

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソン、総合ネットショッピングモール“ロッピー”オープン」
- 2) 「日本ケミカル、魚の“アラ”飼料に 豚・鶏向け」
- 3) 「日清紡、完全人工光型植物工場で“いちご”の量産栽培に成功」
- 4) 「個人差大きい？“第6の味覚”」

1) 「ローソン、総合ネットショッピングモール“ロッピー”オープン」

ローソンは13日、インターネットショッピングモール「ロッピー ローソンネットショッピング」をオープンした。

「ロッピー ローソンネットショッピング」は、食品や日用品など約3000万点の商品を取り扱う総合ネットショッピングモール。ローソンが運営する「FROM ナチュラルローソン」や、ローソンの総合エンタメモール「エルパカ」、ヤフーが運営する「Yahoo!ショッピング」で構成されている。

「Loppi (ロッピー)」という名称は、ローソン店頭でオンラインショッピングを提供するマルチメディアキオスク端末の名称として1997年から使用しており、本格的なeコマースサービスを展開するにあたり、お客様に親しまれている名称「ロッピー」をサービス名として使用いたしている。

サイトは、PC、スマートフォン、携帯電話（NTTドコモ、au。ソフトバンクは対応予定）に対応。また、共通ポイントプログラム「Ponta」会員は、ロッピーでのすべての購入でポイントを貯めることができる。

ヤフーとのコラボレーション企画の一環でヤフーショッピングの商品をナチュラルローソンの実店舗に置く取り組みとは反対のバーチャルな取り組みだ。

インターネットと実店舗の組み合わせを上手く使い、このコラボレーションを期待している人を飽きさせない取り組みを続けて欲しい。

2) 「日本ケミカル、魚の“アラ”飼料に 豚・鶏向け」

飼料製造の日本ケミカル工業は魚の加工時に発生するアラを原料とする飼料の製造法を開発した。粉碎したアラと自社製造の飼料を混ぜ合わせるもので、この飼料が含む黒こうじ菌による発酵作用で魚特有の臭いを抑える。水産関係の食品企業や魚市場に生産への参加を呼び掛ける。

近く第1号の生産を愛媛県内の水産加工業者と始める。加工業者が自社の加工場にミキサーや発酵に必要な装置を設置。この装置で日本ケミカル製の飼料と混ぜて生産し、家畜飼育業者に販売する。

アラは魚の加工後に残る骨や内臓などの廃棄物で、処理業者に引き取ってもらうことが多い。豚や鶏などの飼料用に活用することで「水産事業者は処理費用を抑えられる」（同社社長）。

販売価格は1トン当たり数万円の見通し。トウモロコシなど家畜飼料の国際価格が高止まりするなか、比較的安価な飼料として売り込みを狙う。

廃棄物を飼料として再利用している例はたくさんあるが、輸入に頼る飼料を国内で賄えるというのはメリットだと思う。中間にこのような企業が入り、廃棄物を出す側・飼料を必要とする側の橋渡しをすれば、一時的なものに終わらず長く取り組めるのではないか。

3) 「日清紡、完全人工光型植物工場で“いちご”の量産栽培に成功」

日清紡ホールディングスは9月20日、徳島県にある同社の完全人工光型植物工場において「いちご」を量産栽培することに成功したことを発表した。同いちごは「あぽろベリー」と名付けられ、近日中に出荷される予定で、今後、増産および販路選定などの事業拡大に向けた取り組みを進めていく計画としている。

いちごは年間を通して多くの需要があるが、一般的に甘くておいしいとされる一季成りいちごの旬は冬から春であり、その時期から外れた夏から秋にかけて、スーパーなどの店頭では生食用のいちごをほとんど見かけることはない。

植物工場は全天候型で、四季の区別なく、植物を栽培することが可能であり、今回同社では完全人工光型植物工場ですべての栽培環境を制御・管理することで甘くておいしい一季成りいちごを、年間を通して、安定的に供給する体制を構築したとするほか、室温や空調、照明などを高度に制御することで、いちごの味や色の個体差はほとんどないという。

また、衛生管理を徹底した環境での栽培のため、摘んだ後に洗わなくても安心して食べることも可能だという。

なお、あぽろベリーは、すでに徳島県から農産物の生産・品質管理体制を検査・認定する「とくしま安2農産物」に認証されている。

これまでは葉物中心だった植物工場だが、このように「実」がなるものも育つとは明るいニュースではないか。天候や季節に関係なく育てられるとあれば、通年いちごを必要とする製菓業界や食品業界にとっても助かるだろう。ただ、季節性の強いものであるだけに、旬の意味が薄れるのは少しさみしい気もする。

4) 「個人差大きい？ “第6の味覚”」

「秋風が立つ」といえば男女の恋が冷めてしまうこと。うら寂しい風が心に吹くさまかと思ったら、「秋」と「飽き」をひっかけた言葉でもあるという。ところが毎年、本物の秋風が立つと、飽きることなくやってくるのが食欲。特に豚カツとか天丼とか、マヨネーズをたっぷり絡めたソース焼きそばとか、口紅のグロスが不要になるような、コテコテの脂モノへの恋心が熱い。

食欲の飽きになってやたらと思出すこの言葉、「脂味」は人の味覚としてこれまで甘味、塩味、酸味、苦み、うま味の5種類が知られている。脂味はこれに続く「第6の味覚」と目されている。

昨年、オーストラリアの研究チームが、脂身が人の味覚の一つである可能性を科学雑誌に発表。世界のアブラー（脂モノ好き）たちを、恐怖に陥れた。と言うのも同チームの研究によると、脂味は人によって感じる度合いが違い、感じにくい人は脂味を求めてどんどん脂モノを取る傾向が、実際に脂味を感じやすい人に比べて肥満度数も高いらしい。

そういえば、無性に脂が恋しくなる時がある。コンビニのホットスナックコーナーに目がいたり、ケーキよりもドーナツ！という時や、焼肉が食べたくなる時がふいに訪れる。脂味と言う味覚のことは分かったが、例えば「疲れたときは甘い物」「汗をかいたときはしょっぱいもの」を欲すると言われるように、体の中でどういうことが起こった時にその脂味が恋しくなるのかが気になる。