

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「サークルK サンクス、認知症サポーターが 2000 人超え」
- 2) 「放射性物質も除去の純水自販機」
- 3) 「南船場に“こだわり食品館” 食品卸が初出店」
- 4) 「体にいい超硬質米」

---

**1) 「サークルK サンクス、認知症サポーターが 2000 人超え」**

サークルK サンクスの加盟店と社員の認知症サポーターが 4 月末時点で、2000 人を超えた。

認知症サポーターとは、厚生労働省の「認知症サポーター100万人キャラバン」に賛同し、都道府県、市区町村など自治体と全国規模の企業・団体等と協催で認知症サポーター養成講座の講師役（キャラバン・メイト）から養成講座を受けた人のこと。

その活動を理解・協力するとともに、社員一人ひとりが認知症に関する正しい知識を習得して対応できるよう 2009 年 3 月から「認知症サポーター養成講座」受講を進めた。

これまで、地区の事務所や本部などで「認知症サポーター養成講座」を開催し、1451 名の社員が受講。2010 年 4 月からはサークルK とサンクス加盟店も受講できるよう体制を整え、現在 733 名の加盟店オーナー・スタッフが受講した。4 月末までに 2184 名の加盟店・社員の受講が終了している。

関わりのない人にはあまり理解されていない認知症。しかし、これからの社会において必ずと言ってよい程、触れる機会が増えるはずだ。全国にある身近なコンビニが取り組む事は良いことだ。個々の問題から地域全体の理解を得て、多くの人でケア出来ることかもしれない。

---

**2) 「放射性物質も除去の純水自販機」**

計量器メーカーのイシダは、純水自動販売機「Roasis」を発売する。

自販機内部に 4 種類のフィルターを搭載し、中でも直径約 2 ナノメートル（ナノ=10 億分の 1）以下の超微細な穴が無数に開いている逆浸透膜のフィルターは、水の分子だけを通過させ、それより大きい超微細物質や病原菌、ウイルスを除去できるのが特徴だ。

逆浸透膜は高度浄水処理などの用途で幅広く使われているが、同社が製品に採用するのは初めて。定価 180 万円で、今年度に 300 台の販売を見込む。

主婦層などから「目に見えない不純物も取り除いた安全な水がほしい」との声に着目。逆浸透膜の技術を持ち、浄水器などの製造を手がける産電子工業と共同で製品の開発を進め、今年 2 月に東京で開かれた展示会「スーパーマーケット・トレードショー2011」に参考出品した。だが注目されなかったという。

ところが、3月11日の東日本大震災と福島原発の事故を受け、スーパーマーケットなどから「純水自販機で放射性物質が除去できるのなら、早く商品化を」との問い合わせが殺到。急遽、検査機関で実証試験を行ったところ、水道水に混入した放射性物質のヨウ素を約88%、セシウムを約94%除去できた。イシダでは「一定の効果が確認できた」と量産に乗り出した。同社は今後、全国のスーパーマーケットを中心に販売する計画だ。

他社の製品にも純水自販機は数々あるが、放射性物質除去に関しては正確な数値を出せていない物もあり、「100%除去」のようなものも少し疑問に思えてしまう。この純水自販機は100%では無いものの、人体に影響の無い程度にまで除去してくれるので、水道水に不安を感じている人には救いになるのではないかな。

---

### 3) 「南船場に“こだわり食品館” 食品卸が初出店」

5月28日、大阪市中央区南船場に食品小売店「こだわり食品館」がオープンした。食品の卸販売などを手がけるシーアンドシーが経営する同店。同社の取引先約3000社が取り扱う6万点の食品の中から、菓子、スイーツ、調味料、飲料、化粧品など約1500点をセレクトし販売する。店舗面積は約35坪。食品への関心が高い20~40代の女性とその家族をメインターゲットに据える。

同社が小売店を出店するのは初めてで、「これまで卸では聞けなかったお客さまの生の声を収集し、メーカーへフィードバックすることで、より付加価値の高い商品の開発やトレンドの創出を図るという役割を担っている」と期待を寄せる。「新たな売れ筋商品を発見し、卸先のバイヤーに対して提案することも考えている」とも。初年度の売上目標は1億円。店内にはイートインスペース8席を設け、コーヒーなどを提供するほか、店舗で購入した商品の飲食も可能。無線LAN、コンセントも完備する。

卸売業が店舗を構えることは有効的だと思う。お客様のフレッシュな反応を卸先に伝えることができ、商品提案が行えるというのは面白い。また消費者にとっても安く手に入れられるのは嬉しい。今後の展開に注目したいと思う。

---

### 4) 「体にいい超硬質米」

硬くてそのままでは食べられないが、血糖値の上昇を抑えるなど体によいとされる「超硬質米」を、ふわふわのトマト味のパンにする技術を、新潟大学が地元のパン店と共同開発し、「浜辺の新潟トマトパン」として新潟県内で試験販売を始めた。血圧を下げる成分も入っているといい、同大農学部の大坪研一教授は「糖尿病予備軍の人など健康志向の人にもおすすめです」と話している。

超硬質米は九州大学が開発した「EM10」。この米をおいしい食品にして生かすため、新潟大が米粉パンの製法に詳しい新潟市のパン店「ボンオーハシ」との産学連携事業の一環として研究を進めた。

EM10は、発芽しにくい性質を持つが、これを玄米を浸す水に、赤タマネギの抽出液を混ぜることで発芽を促す。ふわふわの食感を出すため、米を粉状にして使うのではなく、炊飯し

てから生地に使う製法も開発し、いずれも特許を取得した。ふわふわで、米粉パンに特徴的なもちっとした食感は、3日間たっても損なわれない。

使用する米は、福岡県の農業試験場で生産されたものだが、今後、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構の北陸研究センター（上越市）で新潟の気候に合うよう品種改良し、県内での栽培を目指す。

トマトパンは2斤弱分1袋（588円）や、豆や野菜を使ったサンドイッチ（262円〜）として、県内に3店舗ある同店で試験販売されている。

米は血糖値が上がりやすいと思っていたが、この超高質米のように反対の性質を持つ物もある。そのままでは硬くて食べられなということだが、米粉が広まってきたこともあって、加工次第で用途は広がりそうだ。

尚、トマトを入れた理由は「風味が豊かになり有害な活性産を抑制する効果があるから」だそうだ。