

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「セブン&アイからカートカン利用の健康飲料2品発売」
- 2) 「欧州で人気の乳糖（ラクトース）フリーの牛乳、日本になぜないの？」
- 3) 「“大卒マグロ” 誇らしげな『卒業証書』が示す実力とは？」

---

#### 1) 「セブン&アイからカートカン利用の健康飲料2品発売」

セブン&アイ・ホールディングスは2013年6月19日、「セブン&アイの森」から伐採した間伐材を含む紙製飲料容器「カートカン」を用いた、プライベートブランド商品「セブンプレミアム 健康果実1日分 プラスコラーゲン」「セブンプレミアム 毎日おいしい緑黄色野菜 プラスビタミンA」を、同年6月25日以降順次、首都圏・長野県のセブン-イレブンや全国のイトーヨーカドー・ヨークベニマル・ヨークマートで発売すると発表した。

「セブン&アイの森」とは森林所有者と5年間協定を結び、森林整備活動を行うプロジェクトの対象となる森。間伐や樹種転換など地域の需要に合わせた整備を行うと共に、店舗資材や事務備品、商品など、様々な分野で木質材を活用している。

今回登場する2商品は、ポッカサッポロフード&ビバレッジとセブン&アイが「地球にやさしい商品を作りたい」という企業理念で一致し、共同開発に至ったもので、セブンプレミアムとしては初となる「カートカン」使用の商品。容器には国産間伐材を30%以上含む「カートカン」を使用することで温暖化防止にも繋がる。また、飲料は果実や緑黄色野菜に加えコラーゲンやビタミンAを使用した「身体にやさしい商品」となっている。

PBがすっかり生活に浸透した中、商品にこだわるだけでなくその背景にも目を向けた商品というのはこれからもどんどん出てきそう。商品を通じて社会貢献ができるというのは消費者にとっても「いいことをした」という気持ちにつながるため、選ぶ際の一つの要素となると思う。意識改革のためにも是非増えてほしい。

---

#### 2) 「欧州で人気の乳糖（ラクトース）フリーの牛乳、日本になぜないの？」

ドイツで最近、乳糖（ラクトース）を除いた乳製品が盛んに売られている。ところが、それが日本にほとんどない。

乳糖というのは哺乳類の出すミルクに必ず含まれている糖分で、牛のミルクにももちろん人間の母乳にも含まれている。そしてこれは、自然界では乳汁の中以外には存在しない。

乳糖が小腸の中で分解されるには、ラクターゼ（乳糖のラクトースと紛らわしいので注意！）という酵素が必要だ。ラクターゼは乳糖を分解し、身体のために有用なガラクトースという成分に変える。これは、脳髓や細胞壁の構築のために赤ん坊が緊急に必要なものであるという。

ただ、酵素ラクターゼは子供が成長するにしたがって消えてしまいうらしい。離乳期以降は急速に減るので、牛乳や母乳を飲んでも乳糖はうまく分解されなくなる。だから、乳糖は分解されないまま小腸を通り越し、大腸まで行ってしまふ。

大腸にはたくさん細菌がいて、乳酸をガラクトースではなく違ったガスなどに変えるので、しばしばお腹がゴロゴロ鳴ったり下痢したりといった問題が起こる。

なぜラクターゼが減少するかというと、いろいろな説があるがおそらく離乳を促すためであると思われる。分解できないものを摂取するのは自然の流れに反するので、だんだん味覚が離れ、乳離れが完遂するようになっていっているらしい。

つまり、赤ん坊や幼児以外は牛乳は飲まないほうがよいということになる。赤ん坊を卒業すると酵素ラクターゼが減っていくというのは、人間だけの現象ではなくすべての動物に共通であるらしい。

しかし、ヨーロッパでは伝統的に牧畜が営まれてきたため、多くの大人はラクターゼを保っている。そのため乳糖の分解のできない人を「乳糖不耐症（lactose intolerance）」と、あたかも病気的一种であるかのように呼ぶ。

この乳糖不耐症が発見されたのは、20世紀後半に国連が途上国への援助物資を配布したことがきっかけだ。このとき多くの苦情が寄せられ、世界には乳製品を受け付けない人がたくさんいるということがわかった。

