

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオンのネットスーパー、配送区域を大阪府全域に」
- 2) 「ファミマ、長崎の新名物“ちゃポリタン”商品化」
- 3) 「毎年の宴会食べ残し=食料2億人分 中国、大学が試算」
- 4) 「“食物アレルギー”学べるゲーム」

1) 「イオンのネットスーパー、配送区域を大阪府全域に」

イオンは、大阪府内の一部に限られていたインターネットで注文できる「ネットスーパー」の配送区域を府内全域に拡大した。高齢者ら来店しにくい顧客層を開拓するのが狙い。基本的に午後3時までの注文なら即日配達する。

同社は平成21年に大阪府内でネットスーパーを開始。これまで府内のイオン27店のうち19店の周辺でネットスーパーを展開してきた。ただ、各店の配送車両が少ないなどの理由で、店から半径3-5キロ圏でしかサービスができなかった。

今回、堺北花田店（堺市）など旗艦店4店で、今まで配達できなかった地域をカバーすることにより、府内全域での配送を実現した。

個人的な意見だが、近隣に大型店がなく小さな店で限られた商品を選ばなくてはならないという地域に住んでいるため、このニュースは大変明るく思った。価格と商品量が豊富なナショナルチェーンがこうしたサービスを行ってくれるとありがたい。タブレットの普及などでインフラも整ってきているので、買い物環境に変化が生まれると思う。

2) 「長崎の新名物“ちゃポリタン”商品化」

長崎県生麺協同組合と長崎かんぼこ王国がケチャップ最大手のカゴメと共同で開発した長崎の新名物「ちゃポリタン」の販売が2月18日、外食チェーン「リンガーハット」を皮切りに始まった。

「ちゃポリタン」はちゃんぽん麺を使ったナポリタンの造語。ちゃんぽん麺や具材、玉ネギ、ピーマン、ケチャップなどを使って誰でも簡単に作れる素朴な味わいが人気に。昨年2月ごろ、ちゃんぽん麺や具材となる「かまぼこ」に関係する同2団体とカゴメが「新しい長崎名物を開発して地域を盛り上げたい」と取り組みを始めた。昨年4月に行われた「ながさき帆船まつり」では、開発に携わった白雪食品が専用ブースを出し一般販売したところ、1人で2-3回往復して買う人もいるほどの人気ぶりで、期間中には完売する日もあったという。

2月18日から、長崎県内のリンガーハット28店舗で長崎県内限定メニュー「ちゃポリタン」（海鮮風スープ付き）が加わり、490円で提供。コンビニチェーンのファミリーマートは19日から、九州圏内の約780店で「ちゃポリタン」（398円）を販売する。チルド商品（252円）の販売も3月から、長崎県内のスーパーで予定されている。

「ちゃポリタン」（550円）を提供している居酒屋「五平太」の伊藤弘和さんは「食のイベントに参加した後、昨年4月ごろからメニューに加えた。『長崎おでん』の取り組みをしているところはあまり注目されていなかったが、メディアでも『ちゃポリタン』を何度か取り上げてもらったこともあり、現在では人気メニューの一つになった。これから長崎を盛り上げる起爆剤になってくれれば」と期待を寄せる。

B級グルメが定着してきた中一気に全国区で販売するのではなく、地域内での地盤固めを優先することはいい方法だと思う。

ご当地グルメとして料理が確立すると共に、他県でその盛り上がりを知っている人は気になり、食べたいと思わせることが出来そうだ。

3) 「毎年の宴会食べ残し=食料2億人分 中国、大学が試算」

中国農業大学の試算では、中国全土の宴会の食べ残しにより、毎年約2億人分の食料が無駄になっている。

接待のための宴会では、料理が余るほど注文しないと、客人から「けち」と思われ、メンツを失うと感じる人が多い。食べきれない量の料理が食卓に並び、中国国家食糧局によると、浪費の総額は年間約2千億元（約3兆円）と推定され、中国の国防予算の約3分の1に相当する。

