

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「カップヌードルミュージアム、横浜に」
- 2) 「三菱自動車、火を使わないクッキングを電気自動車」
- 3) 「ご当地丼ぶりコンテスト、西日本高速のSA・PAで開催」
- 4) 「財政再建中のハンガリー、肥満防止で“ポテチ税”導入」

---

1) 「カップヌードルミュージアム、横浜に」

日清食品 HD が、財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団と協力し、横浜みなとみらいに「カップヌードルミュージアム」（正式名称：安藤百福発明記念館）をオープンする。建物やロゴマークのデザインから各展示のコンセプトワークに至るまで、アートディレクターの佐藤可士和が総合的なプロデュースを手掛けた。チキンラーメンを手作りできる「チキンラーメンファクトリー」など、インスタントラーメンに纏わる様々な展示や体験工房などを通じて発明・発見の大切さやベンチャーマインドについて楽しみながら学べる体験型ミュージアムとなっている。9月17日12時にグランドオープン。

日清食品の創業者で、インスタントラーメンの発明者である安藤百福は、1958年に世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を、1971年には世界初のカップめん「カップヌードル」を発明。2007年に96歳で亡くなるまで、95歳で宇宙食ラーメン「スペース・ラム」を開発するなど、人生すべてを“食”に捧げた人物だ。

「カップヌードルミュージアム」は、彼が抱いていた“子どもたちに発明・発見の大切さを伝えたい”との思いを具現化する場として展開。大阪府池田市の「インスタントラーメン発明記念館」（1999年11月オープン）に続く施設となる。

館内にはインスタントラーメンや安藤百福の軌跡を辿る「インスタントラーメン歴史キューブ」、「百福シアター」、「百福の研究小屋」、「クリエイティブシンキングボックス」、「安藤百福歴史」のほか、体験型のアトラクションを多数用意。8月25日から予約を開始している「チキンラーメンファクトリー」では小麦粉をこねるところから「瞬間油熱乾燥法」で乾燥させるまで、「チキンラーメン」を実際に手作りするところまで、自分でデザインしたカップに好みのスープと具材をトッピングして世界で一つだけの「カップヌードル」を作る「マイカップヌードルファクトリー」も設置される。

“創造的思考＝クリエイティブシンキング”をコンセプトに据え設計されている。企業主体ではなく、クリエイティブディレクターが携わっての設立だけに、おもしろい仕掛けや考えさせられることがあるようだ。修学旅行生や親子連れなど子供の来館を期待して建てたこともあり、親子で楽しめる良い施設となるだろう。

## 2) 「三菱自動車、火を使わないクッキングを電気自動車」

三菱自動車は2日、マイナーチェンジして7月に発売した電気自動車「i-MiEV」(アイミーブ)の活用法として、車両の電力だけで料理ができることをアピールした。東日本大震災で電気自動車の蓄電性が注目される中、災害時に限らずキャンプなどアウトドアでも火を使わずに料理できると強調した。

東京都内で同日開いたイベントでは、料理研究家の五十嵐豪さんとタレントの東原亜希さんが、給電装置をつないだアイミーブから電力をとり、炊飯器やIHコンロで「秋ザケのじっくり火を入れたハーブソテー」や「きのこことムール貝のワイン蒸し炊き込みごはん」、「レンジフォンデュ」を料理した。

今回披露した給電装置は旅行トランクほどの大きさだったが、同社によると「年度内にはぐっと小さいサイズのものを発売できるよう開発中」という。炊飯器でごはん5合を1回炊くと、走行距離8-10キロ分の電力が減る換算だ。マイナーチェンジしたアイミーブは「グレードM」「グレードG」の2種で、ブレーキペダルを踏み込むと回生ブレーキが強くなり蓄電できるよう性能が向上している。ベーシックな「M」は、経済産業省の補助金を活用すれば実質価格が188万円、自治体ごとの補助金を使えばさらに安くなるという。上級の「G」は、走行距離が180キロに伸び、リモコンによる空調管理やタイマー充電もできるようになった。同社は「電気自動車は新しい技術への挑戦。電気自動車を日本中に普及させたい」と意欲を見せている。

ここ数年で普及してきた電気自動車は、世間的に注目はされているものの実際にはまだまだ身近に感じている人はまだ少ないように感じる。

しかし、こうした「実用的」な例を挙げられると新たな発見となり、自分の生活に当てはめやすくなる。少しの投げかけで普段から活用できることがわかれば、個々の発想が広がり普及につながるのではないか。「あれもこれもできる」のが大好きな日本人ならではのアイデアでエコカー先進国となり、エコと同時に自動車輸出の盛り上がりから経済の活性につながれば嬉しい。

---

## 3) 「ご当地丼ぶりコンテスト、西日本高速のSA・PAで開催」

西日本高速道路は31日、サービスエリアとパーキングエリア内の飲食店が丼メニューで競う「ご当地丼ぶり王決定戦2011」を開催すると発表した。ご当地ハンバーガーに続く第2弾。地元の特産品を使ったメニューを提供し、沿線地域の活性化に貢献することを狙っている。

参加するのは、計146店。それぞれ地元の食材を使ったメニューを考案し、9月1日から30日まで各店で販売する。価格は500-1580円を予定。地域ごとの予選を経て、11月23日に大阪城公園で決勝戦を開く。

高速道路の週末1000円・一部無料化が廃止になり、特需を受けていたところが悲鳴を上げているというニュースを見たが、こういった取り組みが再びそれらの店を盛り上げるようなきっかけになって欲しい。

また、各地の観光収入の増加も見込めるので、西日本だけでなくこれから復興してくる東北も含め全国的に開催して、日本全体が元気になることを願いたい。

#### 4) 「財政再建中のハンガリー、肥満防止で“ポテチ税”導入」

ハンガリー政府は1日、国民の肥満防止を目的に、スナック菓子や清涼飲料水など塩分や糖分が特に高い食品に課税する通称「ポテトチップス税」を導入した。

ハンガリーは財政再建を進めており、政府は税の導入で、毎年7400万ユーロ（約81億円）の税収を見込んでいるという。

欧米メディアによると、包装された市販のケーキやビスケットなども対象で、1キロ当たりの課税額はポテトチップスが200フォリント（約80円）、包装されたケーキ類は100フォリント。

ハンガリーの政治家はフランスメディアに「不健康な食品を取るべきではないというメッセージを消費者に送りたい」と説明している。

一方、地元経済団体は税導入で国内の複数の工場が閉鎖され、多数の従業員が解雇される可能性があるとしている。

日本でも増税が目の前に迫ってきている。消費者にとって負担増は厳しいが、国を支えるには増税は避けて通れない。税金に関しては「たばこ」がやり玉に挙がっている感があるが、この例のようにその他の嗜好品に税を掛けるのは一つの方法だと個人的に思う。

食生活が少しでも健康的になり、その分少しでも医療費負担につながるのであればアリではないか。ただ、少くも金額が上がっただけでは理想通りの結果につながるの難しいと思うが、考えるきっかけにはなるだろう。