

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ヨーカドー、レジ袋を有料化」
- 2) 「イオンリンク、お客とのコミュニケーションサイト開設」
- 3) 「ニッスイ、“お魚料理の新定番メニュー” 決定」
- 4) 「ふるさと納税、おいしい特典」

---

1) 「ヨーカドー、レジ袋を有料化」

セブン&アイ・ホールディングスは31日、傘下のスーパー、イトーヨーカドー全店で2月4日から食品売りのレジ袋を1枚2円に有料化すると発表した。現在はレジ袋を辞退した客に2円の値引きを行っているが、有料化に切り替え、マイバッグの持参を買い物客に促す。傘下のコンビニ、セブン-イレブンで小さめのレジ袋を渡すなど、グループ全体で利用削減を推進。2013年度のレジ袋使用量を11年度比で約15%（重量ベース）減らす計画だ。実現すると、一般家庭約3000世帯分の年間排出量に相当する二酸化炭素（CO2）の排出を抑えられるという。

各企業で地道に取り組みが行われきたことで、レジ袋の有料化は消費者に随分認知されるようになった。我々の住む大阪ではまだまだ無料で配布しているところが多いが、イトーヨーカドーのような大手企業が有料化に踏み切るとは利用者の意識の変化にもつながりやすいと思う。

---

2) 「イオンリンク、お客とのコミュニケーションサイト開設」

イオンリンクは1月29日、イオンの総合ポータルサイト「イオンスクエア」に、「AEON SQUARE Cafe」と「くらしの総合研究所（くら総研）」を設置した。

AEON SQUARE Cafeは、お客同士で生活の知恵やおすすめレシピ、育児のコツや、掃除・洗濯のテクニックなどを発信・共有するサイト。

くら総研は、お客にアンケート調査・投票に協力してもらい、暮らしにまつわる情報を収集。お客の経験や実状を数値化・データ化し、各分野に精通した研究員による分析を加えて発表する。

「主席研究員には、家電を中心とした生活環境に詳しい俳優の細川茂樹さんなど、いわゆる総研とは異なる在野の賢人を迎える予定」。

イオンは「実店舗を重視してきたためネットサービスでは遅れをとっている」と自ら認めていたが、後発ということで他社のサービスなどを徹底的に研究し、他とは違う楽しさのあるサービスを作り出したと言う。実際に閲覧してみると操作性や視認性もよくストレスを感じにくいため期待が持てる。ネットサービスが溢れ、スマホやタブレットなどの閲覧環境が整った中で生まれたサービスだけに、これからの発展に注目したい。

### 3) 「ニッスイ、“お魚料理の新定番メニュー”決定」

ニッスイ（日本水産株式会社）は、2012年6月から実施していた「おさかな“新”定番料理選手権」の投票結果をもとに、生活者の食の好みの多様化、生活環境の変化に対応し、魚料理の定番メニューとなる全30品を選定した。

平成23年度「水産白書」では、国民1人1日当たりの魚介類の摂取量は全ての年齢層で減少していることが記載されている。

また、ニッスイの調査で、生活者が家庭で魚介類を食べなくなっている要因として「調理できるレパートリーが限られている」「調理器具が汚れる／洗うのが面倒」「肉よりも割高」という結果がでている。一方、洋風のお魚料理を好む人が増加しているなかで、「手間・時間をかけずに調理できる」「野菜も含めて一緒に食べることができる」などの要望に合うレシピであれば、魚料理を作りたいというニーズも高いこともわかった。

そこでニッスイでは、2012年6-11月に生活者を対象としたTwitterおよびFacebookによる投票キャンペーンと、当社従業員へのアンケート調査を実施し、その結果をもとに「これからのお魚料理の定番にふさわしい30品」を決定した。

#### 新定番メニューに選定された主なレシピ

##### <主菜>

- 1.かじきの揚げない酢豚風炒め
- 2.さんまのオープン焼き ローズマリー風味
- 3.塩鮭とじゃがいものタルタルソースレンジ蒸し
- 4.まぐろのたたき ガーリックソースがけ

