

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ファミマ、調剤薬局内にコンビニ 新型店をFC展開」
- 2) 「“ご当地グルメ” 商標保護 特許庁、模倣被害対応で法改正へ」
- 3) 「“不凍タンパク質” 食品メーカーで採用広がる」

1) 「ファミマ、調剤薬局内にコンビニ 新型店をFC展開」

ファミリーマートは今夏から調剤薬局とコンビニエンスストアを複合した新型店を展開する。中小の調剤薬局とフランチャイズチェーン契約を結び、薬局内で弁当や総菜などコンビニで通常扱う商品のほか健康食品や介護用品も販売する。同社はこれまでドラッグストアとの複合店をFC展開してきたが、調剤薬局にも広げる。中小の調剤薬局向けに医薬品の仕入れ代行サービスを提供しているメディカルシステムネットワーク（メディシス）と提携した。今夏にまずメディシスの直営店を転換する形で都内に試験的に1号店を出す。商品構成などを詰め、メディシスと取引のある中小薬局をFC加盟店にして新型店を広げる。FC契約を結んだうえで、面積100平方メートルほどの複合店に切り替え、調剤窓口で処方薬を受け取るまでの待ち時間を買い物や公共料金の支払いやATMの利用に使ってもらう。高齢者向けの食事の宅配も手がける。取引のある薬局に自社の直営店も含めるとメディシスは全国に1030の店舗網を持つ。今後2年で品ぞろえや運営形態を確立し、5年で500店の出店を目指す。ファミマはヒグチ産業などのドラッグストアチェーンと組んで、ドラッグストアとコンビニを併設した複合店を展開している。

調剤薬局は、ドラッグストアよりも立ち寄る頻度は少ないと思うが、コンビニを併設することで身近になる。処方箋の待ち時間のついて買いも狙えるので、双方のメリットが有りそうだ。

2) 「“ご当地グルメ” 商標保護 特許庁、模倣被害対応で法改正へ」

特許庁は5日までに全国各地の特産食品「ご当地グルメ」のブランドを模倣などの被害から守るため商標法を改正する方針を固めた。農産物や伝統工芸品などの地域ブランドを保護する「地域団体商標制度」の登録条件を緩和し、ご当地グルメも同制度を活用できるよう改める。ご当地グルメを支援することで地域活性化につなげる狙いだ。歴史が新しいご当地グルメは主に商工会、商工会議所、NPO法人（特定非営利活動法人）が活動の担い手になっている。これに対し、地域団体商標を登録できるのは、農業協同組合や事業協同組合、漁業協同組合、酒造組合などに限られている。特許庁はご当地グルメ推進主体を登録主体として追加する商標法改正法案を今国会に提出し、会期中の成立を目指す。

ご当地グルメは、地域おこしの一環として全国で活況を呈している。昨年10月に北九州市で開かれたご当地グルメ団体を集めたイベント「B-1グランプリ」には全国から63団体が参加。全国には100種類を超えるご当地グルメが存在するとみられる。こうしたなか、有名なご当地グルメが、地域とは無関係な企業や個人に勝手に名称を使われる模倣被害が増えている。ご当地グルメを推進するNPO法人は「製法や素材が異なるのに勝手に名称を使われ、それを食べた人から『おいしくなかった』と苦情が寄せられることがある」と話す。特許庁は、ご当地グルメを使った地域おこし促進のためにも対応が必要と判断した。

地域団体商標として登録できるようになれば、地域おこし活動としてご当地グルメに頑張っ
て取り組むNPOなどの助けになると期待する。

言われて見れば、縁日の屋台にも本物かどうか怪しいご当地グルメが乱立しているような気
がする。その模倣品を食べて「こんなもんか」と思われてしまうのはかなりのイメージダウ
ンなので、商標を保護して質の高い商品を維持してほしい。

3) 「“不凍タンパク質” 食品メーカーで採用広がる」

関西大学の研究グループが発見したカイワレ大根由来の「不凍タンパク質」が、冷凍食品の
種類を大幅に広げ始めた。不凍タンパク質を食材に添加するだけで、冷凍時の品質劣化が防
げるためだ。すでに食品メーカー約20社が冷凍麺だけでなく、卵焼きやかまぼこ、和菓子と
いった従来は考えにくかった冷凍食品を商品化している。

不凍タンパク質は、関大の共同研究者で総合化学メーカーのカネカが昨年3月に商品化。食
品メーカー各社は味の劣化がないかをチェックするが、多くのメーカーが品質に満足して採
用を決めたという。採用を検討中の会社も多く、プリンなどの洋菓子やおせち料理にも使わ
れそうだ。

通常、食品を凍結すると解凍時に組織破壊や品質劣化を起こしてしまう。しかし、不凍タン
パク質を添加すれば品質劣化を招く結晶の成長が抑制され、風味を落とさずに凍らせること
ができる。

不凍タンパク質は、氷点下以下の環境でも生きられるよう、動物や植物の中に存在。魚など
から抽出されてアイスクリームなどに使われることはあったが、遺伝子組み換えの問題など
があり、国内では普及していない。

カイワレ大根から抽出される不凍タンパク質は、安全性が高いうえ、味やにおいがほとんど
なく、食品の味が変わる心配もない。量産可能なため比較的安価で、添加量も卵焼きや乳製
品なら全体の0.2%、めん類なら0.02-0.05%と少ない。

普及が進めば、食品メーカーは繁忙期前の作り置きがたやすくなり、コスト削減が期待でき
る。また、冷凍すれば品質を落とさずに輸送できるため、日本発の和菓子や冷凍プリンがア
ジアなどで売られることもあり得そうだ。

どんどん進化していく冷凍技術がまた次の一步を踏み出した。消費期限の短い商品を扱う
メーカーにとっては朗報だろう。海外への展開も幅が広がり、日本全体にとっても大きなメ
リットがあると思う。