

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「JR大阪駅構内に“駅クオール薬局” 駅型調剤薬局1号店」
- 2) 「ニトリ、花粉キャッチカーテンを販売」
- 3) 「ヒラメを冬眠させ、水なしで輸送」

1) 「JR大阪駅構内に“駅クオール薬局” 駅型調剤薬局1号店」

JR大阪駅セントラルコート内に4月8日、駅型調剤薬局「駅クオール薬局JR大阪店」がオープンする。JR西日本、ジェイアール西日本デイリーサービスネット、クオールの3社が2月28日、発表した。

ローソンやビックカメラなどと提携し薬局事業を展開するクオールが、鉄道会社と提携する1号店。駅の利便性向上と鉄道外収入の増加を図るJR西日本と提携し、7時-22時の長時間営業、年中無休の調剤薬局を開く。

同店には薬剤師や登録販売者が常駐し、第1類-第3類の医薬品を販売。店内に調剤コーナーを設け、全国の処方箋にも対応する。一般用医薬品約2000アイテム、処方せん薬約2000アイテムを取り扱い、薬剤師が調合した薬局製剤の小分け販売で出先での急な体調不良などにも対応。店内には女性でもその場で栄養ドリンクが飲めるようプライベートスペースを設け、薬を飲む水も用意するという。

昨今では調剤薬局の待ち時間を長いと感じるビジネスマンを中心に、「通勤動線の調剤薬局を利用するケースが増えている」とクオール取締役の井村光雄さん。ローソンやビックカメラとの既存提携店では、朝に処方箋を出して昼に受け取りにくるケースや、処方箋を出し薬を受け取る間に買い物をする人も多いという。ターゲットは20-60歳の「時間を有効に使いたい」男女。

「通勤や買い物の途中に、気軽に医薬品やサプリメントについて相談していただけることも特徴」とし、今後は管理栄養士による指導などにも意欲を見せる。今後3年-5年の間に10店舗の展開を目指し、乗車駅で処方箋を出し降車駅で受け取るなど鉄道会社ならではのネットワークを生かしたモデルを目指すという。

店舗面積は約107平方メートル。投資額は計5000万円。認知には3年程度かかるとし、3年目で年商2億円を目指す。

処方箋をわざわざ出しに行くより、多くの人が立ち寄る駅に調剤薬局があるのは助かる。遅い時間まで営業しているし、ビジネスマンのライフスタイルに合わせた使い方が出来そうなので、店舗数が増えてくれると嬉しい。

2) 「ニトリ、花粉キャッチカーテンを販売」

ニトリは2月28日、花粉キャッチ機能と省エネ機能を持つレースカーテン「ポーラ」の販売を開始した。

同社によると「ポーラは、花粉の時期が過ぎると遮熱用のカーテンに掛け替える、というお客様の声にヒントを得て企画・開発した花粉キャッチと遮熱機能を併せ持つカーテン」だという。

サイズは出窓用、腰高窓用、ベランダ用、掃き出し窓用の4種類。価格は、腰高窓用で1990円（税込）と、求めやすい価格設定とした。
ニトリの中・大規模店舗を中心に、約70%にあたる全国194店で順次、販売する。

商品に「機能」を持たせることが当たり前になってきている。このカーテンだけでなくユニクロのヒートテックなども良い例だが、見た目・使い勝手に加えてピンポイントな機能性をつけることで消費者の心をぐっと掴んでいる。今まではデザイン、機能を両立させると当然値段も高くなっていたが、今では「そのうえ価格が安い」というのは大前提だ。効果の程はわからないが、悩み解決に少しでもつながるなら手を伸ばす人は多いだろう。

3) 「ヒラメを冬眠させ、水なしで輸送」

青森県八戸市白銀町の県立八戸水産高（江幡義彦校長）で26日、生徒が2011年度から取り組んできた「県産天然活ひらめの付加価値向上作戦！」の研究成果の発表が行われた。

「ヒラメを冬眠させて水なしで輸送する」ことで県産ヒラメの市場価値を高める画期的な試みで、特許も出願中。生徒たちは「この技術で県産のヒラメを全国ブランドに」と期待する。研究は県の庁内ベンチャー事業で、各学年の24人が実行委を作って行った。ヒラメは県の魚で、天然物の漁獲量（約1000トン）は本県が日本一。市場価値を高めるため、「新しい食べ方」「流通方法」を模索した。

特に流通では、従来の活魚輸送方法では大量の海水が必要でコストがかさみ、東京までの長距離輸送による魚のストレスと疲労で価格が低下することから、疑似冬眠させて水なしで輸送することを着想。様々な条件で実験を繰り返し、最適の方法を探った。

研究開始直前に、東日本大震災の津波で実習施設の水槽などが全壊。施設が使えるようになったのは同12月で、実験には1年間しかなかった。それでも「漁獲後、10-12度の海水に24時間おいてストレスを除去し、その後5-7度の低温の海水に4時間入れて冬眠に誘導すれば、無水状態で最長2日間生存できる」という結論に到達。東京への輸送実験で80%の生存率を確認し、さらに、蘇生させた後の品質も、鮮度はとれたての状態を維持でき、うまみ成分（イノシン酸）は「普通の活魚より高い」という結果を得た。

発表した水産工学科2年の高原竜司さん（17）は「青森のヒラメをもっと全国で有名にしたい。生存期間を3日間まで延ばせれば、価値は一層高まるはず」、情報通信科2年の大崎唯さん（17）は「冬眠したと思っていた魚がいきなり起きて暴れ、大変だった」と明かし、「この技術で輸送コストを削減し、県産ヒラメにより高い価格がつけばうれしい」。指導した工藤大典教諭は「生徒たちは、青森のヒラメの優位性を認めてもらえるようにすることで、被災した地元漁業が元気になってほしいという思いで研究してきた」と話していた。

流通方法はまだまだ見直せる部分がたくさんあるとこのニュースを見て思った。店舗では目に見える形で省エネ対策が進んでいるが、流通の面でも梱包材や温度管理といったわかりやすい点だけでなく、その業界それぞれの削減できる部分を新たな技術でそぎ落とすことができれば、省エネに大きくつながると思う。