

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソンとらでいっしゅぼーやでネットスーパー」
- 2) 「“ユッケ” “牛刺し” 加熱した肉で 生食用新基準の適用開始」
- 3) 「中央卸売市場が活性化事業、阪急梅田駅改札内に出店」
- 4) 「うまい新米食べるコツ」

1) 「ローソンとらでいっしゅぼーやでネットスーパー」

ローソンとらでいっしゅぼーやは生鮮野菜を中心としたネットスーパー事業を始める。注文を受けてから最短3日で全国に配送する。

競合する大手スーパーのネット事業は即日配送も可能だが、両者は独自基準で安全性を高めた有機野菜と、菓子や日用品などコンビニ商材を同時に購入できることを売りに顧客を掴む考えだ。らでいっしゅぼーやのネット通販サイトを刷新し、「らでいっしゅローソンスーパーマーケット」とし、らでいっしゅぼーやから肉や魚を含めた生鮮品、飲料や調味料を、ローソンからは菓子や加工品、洗剤などの日用品のプライベートブランド約200点を品揃えする。

1年以内をメドに両者が共同開発した商品も投入する。らでいっしゅぼーやの野菜を使ったジュースやパスタが候補で、ローソンの店頭でも販売を検討している。

自社の弱みを補っての提携であり、他にはない強みが生み出せている。利便性に欠ける点がローソンのイメージとは合わないが、らでいっしゅぼーやの顧客へは日用品を取り込んだことで関心が高まりそうだ。今後の事業拡大に期待し目を向けたい。

2) 「“ユッケ” “牛刺し” 加熱した肉で 生食用新基準の適用開始」

焼き肉チェーン店での集団食中毒事件を受け、ユッケなど生食用牛肉の新基準が10月1日から施行される。加工・調理や表示の基準を厳しくし、違反すれば食品衛生法に基づく罰則の対象になる。食べる側も食中毒の危険を知っておきたい。

新基準の対象は、牛の生肉とそれを使った食品。「ユッケ」や「牛刺し」「牛たたき」「タルタルステーキ」も含まれる。新基準では、食中毒の原因となる細菌を減らすために、食肉の加工法が細かく決められた。枝肉から切り出した肉の塊を真空パックで密閉。さらに、塊の表面から深さ1センチ以上の部分を60度で2分間以上加熱殺菌し、冷やすなどの処理をしないと生食用と表示して販売できない。表面を削った後の肉を使うため、価格が上がる可能性もある。

飲食店は、生食用と表示された肉しか使えず、生肉を取り扱う専用設備や責任者を置くことになった。店の貼り紙やメニューなどで「生肉には食中毒の危険性がある」「子ども、高齢

者、抵抗力が弱い人は生食を控えましょう」などと客に伝えることも義務化。容器に入れて販売する際もこの表示が必要になる。

国立感染症研究所感染症情報センター長の岡部信彦さんは「新基準で食中毒のリスクは以前よりは下がったといえるが、100%安全なわけではない。大人も食べる際には注意して」と指摘する。腸管出血性大腸菌などの食中毒の原因菌は、牛の腸内に生息していて完全に除去するのが難しいからだ。健康な大人なら大丈夫と思いがちだが、重症になる場合がある。生肉を食べなくても、生肉に触れた箸で料理を取り分けて汚染が広がることもある。岡部さんは「生肉に触った箸とほかの料理を食べる箸は分けて。時間がたつと細菌が増えるため、食べ残しを翌日に食べるのはやめたい」と話している。一方、同じ生肉でも牛レバーの場合は、規制の対象ではなく、都道府県を通じて、飲食店に対し、提供の自粛を求めるにとどまっている。牛の生肉以上に食中毒の原因となっているが、厚生労働省の審議会で提供を禁止するかどうか結論が出ていないためだ。鶏肉も現状では規制がなく、今後、検討される。

一部の心ない店のために、まじめにやってきた店にまで大打撃が及んでしまった。生肉より確立の高いレバーが後回しになったり、鶏や馬はOKだったり、あいまいな基準も経営者にとっては素直に受け入れがたいだろう。そもそもそこまで規制しないとダメなのか、売る側の取り組みで解決できないのか、いろいろと疑問の残る基準だ。

3) 「中央卸売市場が活性化事業、阪急梅田駅改札内に出店」

阪急梅田駅 2 階改札内に 9 月 21 日、フルーツ・野菜専門店「Vegitable Station21 (ベジタブルステーショントゥエンティワン) 阪急梅田店」が期間限定でオープンした。営業時間は 11 時-22 時。期間限定の 11 月 20 日まで。