この数は日本人の8割、中国人の9割以上が体質的には牛乳を飲むには適していないらしい。アフリカ人は牛乳と出合ってまだ月日が浅いためかほぼ全員だ。ネイティブアメリカンもほぼ全員という。つまり世界のほとんどの人がそれほど持っていないと言ってもよい。特に東洋人、アフリカ人は歴史的に牛乳を飲まなかったため、それを分解する酵素など必要がなかったのだ。

そのような中、ドイツでは「ラクトースフリー」製品が勢揃いしている。牛乳や生クリームだけでなく、乳糖が元々それほど含まれていないというチーズやバターまでが、「売らんかな」とばかり「ラクトースフリー」の棚に並ぶ。しかも、売り上げは5年間毎年15-20%も伸びているといい、これからも伸びる見込みだ。値段が2倍近くであるにもかかわらず、とびきりの成長株なのだ。ドイツ人はあまり問題がなくてもこの国にはすでに多くのアフリカ人やアジア人や南欧人がいるからだろう。

日本こそ、ラクトースフリーの牛乳があっても良いのではないかな。

牛乳がおいしくて好きという人もいるし、体のために飲んでいるという人もいると思う。そして牛乳を飲んでお腹を壊すという人も周りにも多くいる。もともと日本人はカルシウムやミネラルを魚などからとってきたので体のつくりには合わないという理由も理解できる。ただアレルギーとは別の話なので、それほど深刻になる必要もないのかもしれないが、これほど多種多様になった食生活を50年前のスタイルに戻せというのも無理があると思うので、選択肢の一つとしてラクトースフリーがもっと売られても良いのかもと思った。

---

### 3) 「“大卒マグロ” 誇らしげな『卒業証書』が示す実力とは？」

大卒のマグロをご存じだろうか。いま関西では、近畿大学を「卒業」した、その名も近大マグロが評判だ。

この春、大阪駅前にオープンした大型複合施設「グランフロント大阪」。その一角に、近大が経営するレストラン「近畿大学水産研究所」がある。なにやら難しそうだが、研究施設ではなく、れっきとした飲食店だ。取材で訪れたのはゴールデンウィークたった中の5月初旬。店内は大勢のお客さんでにぎわい、通路には順番待ちの長い列ができていた。多くの人たちのお目当ては、もちろん近大マグロである。

大皿に美しく盛りだ「本マグロ三昧お造り盛り」には、そのマグロが近大卒だということを証明する「卒業証書」が誇らしげに添えられている。

この卒業証書は、品質を保証する意味と水揚げされた日が記されている。

人間の手できちんと管理して育てられた養殖マグロは、安全で安心な食べ物。冷凍する必要はないので、鮮度が良く味も落ちないとのこと。  
グランフロント大阪に出店した理由は、大きく分けて2つ。1つは、研究成果の発表の場として。そしてもう1つは学生の実学教育の場として活用する。

お店で使用される皿やガラスの器の一部は、文芸学部芸術学科の学生たちが作ったものだ。普段の授業では課題を与えられ、ある意味で自分のためだけに創作していた学生たちが、お客さんに使ってもらう皿や器を作ることを通して、さまざまなことを学べる。

農学部食品栄養学科の学生たちは、オープン前の試食会でメニューの栄養価計算を行い、栄養バランスについて料理長と話す場を持った。栄養士の資格を取ろうという学生ばかりなので、いずれは健康によい定食メニューなどの開発にも取り組む予定だ。

ほかにも建築学部の学生たちが内装をリニューアルするときに設計を行ったり、経営学部の学生たちが消費者動向を学んだり、実学の場として利用するアイデアは尽きない。就活シーズンを迎えた学生たちが、就業体験をするインターンシップの場として使うのもありだろう。13の学部を持つ、総合大学ならではの試みだ。  
この店が成功すれば、東京での出店も検討しているという。

「卒業証書」という名の品質保証書は大学ならではのユニークで実用的な取り組みだ。大学もこの店舗を通して様々な学部の垣根を超えてより社会に近く学べる場を作れるので面白いと思った。