

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「大丸心齋橋店で“粉もんバイキング”」
- 2) 「霜降り豚肉生産へ、未利用食品を餌に研究」
- 3) 「災害時、何をどう食べ生きる？ 研究学会発足へ」

1) 「大丸心齋橋店で“粉もんバイキング”」

大丸心齋橋店北館14階に6月7日、「デパそら粉もんバイキング」と「デパそらピアホール」が期間限定でオープンする。

ランチタイムの「デパそら粉もんバイキング」は、地元の名物たこ焼きや道頓堀焼きそば、パンケーキなど粉もん食べ放題とソフトドリンクの飲み放題。別料金でアルコールも提供する。

たこ焼きは、だし入りの生地にキムチやミックスチーズ、餅など10種類のトッピングを用意し、自分で焼くことができる。パンケーキは、甘い系、おかず系、和風、洋風とトッピング素材を用意し、オリジナルパンケーキが楽しめる。

同店PR広報の太田陽子さんは「大阪ならではのものを提供して、大阪らしさを楽しんでほしい」と話す。

ディナータイムの「デパそらピアホール」は、パスタ、オムライス、おすし、麺類、サラダ、デザートなど30種類以上が食べ放題。メニューは日替わり。ソフトドリンクに加え、ビールやワイン、カクテルなどのアルコールも飲み放題。元ホテルシェフによる実演もあり、出来たてを提供する。

「デパそら粉もんバイキング」の営業時間は11時-15時。料金は、大人1157（イイコナ）円、小学生570（コナ）円。

「デパそらピアホール」は17時-22時。料金は、大人2980円、中高生1500円、小学生600円。8月19日まで。

バイキングでも、トッピングを自由に選び、楽しみながら作れることでセルフサービスの「やらされてる」感を消して「やる」行動に方向を変えることが出来そうだった。粉もんがメインのバイキングはあまり聞かないので、大阪らしさをうまく出して欲しい。

2) 「霜降り豚肉生産へ、未利用食品を餌に研究」

和歌山県すさみ町見老津の県畜産試験場は、未利用食品を餌にして、効率的に霜降り豚肉を生産する技術の開発に取り組んでいる。宮崎大学との共同研究。県内産豚肉の取引価格の向上と同時に、飼育費用を抑制する狙いがある。将来的には新ブランドの確立やイノブタ肉への応用につなげたいという。

開発する餌は、賞味期限間近や規格外など一般に流通しない食品を活用し、安価に抑えた飼料「エコフィード」。中身は主にうどんや中華麺、小麦粉、菓子など。

従来の配合飼料の価格が高騰する中、豚1頭当たり出荷するまでの飼料代約2万円を15%削減させる。さらに品質を向上させ、1頭当たりの枝肉価格は3万円から10%アップさせることを目標にしている。

霜降り肉は「サシ」と呼ばれる脂肪が、筋肉の間に混ざった肉。霜降り豚肉は、大阪の市場で高値で取り引きされ、一般的なものより2倍近くになることもあるという。安定的な生産態勢が整っていないため、一部の料理店や高級スーパーなどでしか扱われていない。

霜降り豚肉の人気が高まってきたのは10年ほど前からで、牛に比べて歴史は浅い。牛は脂肪交雑の具合で等級が分けられるが、豚の場合、その概念はまだないという。研究では、適した交雑の具合なども調べる。そのため、大型で比較的脂肪交雑しやすい品種「デュロック種」にエコフィードを与え、炭水化物やビタミン、ミネラル、脂肪など飼料の成分配合割合を調べる。

今回の研究には、TPP参加への議論が高まる中、県内産豚肉の競争力を付ける目的もある。豚の場合は牛のように日本独自の品種がないため、脂肪が少ないアメリカンポークとの違いをアピールしたいという。

廃棄されるものを飼料として活用し、一般的な質の物ではなくさらに価値の高い物を生み出すというところがおもしろいと思った。原料高は生産者にとって大打撃であるし、コストをおさえ利益を生むことができるとなれば魅力的だろう。ただ、期限間近や規格外の飼料になる食品を使うということだが、何年かに1回起きる食の汚染問題の背景もあることから不正だけは起こらないように願いたい。

3) 「災害時、何をどう食べ生きる? 研究学会発足へ」

災害に遭った時、何をどう食べて生き延びるのか。災害時の食の問題を考える「日本災害食学会」が今夏、発足する。大規模地震などに備え、被災者のニーズに合う非常食の開発や備蓄・供給方法など、健康と生活を支える「災害食」について総合的に研究する。

乾パンやアルファ化米など、従来の非常食は保存性と備蓄性が最重視され、食べやすさや栄養バランスは二の次だった。乳幼児や高齢者、食物アレルギー患者ら食事の配慮が必要な人向けの非常食は、商品化も備えも進んでいない。また、健康な人でも同じ物を長く食べ続ければ体調を崩す。救助にあたる人には十分な量と質の食事が望まれる。南海トラフ巨大地震など広域大災害の場合は被災者が支援なしに長期間過ごす事態も予想される。こうした課題にも取り組む予定で、普段となるべく近い温かい食事を調達する方策も研究課題にあがる。

学会設立の中心となったのは新潟大学地域連携フードサイエンスセンター。2004年の中越地震を受けて災害食の研究を始め、問題提起してきた。センター事務局長の藤村忍・農学部准教授は「阪神淡路、中越、東日本と、大地震のたびに被災地で食に不自由する体験を繰り返してきた。教訓が生きていない状況を改善したい」と話す。食品企業や自治体、研究者だけでなく一般の参加も可能。8月31日に設立総会を開く。

近頃小学校の給食でアレルギーを引き起こしているニュースが相次いでいることもあり、アレルギーが微量でも含まれていると死に至る危険性があるということが広く知られてきていると思う。非常時、何でも食べられる人は多少我慢すれば大丈夫かもしれないが、普段から食に制限のある人にとっては何倍も深刻な問題だろう。少しでもその問題が小さくなるような研究や対策が広まってほしい。