

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「食品カロリー測定機器に注目」
- 2) 「八戸線“全席レストラン列車”」
- 3) 「コナモンの日、大丸心斎橋店で“だしツッコミ会議”」

1) 「食品カロリー測定機器に注目」

青森県平川市の光学機器製造メーカー「ジョイ・ワールド・パシフィック」が製造する、短時間で食品のカロリーや含有成分を測定できる機器「カロリーアンサー」が注目されている。背景には、加工食品の栄養成分表示義務化などを盛り込んだ食品表示法案が閣議決定されたことがある。カロリーアンサーは、成分測定にかかる時間をこれまでの理化学分析より大幅に削減でき、同社では「これ1台あれば、成分表示や商品開発に役立てられる」と自信を見せる。

この装置は、近赤外線光を食品に照射し、糖・脂肪・たんぱく質に吸収された光と反射された光をコンピュータで測定し、カロリーに演算処理するというしくみ。装置測定庫内に食品を、生でも加工済みでも単品でも複合でも陽気に入れた、測定ボタンを押すだけで、1-3分程度で非破壊非接触でカロリーの測定ができる。さらに糖・脂肪についても測定できるという。

法改正が行われれば、こうしたツールが今まで以上に重宝されると思う。システムや工程が簡単になれば、メーカーや店舗側の負担も少なくなり、それが結局消費者にとってもメリットにつながるだろう。またそれほど遠い未来にならない気がするが、製造段階だけでなく、購入後または調理後に消費者が簡単にカロリーや成分を自分で知ることができる仕組みが登場することも期待したい。

2) 「八戸線“全席レストラン列車”」

JR東日本が5月8日、八戸線で秋に運転予定の全席レストラン列車「Tohoku Emotion（東北エモーション）」の監修者やインテリアデザインを発表した。

「デザイン」「食」「アート」「景色」などで新しい東北を体験し、「列車に乗ること自体が旅行の目的」となることを目指す同列車。列車はキハ110系を改造し、全席がレストラン空間となる。

メインコンテンツの「食」のメニューの監修は、「アロマフレスカ」オーナーシェフの原田慎次さん、「ロレアル」オーナーシェフの伊藤勝康さんが担当。当初の半年を原田シェフ、次の半年を伊藤シェフが担当し、季節に合わせてメニューを変更する。

インテリアデザインは、7室のコンパートメント個室を持つ1号車では、壁面ファブリックに福島県の「刺子織」をモチーフにしたものを用いる。

ライブキッチンスペースの2号車は、キッチン背面に青森県の「こぎん刺し」、カウンター壁面に岩手県の「南部鉄」、青森県の「南部姫毬」のモチーフを用い、オープンダイニング車両の3号車では、床が「こぎん刺し」、照明には岩手県の「琥珀」、什器の仕上げ材には宮城県の「雄勝硯」を用いる。列車内の随所に東北の伝統的な工芸技術をモチーフに用いる。

同列車は今秋から、八戸線の八戸-久慈駅間で運転予定。三陸復興国立公園の指定や久慈市がロケ地のNHK朝の連続ドラマの「あまちゃん」とともに同地域の復興支援や地域活性化の大きな目玉となりそうだ。

寝台列車の数が減少したり食堂車を見る機会が減ってしまった中、流れに逆行する形で登場したこの食堂列車は注目されそう。今まで食堂車を利用したことない人が、東北へ赴くいいきっかけになれば嬉しい。

3) 「コナモンの日、大丸心齋橋店で“だしツッコミ会議”」

大阪・心齋橋の大丸心齋橋店で5月7日、日本コナモン協会設立10周年を記念して「だしツッコミ会議」が開催され、同協会会長の熊谷真菜さん、お笑いタレントのたむらけんじさん、梅花女子大企画部の「だしツッコミ隊」のメンバーが登場した。2003年に設立された同協会は、「食シーンに欠かせない存在としての偉大なるコナモン」をキーワードに、コナモンの魅力を「面白まじめ」に考える「民間道楽団体」。5月7日をコナモンの日と定め、コナモン文化の普及を目的とした食に関わるイベントの開催や、書籍出版などさまざまな活動を行っている。

イベントでは、「うまさの基本は、だしツッコミ！」をテーマに、熊谷さんらが大阪で確立されたダシ文化が粉もんを発展させた歴史について話したほか、一般の参加者に、大阪の軟水と市販の硬水でとったダシの試飲や、ダシのあり・なしによるお好み焼きの食べ比べを行い、大阪の味をアピールした。参加者は「大阪の軟水で育った昆布からこんなにおいしいダシがとれるとは知らなかった」などと話した。

会長の熊谷さんは「大阪の飲食店では店主と常連のコミュニケーションの掛け合いによってお店の味、大阪の味を育てた。大阪を代表するたこ焼き、お好み焼きは簡単にできるB級グルメといわれがちだが、イベントを通じて奥深さを知っていただき、コナモンの価値向上を目指して活動していきたい」と意気込む。たむらさんは、「自分の店でもお客さまとのコミュニケーションは大事にしている。大阪の優れたダシ文化で世間を浸して広めたい」と話した。

大阪らしいノリで親しみやすく文化を広めるのはとても良い試みだと思う。粉モンは「コテコテ」なイメージがあるかもしれないが、実はダシが決め手の奥が深い繊細な料理であるということは大阪人として何だか誇らしい。