

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「運転しながらポテト マック、“ホルダー” 配布へ」
- 2) 「食品の賞味期限長く 過剰な廃棄を削減」
- 3) 「“逆転プロセス”世界の砂糖産業が待ち望んだ技術」

1) 「運転しながらポテト マック、“ホルダー” 配布へ」

日本マクドナルドは17日、Lサイズの「マックフライポテト（単品は税込み290-310円）」を含むバリューセット（税込み520-850円）を買った客に24日から、「ポテトホルダー」をつけると発表した。

車のドリンクホルダーにさし込む形で使え、運転しながらポテトを食べることができる。ドライブに行く人が増えるゴールデンウィークに向け、売り上げ拡大につなげるねらい。5月下旬ごろまでの配布を見込む。

これまでは別の企業が車内での過ごし方を快適にするグッズを売り出していたが、商品を提供する企業自体がこのように便利グッズを提供すればより専門性が高く感じられるのではないか。商品をお客様に渡してから後の行動までを考えた販売方法はこれからもっと必要とされると思う。

2) 「食品の賞味期限長く 過剰な廃棄を削減」

調味料や飲料など食品の賞味期限を長くする動きが広がっている。春の商品刷新に合わせ、ハウス食品や麒麟ビバレッジなどが包装材の改良や期限の正確な把握で、従来より数カ月から1年延ばした。日本は使用原料の2割に当たる年約1800万トンの食品を廃棄しており、賞味期限を延ばし廃棄減につなげる。

食品には弁当や生菓子に代表される傷みやすい商品向けの消費期限と、スナック菓子や缶詰といった日持ちする商品用の賞味期限がある。消費期限は過ぎたら食べない方が良いが、賞味期限はおいしく食べられる目安で過ぎればすぐに食べられなくなるわけではない。それでも「メーカーが厳しく設定しすぎている」との指摘もあり、科学的な根拠に基づき見直す。

具体的にはハウス食品がゼリー状ポン酢の容器を、劣化の原因となる太陽光を通しにくい素材に改良し、期限を従来より3カ月長い1年に延長。エスビー食品も包装材の工夫でパックごはんを2カ月長い8カ月にした

一定期間経過後の品質の再検査に基づき、期限を延ばす企業も目立つ。麒麟ビバレッジは主力の紅茶飲料「午後の紅茶」の紙パック商品など4種類を従来の180日から270日に、カゴメは缶入り野菜飲料「野菜一日これ一本」を1年長い3年にした。

農林水産省によると食品廃棄物のうち品質上はまだ食べられる「食品ロス」が年500万-800万トンを占める。この削減が食品に関わる企業の課題となっていた。

期限を延ばす動きと並行して、廃棄の一因である商慣行の見直しも始まった。賞味期限が3分の2以上残ってなければ小売店に商品を納品できず、3分の1を切るとメーカーに返品する「3分の1ルール」で、メーカー、卸、小売りなど16社が昨秋、再検討のためのワーキングチーム（WT）を立ち上げた。

3分の1ルールは新しい商品を望む消費者の要望に答える商慣行だが、返品が廃棄につながりやすい。WTは6月からスーパー、コンビニエンスストアでより賞味期限に近い時期まで販売

した場合の消費者の購買行動への影響などを試験し、2013年度中にも対策をまとめる予定だ。

日本人ならではの神経質で几帳面なところがこの問題をいつまでも解決しないものにしていく。何事においてもきちんとしているのはとても良いことだが、食品の作り方もパッケージも保存方法も進化しているのだから、その進化に合わせて緩められる部分も多いと思う。わかかっていてもついつい「奥から取る」消費者心理というのは変わらないと思うので、製造・提供側がこれからも工夫していくことが求められるだろう。

3) 「“逆転プロセス”世界の砂糖産業が待ち望んだ技術」

サトウキビから砂糖とバイオエタノールをつくる際、特殊な酵母を使い、従来とは逆の順番で生産すると、どちらの生産量も約2倍になる。こんな新手法が開発され、注目されている。

「逆転生産プロセス」と呼ばれるもので、今年の「地球環境大賞」の大賞にも輝いた。サトウキビには、砂糖の原料になるショ糖と、原料にならない還元糖（果糖・ブドウ糖）の2種類の糖分があり、従来の工程ではサトウキビの搾り汁からまずショ糖を結晶化させて砂糖を生産し、残った糖蜜（ショ糖の残りと還元糖）に酵母を加えて発酵させ、エタノールを生産するのが一般的だ。新プロセスでは生産順序を逆にして、エタノールを生産した後で砂糖を生産するので、逆転生産プロセスと呼んでいる

従来使われている酵母では、還元糖とともに砂糖の原料であるショ糖もエタノールに変えてしまい、そのため先にエタノールを生産すると砂糖が回収できなくなる。そこで逆転生産プロセスでは還元糖だけをエタノールに変える酵母（ショ糖非資化性酵母）を使い、先に還元糖だけエタノールに変え、残ったショ糖で砂糖を生産する。

普通のサトウキビでエタノールをたくさん作ろうとすると、砂糖の生産を減らしてしまう。砂糖とエタノールを両方ともたくさん生産できるように、サトウキビの品種改良に取り組み、結果、還元糖を多く含むたくさん収穫できる高バイオマス量サトウキビを作り出した。高バイオマス量サトウキビは還元糖を多く含むため、還元糖だけ食べる酵母により従来の約2倍のエタノールが作れる。また、逆転生産プロセスでは砂糖づくりを阻害する還元糖を先にエタノールに変えるため、従来の方法と比べて砂糖の回収率が平均で約2倍、最大4倍に増える。

まさに逆転の発想で、従来の2倍も生産出来るようになった。人口増加で、食料やエネルギーの必要量が増加していることに反し、砂漠化などで畑を確保することが難しくなった地域でも効率よく生産出来るというのは心強い。