大阪府中央卸売市場（茨木市）が活性化事業の具体化第 1 弾として提携した同ショップ。「旬のものをリーズナブルな価格で提供し、市場を外に発信しよう」と、市場のある阪急沿線での出店を決めた。近鉄大和西大寺駅の駅ナカショッピングモール「Time's Place Saidaiji」で「ベジタブルステーション 21」を運営する「みくりや青果」（茨木市）が運営する。

店内には、野菜・フルーツ約 40 種、サラダ 28 種、カット野菜 16 種など、野菜を中心とした約 90 種をそろえる。野菜炒めセットや煮物ミックス、カット野菜・フルーツなど、帰ったらすぐ食べられるような簡便なものも売場に並び。

食の安全安心に関心が高い人が増え、野菜についてや産地を知りたいといった声が多いことから、同店では商品の 7 割を契約農家から仕入れ、生産者の顔が見える商品を扱う。

野菜と果物の高付加価値商品を発信することをコンセプトとし、鮮度の良い全国の野菜や果物が購入できる。駅構内ということもあり人通りも多く、単身者や共働き夫婦に重宝されそうだ。

4) 「うまい新米食べるコツ」

新米の季節がやってきた。原発事故の影響で古米への需要も根強いというが、新米の、あの食感には、やはり心躍るものがある。今年は昨年に比べて天候条件も良く、品質も、おおむね良好という。その新米を、どうやって、おいしく食べるか。

おコメの品種選びで頼りになりそうなのが、米穀店の団体、日本米穀小売商業組合連合会が認定する「お米マイスター」だ。コメに関する知識や経験に応じて「三ツ星」と「五ツ星」の2ランクがある。おコメ屋さんが多いが、約4200人いて、組合のサイトで地域別に探せる。電話番号などを載せている人も多いので、マイスターに自分の味の好みや「弁当用に使いたい」といった用途を伝えれば、最適のコメを選んでくれるはずだ。

ごはんの炊き上がり具合は、コメ自体の品質だけでなく、精米後の鮮度によっても左右される。精米とは、玄米から胚芽や糠ぬかの層を取り去って白米にする作業だ。品種にもよるが、一般に精米してから時間が短い白米ほど鮮度が高く、甘みがあって、おいしい。新米でも精米して時間が経過したコメは、鮮度が落ち、味が劣化するそうだ。

精米したてのコメをこまめに買ってくるのが難しい人は白米も生鮮品と考えて、冷蔵庫で保管するといい。玄米のままだと劣化しにくいので、玄米で保存、毎日食べる分を家庭用精米器で精米する方法もある。次は炊き方。1回に炊くコメの分量は、炊飯器の最大の容量の7-8割にすることだ。5合半の容器なら、4合程度炊くことだ。炊いている最中はコメは釜からの熱を受けて炊飯器の中を対流する。対流が大きくなると、全てのコメにまんべんなく熱が加わり、ムラなく炊ける。量が多すぎても、少なすぎても大きな対流は起きないそうだ。

炊き方のポイント

- ・きっちり計量する

1合カップ(180cc)で、すり切り1杯をきちんと計量する。重量で量る場合は150グラムが目安。水加減は、コメ1合に200cc前後で、新米の場合はやや少なめが良い。

- ・コメの浸水は、時間と水の温度が大切

普通に炊く場合は常温で60分程度で、120分時間がとれる場合は冷たい水がオススメ。予約炊飯など長い時間浸す場合、冷たい水で。夏場や暖かい部屋での予約炊飯は、釜の中に雑菌が増える恐れもあるので水温に注意。

- ・炊き上がったら、すぐに「ほぐし」を「ほぐし」をしないと、余分な水の逃げ場がなくなり、水っぽいご飯になってしまう。炊飯後の保存・できるだけ早めに冷凍保存 炊飯器の保温状態では、時間がたつにつれ、味が落ちる。ご飯が余ったら、粒を潰さないよう平らに四角くまとめてラップし、冷凍保存する。食べるときに必要な分を解凍する。長期冷凍は、水分が抜ける「冷凍焼け」となるため、1週間-10日以内に食べる。

1年に1回の新米の季節。食べ物が美味しいこの季節だからこそ、より美味しく食べられる炊き方でご飯を食べたい。日本人ならではの喜びとして、今年も感謝しながら新米を頂きたいと思う。