそろえる青果が異なるのも特徴。

店舗面積は14.8平方メートルで、陳列にはワインの木箱を使用。同店は富裕層を意識し、珍しい品種や希少価値の高い商品などをそろえる。表面に結晶のような細胞があり塩味が特徴の「ソルトリーフ」（248円）などの同社オリジナル商品のほか、ニクラファーム（西東京市）の「花つきバジル」（262円）、RDR有機ファーム（滋賀県犬上郡）の菊芋（100グラム、105円）、米を食べさせることで白い黄身になるかわなべ鶏卵農場（青梅市）の「ホワイトたまご」（1個78円）などのほか、ファームアベタ（茨城県結城市）の「華おとめ」（100グラム、250円）、吉田農園の「干果ミニトマト」など現段階で10種以上の品種をそろえるトマトも同店の特徴。

オープン後は30-40代の主婦を中心に50代以上の来店もあるという。「毎日来店される方も多く、目の肥えた方が多い」と渥美雄也店長。「新しい商品、旬の商品をそろえ、他にはない珍しい商品にどんどんチャレンジしていきたい。来て感動する店、知らないものがある店にしていきたい」とも。

スーパーでは地産地消・地場野菜コーナーが定番化してきているが、その類とは別に百貨店ではセレクト野菜のコーナーも増えている。2007年に一度失敗しているのに復活したということはそれだけ消費者の意識も変わってきているのだろう。こうした小売の地道な取り組みが農業の明るい未来につながることを期待したい。

4) 「花粉症対策の切り札は“遺伝子組み換え米”」

国民の約3割と言われる花粉症患者にとって憂鬱な季節、春。特に今年は非常に辛い思いをしている人が多いだろう。そんな花粉症に苦しむ人に朗報。何と、食べるだけで、花粉症がみるみる緩和するという夢のようなコメが開発されようとしているのだ。

そもそも花粉症は、体内に入り込んだ異物を体外へ追い出そうとする免疫システムの過剰反応が要因だ。

様々な治療法の中で、実用性が高いとされているのが「減感作療法」。数度の注射で体内にアレルゲン（抗原）を投与し続け、慣らす＝花粉症が起こりにくい体質に変えていくという

もの。アレルギーを治す唯一の治療法とされているが、治癒に2~3年もかかるうえに、副作用の懸念もある。

そこで、この治療をより簡単で安全に受けられるようにと考案されたのが「スギ花粉症緩和米」だ。これは遺伝子組み換え技術を応用し、スギ花粉のアレルゲンを蓄積させた白米だ。ゴハンを食べながら、体にアレルゲンを投与できる。すでに独立行政法人農業生物資源研究所が2000年より実施している研究で、マウスによる有効性が実証され、2011年度より商品化へ向けた開発が本格化する。

予定では2014年度には民間企業に委託、そして2020年度の実用化が目標。

レンジでチンしておいしく食べるだけで、花粉症も治癒。花粉症患者にとって本当の春がやってくることを願いたい。

わらにもすがりたいという人は多いだろうが、実用化されるのは2020年。。。。

その頃には花粉の仕組みも変わっていきそうな気もしなくはないが、花粉症だけに限らず“食事”という基本的なことで軽減できるというのは魅力的だ。