

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「大丸東京店の増床、モデルは仁川国際空港！？」
- 2) 「シャープ、“見守りテレビ”の実験を開始」
- 3) 「被災地で野菜工場」
- 4) 「“焼氷”って何やねん 大阪・新世界で100年経て復活」

1) 「大丸東京店の増床、モデルは仁川国際空港！？」

東京駅に直結する「大丸東京店」が増床し、2012年10月5日に第2期オープンとなる。増床部の出店ショップなど、その概要が発表された。

1.4倍に増床する新店舗のストアコンセプトは「東京の“今”がそろった百貨店」。ファッション関連では「ルイ・ヴィトン」など9つの海外ラグジュアリーブランドを集積したほか、「ローズバッド」「ユナイテッドアローズ」「ZARA」など東京で人気のあるセレクトショップや専門店が出店。大型店では「東急ハンズ」「ICI石井スポーツ」と、これまで東京駅周辺になかった専門店を導入した。

また、食品売り場には全長約60メートルの通路に23店舗が並ぶ「お弁当ストリート」や、「叙々苑」「ミート矢澤」など肉の有名店が店内調理するできたて弁当がウリの「お肉の細道」などができ、人気の高い弁当売り場の品ぞろえをさらに強化する。

またメンズバッグ売り場を充実させ、スイーツ売り場では東京下町の老舗和菓子店を集積するなど、従来からニーズの高い「ギフト」「トラベル」「おみやげ」ジャンルも強化する。興味深いのは、手ごろな価格のエステサロンや、頭蓋骨矯正を行うカイロプラクティックなど、サービスの専門店も強化している点だ。

「モデルにしたのは仁川国際空港。ギフトやトラベルグッズはもちろん、高級ブランドやリラクゼーションの店など、時間つぶしに対応するさまざまなショップがある。現在大丸東京店に出店しているマッサージ専門店が全国で5本の指に入る売り上げがあり、サービス専門店のニーズは十分にある」（大丸東京店の藤野晴由店長）という。

ステーションホテルの開業などもあり、活気を増す東京駅周辺をさらに盛り上げそうだ。

また、従来なら空港が小売業を参考にしそうな感じがするが、小売業が空港からヒントを得たということが面白いと思った。巨大ターミナル駅に直結しているので、様々な客層・需要がありどのように発展していくか興味がある。

2) 「シャープ、“見守りテレビ”の実験を開始」

埼玉県北本市とシャープは22日、高齢者の安否確認サービス「見守りテレビ」の実証実験を行うことを発表した。7月1日より開始する。なお、市販テレビを活用した安否確認サービスは、業界で初とのこと。

高齢者安否確認サービス「見守りテレビ」は、シャープの液晶テレビ AQUOS 向けに提供している「見守りサービス」をもとに、北本市とシャープが共同で開発した。実証実験では、北本団地自治会の協力のもと、高齢者宅（20 世帯）に液晶テレビ AQUOS を設置し、電源の ON・OFF 操作やチャンネル操作の情報を、インターネットを介して、北本市や自治会が管理するパソコンに送信。これらの情報と、毎日のテレビ操作の時間帯などを比較することにより、高齢者の暮らしを見守るという内容だ。

また、テレビの電源を ON にすると自治会の掲示板に自動的にアクセスし、地域情報を表示。さらに、テレビの画面上に表示される「体調アンケート」で、その日の体調を「よい／ふつう／いまひとつ」の3つから選択回答し、連絡することが可能。

実験期間は7月1日-9月30日（予定）。北本市は、「見守りテレビ」の実証実験を通して安否確認システムの導入の有効性・課題を検証するなど、高齢者世帯の安否確認対策に取り組むとしている。

埼玉県は、太陽光パネル設置のために民間の屋根スペースに企業にレンタルする仲介や、見守りテレビような話題性のある取り組みを行っている。

他都道府県も、牽引されるだけでは無く独自のユニークな取り組みを行うと、過疎化が進む地域にも人口が集まるきっかけになるのでは無いか。

3) 「被災地で野菜工場」

津波被害を受けた宮城県名取市の水田跡地で水耕栽培の野菜工場が完成した。被災農家が運営会社を設立、すでに大手外食チェーン 10 社前後が取引を打診している。水耕栽培は除塩が不要で、塩害に苦しむ沿岸の農業復興につながると期待される。