##### <副菜>

- 5.たら親子とポテトのサラダ
- 6.ほたて貝柱の和風ベーコン巻き

##### <ご飯・めん類>

- 7.海の幸のごちそうトマトパスタ
- 8.ごちそうケーキ寿司

##### <汁物・鍋物>

- 9.しじみのミネストローネ
- 10.ぶりしゃぶ

「お魚料理の新定番メニュー」のレシピはニッスイウェブサイトで公開している。

<http://www.nissui.co.jp/recipe/fish/newstandard/index.html>

水産庁を主体にファストフィッシュの取り組みが行われており、店頭でもよく見かけるようになったが、まだ種類はそれほど多くないように感じる。今後のメニューのマンネリ化を防ぐためにも、メーカーによるこのような取り組みを有効活用し、どんどんバリエーション増やしてもらえれば、より魚に親しみやすくなり消費増にもつながるのではないだろうか。

#### 4) 「ふるさと納税、おいしい特典」

応援したい都道府県や市区町村を選んで寄付できる点が特徴の「ふるさと納税（ふるさと寄付金）」。税制面の優遇に加え、自治体から特産品をもらえる場合もある。お得に活用できる。

2008年度税制改正で新設されたふるさと納税の趣旨は、納税する対象を自分で選べるようにした点にある。実態としては「納税」ではなく、自分の選んだ都道府県や市区町村への「寄付」だが、一般に「ふるさと納税」と呼ばれる。自治体によっては、環境保全や子育て関連などと用途を決めて受け付けている。

ふるさと納税は、自分の住む地域以外なら、出身地などの生まれ故郷に限らず、どこにでも寄付できる。

ふるさと納税を応援するサイト「ふたくす」（<http://f-tax.jp/>）を運営するNPO法人「NPO支援全国地域活性化協議会」によると、全国から寄付を募ろうと、ふるさと納税のPRに力を入れる自治体が増えているという。その一環で、一定額の寄付をした人に対し、地元の特産品を贈る手法を導入する動きが広がっている。

鳥取県米子市は、昨年12月のひと月だけで2236件、2881万円の寄付金が集まった。件数、金額とも前年同月比の4倍近い。人気の理由は、その特典内容にある。3000円以上の寄付をすれば、特産のお茶やどら焼き、東京にも店舗のある郷土料理店の食事券などの詰め合わせ「米子市民体験パック」（6000円相当）がもらえる。それが「お得」と紹介され、寄付が殺到したのだ。1万円以上の寄付には、さらなる特典も用意している。

青森県八戸市では、1万円以上寄付すると、7種類の名産品から1点を選べる。うち一つが八戸せんべい汁のセット。ご当地グルメの祭典「B-1グランプリ」で昨年、最高賞のゴールドグランプリを獲得した、B級グルメだ。「ゆるキャラ」と呼ばれるご当地キャラクターを前面に出すのは、愛媛県今治市。同市のゆるキャラ「バリィさん」は、昨年のゆるキャラグランプリに選ばれた。寄付金額5000円以上で今治産タオルなどのキャラクター商品2品、2万円以上で4品、3万円以上で5品などと、金額に応じて品数を増やして寄付を募る。

ふるさと納税は、特産品がもらえる場合があるだけでなく、寄付金控除の対象となり、税金が軽減される。

年収500万円（所得税率10%）で妻を扶養する男性会社員が3万円を寄付した例で、軽減額を計算してみた。所得税については、3万円から2000円を引いた額に所得税率をかけたものが控除される。男性の場合、 $2万8000円 \times 10\% = 2800円$ だ<1>。

住民税は基本控除と特例控除がある。基本控除では3万円から2000円を引いたものに10%をかけた額が、特例控除では同じものに90%から所得税率を引いた率をかけた額が、それぞれ控除される。基本控除は2800円<2>、特例控除は2万2400円<3>。

つまり、3万円の寄付で、<1>-<3>の合計、2万8000円が軽減される。実質負担額は2000円というわけだ。自分の事例を計算したい場合は、源泉徴収票や住民税の税額通知書などに書かれた数字を参考にしてほしい。ただし、軽減される税額には一定の上限がある。また、寄付をした翌年2-3月に確定申告をする必要がある点は注意したい。

地域の活性化に役立てるために寄付したものが「お得」として自分に返り、それがまた地域のアピールにつながるという好循環がわかりやすく良い。本来の税金も自分が納得した使用用途に対して納税できれば不満も軽減されそうな気がするし、無駄遣いもなくなるのではと思う。