これとは別に、穀物が収穫された後の貯蔵や輸送、加工の段階で1年当たり約3500万トンの穀物が無駄になっている。2012年の穀物総生産量の約6%に相当する量だ。貯蔵施設の老朽化や技術指導の不足により、虫やネズミ、スズメなどに食べられたり、カビが生えたりするためだ。

食べ残しと合わせると、年間5千万トンを超す中国の穀物輸入量に匹敵する食料が浪費されている計算になるという。今なお1億2800万人の中貧困人口を抱える国にとって「心が痛む事態」となっている。

そのニュースに対し、中国の市民グループでは食べ残しをなくす運動が全国各地に広がっている。残してしまうほどたくさん料理を用意することが、もてなしや豊かさの表れと捉える傾向がある中国で、新たな潮流として注目を集めている。

運動は「光盤（食べ残しのない皿）行動」と呼ばれ、北京の自営業の王瀾淞さんら26人の市民グループが今年に入ってネットで呼びかけ、あっという間に賛同の声が広がった。自費でポスターを作り、飲食店に届けるなど活動を始めたところ、メディアが関心を寄せるようになった。

動きは他の都市にも広がり、山東省ではホテルの従業員たちが「私は光盤族。浪費にはNOと言う」と書いた皿を持って訴え、各紙が写真を大きく取り上げた。上海、南京などでも、料理の量を半分や少量にし、価格も抑える飲食店が増えているという。

民日報によると、中国共産党の習近平総書記は1月、食事での浪費をなくすよう指示を出した。

中国では特に都市部での生活スタイルが変わってきており、貧富の差はあるとはいえ国民のレベルが上がってくる中で、今まで通りを風習を続けてはいずれ大きな危機がやってくると思う。無駄に気づき、国主導ではなく個人レベルで改善しようという動きがあることに感心した。

4) 「“食物アレルギー” 学べるゲーム」

食物アレルギーについて学ぶカードゲーム「らんらんランチ」が日本生協連出版部から発売された。

アレルギー症状を起こさずに、いかにバラエティー豊かなランチメニューをそろえるかを競う。遊びながら理解を深められ、子どもにも大人にも役立ちそうだ。開発したのは、順天堂大医学部公衆衛生学教室助教の堀口逸子さんらのグループ。厚生労働省の補助で、食物アレ

ルギーの情報を子どもたちにどう正しく伝えるのかを研究し、その成果を商品化した。堀口さんは「好き嫌いで『食べない』ことと、アレルギーを起こすため『食べてはいけない』ことの違いを、患者や家族だけでなく、周りの人にも知ってほしかった」と話す。説明だけでは忘れがちなため、繰り返し遊べるゲームを考えたという。3-5人で遊び、使うカードは2種類70枚。小麦や卵などアレルギー症状を起こすアレルゲンが1種類ずつ書かれた「アレルゲンカード」と、ハンバーグやエビチリなど料理名が書かれた「メニューカード」がある。プレイヤーには、3枚ずつアレルゲンカードが配られ、そこに書いてあるアレルゲンが入った料理は食べられない。いわば患者を疑似体験するわけだ。プレイヤーは、メニューカードを選んだり、交換したりして、5日分のランチメニューを作る。作ったメニューが、症状を起こさずに食べられるか、和食、洋食、中華など多彩かどうかで勝敗を決める。すでにゲームを導入した小学校や保健所があり、「いろいろなアレルギーがあると知ることができた」「楽しかった」などの感想が堀口さんのもとに届いているという。価格は1箱800円（税、送料別）。

アレルギーを持つ児童が学校給食を食べて命を落とすという痛ましい事件がある中、少しでも周りに理解を深めてもらうための手段としてわかりやすく良いと思った。料理名にその素材が含まれていたり、目で見えてわかる場合は良いが、形を変えて紛れ込んでいるとなかなか気が付きにくい。食事に関してはもちろん大人がしっかり管理をしなければならないが、子どもたちが楽しみながら知ることでもリスクを軽減つなげればと思う。