

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ヨドバシ梅田リニューアル第二弾」
- 2) 「横浜で“スイーツマラソン”初開催」
- 3) 「廃棄物の山、有望な熱源」

1) 「ヨドバシ梅田リニューアル第二弾」

ヨドバシカメラは2月24日に「ヨドバシ梅田」の第2弾改装を終え、リニューアルオープンを迎えた。

昨年12月、地下2階-地上4階を「ヨドバシカメラマルチメディア梅田」に、5階-7階をファッションゾーンに変更しリニューアルオープンした同店。今回の改装では、5階-7階のファッション・専門店ゾーンに34店舗、8階のカフェ&レストランゾーンに10店舗を新しくオープンした。幅広い客層を持つ同店では、「ファミリーに特化して街にないブランドを集結した」という。

また、ギャレ大阪の閉店で周辺のスポーツブランドが減ったことから、6階には約450坪のスポーツゾーンを設けた。大阪市内初出店の「スーパースポーツゼビオ」、関西初出店のアウトドア専門店「L-Breath (エルブレス)」、ゴルフ専門店の「ヴィクトリアゴルフ」などが出店。メンズファッションの「ソルト&ペッパー」「コンファーム・イルズ」なども初登場する。

7階には、旅行代理店「H.I.S」、まゆ・まつ毛サロン「スワロウテイル」のサービス店舗、8階のカフェ&レストラン専門ゾーン「Yodobashi the Dining」には、陳建一さん直伝のマーボー豆腐や坦々麺をメインにするチャイニーズレストラン「麻甜(マーテン)」が全国初出店。

周辺にオフィスも増えることから、ファミリーとオフィスワーカーの両方をターゲットにするため、「回転寿司 日本一」や居酒屋なども集約。4月上旬の第3弾リニューアルで8Fが計33店舗の飲食フロアになる予定。

大阪駅周辺の開発が進み商業施設が次々に建設される梅田で、既存の施設は様々な手を打っている。他府県からの誘致も図る土地だけに、西日本初出店や日本初出店のテナントも目立つ。目まぐるしく変化する立地条件で、ヨドバシだけでなく今後も大きく動く梅田に注目したい。

2) 「横浜で“スイーツマラソン”初開催」

みなとみらい21地区で3月18日、「第8回全国スイーツマラソンin横浜」が開催された。

同大会は、「走った人に、ご褒美を。」をテーマに、マラソンコースやゴールポイントで人気のスイーツが楽しめる「食とスポーツ」のコラボレーションイベント。2010年11月に大阪でスタートして以来、北海道や福岡、大阪、東京など全国に広まり、横浜での開催は初めてとなる。主催はインターナショナルスポーツマーケティングが運営するスイーツマラソン実行委員会。

種目は、個人競技の「10キロマラソン」、チームでフルマラソンを完走する「リレーマラソン」、大会主催者がアレンジした男女混合チームで走る「シャッフルマラソン」の3種類。

当日は、エイドステーションに一口サイズの和菓子や洋菓子がバランスよく並べられ、約2,500人の男女が自由にスイーツを楽しみながら、みなとみらいのベイサイドエリアを走る。スタート・ゴール地点は赤レンガ倉庫付近。参加賞・完走証が用意され、上位入賞者は表彰される。

会場内の「スイーツ物産展」には、ハワイの定番ドーナツ「マラサダ」を販売する「Leonard's」をはじめ、堂島スイーツ、ガトーよこはま、勝栄舎牧場 菓子工房 Share、富良野メロンパンプラットフォーム、ベティーズ・ニューヨーク、MUFFIN MUFFINなど全14店舗が出店。

マラソンとスイーツの組み合わせは驚いたが、全国的に行われて今回で第8回と中々の人気だ。走る人だけでなく、観客もスイーツを楽しめるので、マラソンとスイーツのどちらにも気軽に触れあえる。マラソン競技人口が増えて各地で色々な大会が増えている中、このようなユニークな大会が増えるとともに幅広い人口増加が見込めそうだ。

3) 「廃棄物の山、有望な熱源」

金沢市内の食品メーカー「烏骨鶏グループ」は17日までに、石川県や金大の支援を受け、農業廃棄物を発酵させて熱エネルギーを効率的に取り出す装置を開発した。

廃棄物の発酵熱を利用する研究は以前からあるが、同社はもみ殻やシイタケ栽培で不要となった菌床に鶏ふんを混ぜることで、熱量を大幅に高めた。今後、回収した熱を使ったハウス栽培や魚の養殖などの研究を産学官連携で進め、環境負荷の小さい熱資源の実用化を目指す。

烏骨鶏グループは県内で約3万羽の烏骨鶏を飼育し、鶏ふんを堆肥として再利用している。発酵によって堆肥の臭いを消す研究が装置開発につながった。研究の過程で、堆肥中にすむ特定の微生物を独自技術で増やした上で農業廃棄物に混ぜると、発酵熱が高まることが分かった。装置の開発には、竹チップを自然発酵させて熱を取り出す研究を続けてきた金大の関平和教授が協力した。

約2立方メートルのコンテナに、もみ殻や不要となった菌床、竹チップと鶏ふん堆肥の混合物を入れた実験では、内部の温度が80度近くまで上昇。コンテナ内にパイプを通して500リットルの水を循環させたところ、約30時間で水温が50-60度になった。関教授によると、「鶏ふん堆肥を混ぜた場合は、竹チップ単独の発酵よりも発熱量が10倍以上に跳ね上がった」という。熱源に利用した後は堆肥として再利用できる。同社の研究を支援する県産業創出支援機構によると、同じ手法は残飯をはじめ、発酵する廃棄物なら応用が可能とみられ、有効なエネルギー源になり得るとする。県によると、2010年度に県内で発生したもみ殻は約3万2000トン、不要の菌床は約2500トンに上る。烏骨鶏グループの河内隆徳会長は「エネルギー源は無料で大量に手に入る。原油が高騰する中でメリットは大きい」とし、エネルギー循環型の農業経営モデルの構築を進めるとした。

これだけではまだ小さな力かもしれないが、未来につながる取り組みであると思う。脱原発が叫ばれる中、発熱・発電エネルギーの確保は大きな課題であるため、こうした研究はもっとサポートしてもらいたい。その他、震災によってできた瓦礫も発熱・発電に使えるように加工する装置が出来たというのも聞いた。輸入に頼るエネルギー源を自ら作り出せるようにすることは日本にとって非常に重要であると思う。