

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「サントリー、香川県と販促タッグ」
- 2) 「酢ムリエが考案した新感覚スイーツ」
- 3) 「新燃岳噴火、肉や魚、灰で干物に」
- 4) 「ハッピーな人は長生きする!? 幸せと健康の相関関係とは？」

1) 「サントリー、香川県と販促タッグ」

サントリービア&スピリッツと香川県、JA 香川県、県漁連は県産品の販売促進で連携することで合意し、17日、高松市内で調印式を行った。県内の小売店や飲食店で「ザ・プレミアム・モルツ」などのサントリー製品と「オリーブ牛」「オリーブハマチ」などの県産食材と組み合わせたPRやキャンペーンを展開する。

サントリーは自社製品、県側は県産品の販売増や認知度の向上で相乗効果を期待している。県内では、大型スーパーの店頭でオリーブ牛ステーキなどプレモルに合ったメニューを提案したり、プレゼントキャンペーンを実施したりする。また、飲食店を招いたセミナーを開き、県産品とサントリー製品への理解を深めてもらう。県外では、サントリーグループの飲食店で県産品フェアを開き、PRする。

サントリーの四国エリアでのシェアは全国平均を下回っており、売り上げ拡大の余地があるとしている。県側からすると、物産展を開くより多くの人にPRできる可能性がある全国区の手企業とタッグを組めることは良いことだ。コンビニ業界でも多いPR方法だが、お酒以外の大手企業とでも、協力企業によってはもっと相乗効果が見込めるはずだ。

2) 「酢ムリエが考案した新感覚スイーツ」

酢は、塩と並び最も古くから使われている調味料だ。調理に便利なアイテムとしてキッチンに欠かせないが、最近は美容と健康にさまざまな効果が期待できるとして、ドリンクやサプリメントで酢そのものを楽しむ人も増えてきた。

そんな酢ブームの立役者、「酢ムリエ」こと内堀光康さんが手がけるデザート酢専門店「オークスハート」で注目を集めるのが、酢を使った新感覚スイーツ「酢フトクリーム」(380円)。東京、名古屋に次ぎ、4月に高島屋京都店で販売を始め、関西ではここでしか味わえないとあってじわじわと人気広がっている。

ソフトクリームに酢という、一見ミスマッチな組み合わせだが「試食してもらおうと『レアチーズケーキのよう』と好評で、今では毎日のように買い求めるファンもいるそう。

高級白ワインの原材料「リースリング」を発酵させたブドウ酢を使用。乳製品に酢を加えると独特のとろみが出て、何ともいえないもっちりとした食感がある。

そのまま食べてもいいが、月替わりで提供される5種類の果実酢をトッピングすると、異なるおいしさを楽しめる。5種類の中に好みがあれば、店頭にあるほかの酢をリクエストすることもできるという。

これから夏本番になり、電気使用量の問題が本格化してくると、クールビズや涼感商品の他に、アイスなどの冷たいスイーツも色々出てきそう。各社集客の為にユニークな商品を出してきそうなので、注目していきたい。

3) 「新燃岳噴火、肉や魚、灰で干物に」

霧島・新燃岳の降灰に苦しむ宮崎県高原町のNPOが火山灰を活用し、地元産のイノシシなどの肉や魚を干物にする「灰干し」に取り組んでいる。“厄介物”を一転、町の特産品開発に生かす試み。町内での試食会では「臭みも取れ、こくがある」と好評で、商品化に弾みがつきそうだ。

取り組むのはNPO法人「たかはるハートム」。灰干しは、火山灰に身の水分を吸収させて干物を作る伝統製法。灰を敷き詰めた容器に布と、水分を通すセロハンにくるんだ肉や魚を入れ、その上から火山灰を載せて24時間乾燥させる。灰のミネラル成分が魚などの臭みを消し、脂分を閉じこめるため、上質な干物ができるといふ。

1月の本格噴火の直後、災害情報研究が専門の干川剛史・大妻女子大教授が町に調査に来たのがきっかけになった。NPOの主婦たちが干川教授から、降灰に苦しんだ三宅島で灰干し加工した干物が評判になっていると聞き、新燃岳の灰も活用できないかと試作を始めた。材料に細かな粒子の灰が付着しないよう苦心しながら、肉や野菜15品目で試し、うま味がぐっと増した鹿や豚、ニジマス、タマネギなど9品目を採用。19日に町内であった試食会には観光業者や精肉店などの経営者が集まり「素材が柔らかくなり、味に深みがある」などと好評だった。

特産品で売り出すには、量の確保など課題はあるが、「灰干しが産業になれば雇用も生まれる。田を荒らす鹿やイノシシの肉を利用できれば一石二鳥」と同NPO。商品化に向け、販売ルートなどの開拓を始める予定だ。「噴火に負けない町の元気を全国発信したい」と張り切っている。

東北地方の地震でこちらの状況があまり取り上げられなくなったが、地元では苦しんでいる人がたくさんいる。作っただけで終わらず、流通することで町が元気になると思うので、手にする機会があれば是非協力したいと思う。

4) 「ハッピーな人は長生きする!? 幸せと健康の相関関係とは？」

「幸せであることは、健康の秘訣と言ってよい」

数年前に大ブレイクした書籍『「脳にいいこと」だけをやりなさい!』の中で、著者のマーシー・シャイモフさん(訳:茂木健一郎さん)はそう説いている。

幸せが免疫機能を高めるそうで、以下のようなデータが紹介されていた。

- ・幸せを感じている人は、平均的な人より風邪を引く割合が35%少なく、インフルエンザワクチンに対する抗体が50%も多かつくられる
- ・幸福感や楽観思考のテストで高得点をとった人は、心血管疾患、高血圧症、伝染病にかかる確率が低い
- ・ユーモアを忘れずに、いつも自分を幸せだと思っている人は、そうでない人よりも長生きする。特にガン患者においてその違いは著しく、ガンにかかってもユーモアを失わなかった人は、そうでない人より早期に死亡した割合が70%も少ない。

ポイントは、脳の化学物質にあり、脳内では多幸感を増す物質がいくつも製造されている。鎮痛作用があるエンドルフィン、不安を鎮めるセロトニン、喜びを促すドーパミンなど。。。。なんとなく聞いたことがあるこれらが、細胞に供給されることによって幸せを感じる。同書によると、細胞を幸せで満たすには下記が大切だそうだ。

「細胞を幸せにしていくには、まずストレスや疲れを溜めないようにして、身体から毒素を排出し、新たな毒素を入れないようにすること、そして、脳の中でつくられる化学物質を滞らせないようにすることだ。

たまにはマッサージに行ったり、ガーデニングを楽しんだり、脳が喜ぶ行動を日々の生活にたくさん取り入れる。「ただ笑顔をつくる」ということでさえ、その効果があるそうだ。

幸せだと感じるには相手の態度や言動にも左右されるが、自分の考え方次第で変わるものだ。人それぞれ何に対して幸せを感じるかは別だが、幸せな人が多ければ多い程回りに伝染していくと思うので、日頃から笑顔を心がけ、健康的な生活を送りたいと思う。