工場の面積は 6000 平方メートル。土の代わりに水温 21 度の水が流れる棚に苗を植え、水分と栄養素を吸収させて育てる。水温調節だけで野菜を 1 年中栽培でき、従来のハウス栽培より 40%のエネルギー削減になる。水耕栽培は生育が早く、土を使うより半分程度の栽培期間に短縮できるという。

運営するのは、仙台市の被災 3 農家で作った「さんいちファーム」。総事業費は3億5000万円で、このうち8割は国と県、名取市が負担した。

工場には外食産業から引き合いが相次ぐ。県内に 10 店舗あるサンドイッチチェーン「サブウェイ」の伊藤彰社長は23日、工場を視察。「野菜を安定供給してもらえるのは頼もしい」と語り、東北の店舗向けの仕入れ契約を検討する考えを示した。

県内の除塩対象農地は 1 万 3000 ヘクタールあるが、除塩を終えたのは 44%。仙台市では今年 1 月、ファミリーレストラン「サイゼリヤ」も水耕栽培の野菜工場を稼働させている。

農家だけではないが、多くの支援があり復興の第一歩を踏み出している事業が増えてきている。今後は事業として成功することが大きな課題であり、多くの人を動かす原動力となるだろう。

4) 「“焼氷”って何やねん 大阪・新世界で100年経て復活」

「焼氷（やきこおり）」ってどんな食べ物—。大阪・新世界の2人の商店主が、地元の幻のメニューを自分たちなりに復活させた。手がかりは、約100年前の写真につく簡単な説明文だけ。味も形もわからないが、「だからこそ夢がある」。7月上旬にはお客さんに出すつもりだ。

「焼氷は一種特別の製作に係（かか）り頗（すこぶ）る珍味なるものにして評判殊（こと）に宜（よろ）し」

新世界が街開きした1912年、初代通天閣とともに誕生した遊園地ルナパークにあった喫茶店「白雨（はくう）亭」の写真にある説明文だ。店内には「焼氷 一五銭」と書かれた看板も見える。ルナパークの入場料が5銭。それなりに高価だ。

写真を見つけたのは、「上杉酒店」を経営する上杉和功さん。13年に発行された『大阪新名所 新世界写真帖』にあった。ちょうど、ご近所の喫茶・洋食店「DEN・EN（でん・えん）」の店主の和田賢史さんから「100周年に向けて特別メニューを考えてるんや」と声をかけられた。「焼氷っていうのがあるねんけど」と上杉さん。レシピも実物の写真も見つからないなか、2人の挑戦が始まった。

「砂糖を焼いて溶かし、かき氷にかけたのかな」「焼きアイスみたいに表面を焼いたのかも」。考えれば考えるほど、わからなくなった。

上杉さんがふと提案した。「いっそのこと、お客さんの前で燃やそうか」。度数の強い酒をかき氷にかけ、火をつければ不可能ではない。和田さんも「復活させる以上、お客さんに喜んでもらえるものでないと」と賛成した。

6月15日夜。2人はカップに入れたかき氷にカラメルソースをかけ、刻んだイチゴを乗せ、山盛りのバニラアイスでふたをした。その上に白糖をかけ、酒を注いで火をつけると、カップごとしばらく青い炎に包まれた。

炎が消えてからスプーンでアイスをすくって食べると、酒の香りとカラメルのほろ苦さ、イチゴの甘酸っぱさが絶妙にマッチした、大人の味だった。2人は「実物を食べたことがある人は、ぜひ情報を」と呼びかけている。

7月に街開き100周年を迎える新世界の飲食店では、昭和に流行したメニューの復活が相次ぐ。

喫茶店「タマイチ」では、直径17センチのどんぶりに入った「びっくりぜんざい」（600円）を昨年3月からメニューに加えた。昭和中期に新世界ではやり、日雇い労働者らに人気があったという。3代目店主の東田光喜さんは「コンビニもなかった時代。甘いもので疲れを癒やしたのでしょうか」。

コーヒー専門店「スラウェシビーンズジャパン」が復活させたのは、コーラをカルピスで割った「キューピット」。70年代に大阪府内の喫茶店で流行したという。

アイスコーヒーの古い呼び方「冷コー」もよみがえった。昭和の雰囲気醸し出す言葉を大事にしたいと、喫茶店主らが「冷コーあります」のポスターをあちこちに貼っている。

新しいメニューを考え出すのではなく、昔に思いを馳せながら、また見たことのない物を再現するのもロマンがあって良いと思う。大阪の下町ならではの雰囲気町おこしにつながって欲しい。