

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「今や肉食系！？ 8割以上が“肉料理好き”」
- 2) 「“チューブに入った焼き肉のたれ” エバラが発売」
- 3) 「健康食品4割、薬効低下 厚労省まとめ」

1) 「今や肉食系！？ 8割以上が“肉料理好き”」

博報堂「新しい大人文化研究所」の調査によると、60代の8割以上が肉料理を好み、9割以上は食べることを楽しみにしていることがわかった。食事に関する情報を集めるためにインターネットを活用する割合も高く、食事は魚や野菜が中心というかつての高齢者のイメージとは異なるシニア像が浮かび上がった。

調査はインターネットを使い、2012年12月に40-60代の男女2700人を対象に実施した。肉料理が好きと答えた割合は全体で85%。60代でみると、男性の86%、女性の78.7%は肉料理が好きと回答した。男性の86%は50代と同じだった。

食べるのが楽しみと回答した割合は全体の90.5%に対し、60代は男性が90%、女性が92.4%となり、60代全体では91.3%だった。

ネットでの料理情報を活用すると答えた60代男性は16.2%、女性40.9%と食事を楽しむためにネットを活用する姿勢は前向き。

冷凍食品や電子レンジを日ごろから利用している割合も高く、博報堂新しいおとな文化研究所では「肉を好み、食材にもこだわるシニア向けに高級レトルト食品などはチャンスがある」と分析している。

「年相応」という言葉で行動と年齢をリンクさせてきたが、そうした考え方はもう通用しないのかもしれない。情報社会になりいろいろなことに挑戦しやすい環境にもなっているし、親子の関係も昔とは大きく変わり、若々しく過ごせる要素が社会に揃っている。そうした環境にいれば、行動や好みが変わるのは不思議ではない。固定概念を外すことは商売するうえで特に重要なことだと改めて思った。

2) 「“チューブに入った焼き肉のたれ” エバラが発売」

エバラ食品工業は、焼いた肉に直接絞り出してつけるチューブタイプの調味料「チューブに入った焼き肉のたれ」を発売した。「具たっぷり中辛」と「具たっぷりねぎ塩味」の2アイテムを展開。内容量は70グラムで、価格はいずれも242円。具材には、野菜やフルーツを加えることで“具材感”を高め、「タレ自体がおかずにってしまう」と消費者が感じるほどボリュームを持たせた。

シャキシャキとした具材の食感をそのままに、ペースト状に加工しているため、そのまま野菜や焼き肉に乗せて食べることができる。「焼き肉パーティーで、焼き肉にチーズ・長ネギ・きゅうり・ニンジン・かいわれ大根などをのせ、その上からつけて食べた。こぼれにくく、外で食べるときにいい」（41歳・女性）などが寄せられた。

チューブを採用したことで使いたい量を調整しやすいだけでなく、手が汚れないため衛生的。液だれしないことから、直接サンチュや肉にたれをつけて巻いて食べる「手巻き焼肉」などの新しいスタイルにも対応した。「大皿に牛肉と豚肉の焼いたものやキュウリなどの具材を自由に組み合わせる食べた。サンチュかサラダ菜に野菜と肉を置き、チューブに入った焼き肉のたれをのせ巻いて食べたが、口に入れるときにこぼさないように気を配る必要がない」（44歳女性）。また、お弁当のように液体が使いにくい場面でも活躍する。「具たっぷり中辛」は、刻んだタマネギにローストガーリック、ゴマをたっぷり加えることでコクとうまみのある味わいに仕上げた。一方の「具たっぷりねぎ塩味」は、刻んだタマネギと長ネギに、甘酸っぱいリンゴピューレを加えた。ごま油、ニンニク、コショウをきかせて自然な甘さに仕上げた。家族や友人など、複数で食べることが多い焼肉で新しい食べ方を提案する、注目のアイテムとなりそうだ。

何となく使いづらさを感じてはいても、それがスタンダードだと思っていて特に改善されない・しなくても問題ない物というのは世の中にたくさんあると思う。このタレもまさにそのうちのひとつだろう。新発見ではなくちょっとの見直しでグッと利便性が高まる良い例だ。他にもこうしたマイナーチェンジによって見直される商品が登場するのを楽しみにしたい。

3) 「健康食品4割、薬効低下 厚生労働省まとめ」

市販されている健康食品の約4割に、体内で薬や毒物の成分を分解、排出する「薬物代謝酵素」の働きを促す作用があり、医薬品の効き目を低下させるとの結果を厚生労働省研究班が21日までにまとめた。

特にハーブやウコンの成分を含んだダイエット関連の商品は薬効低下が顕著という。

研究班は2010-11年度、各地の薬局約100店舗を対象に健康食品の販売状況を調査。取り扱いがあった243品目のうち約200品目について、医薬品への影響をみるため順次実験を行い、12年度に結果を集計した。

実験ではヒトの肝臓を模した培養細胞を作り、健康食品の抽出成分を吸収させて反応を観察。細胞内の薬物代謝酵素のうち、医薬品成分を分解する際に働く「CYP（シップ）3A4」「CYP1A1」の2種類の酵素が活性化するか調べた。

その結果、この2種類の酵素のいずれか、または両方を活発に働かせる健康食品が、総合ビタミン剤も含めて約80品目に上り、医薬品成分が効力を十分発揮する前に分解される傾向があることが分かった。薬効が弱まると考えられる医薬品の種類は、睡眠薬、降圧剤、抗うつ薬、免疫抑制剤など。

研究代表者の永田清東北薬科大教授は「健康食品に副作用がないとの先入観は誤りで、医薬品の効果を弱めたり、逆に強めたりするものもある。飲み合わせには注意が必要だ」と指摘。「健康食品が薬の効果にどのような影響を及ぼすのか、国がデータベース化して情報提供する仕組みをつくるべきだ」としている。

健康食品は栄養補給や健康増進などを目的とする食品の総称。法的な定義はなく、通常の商品と同様に広く流通している。錠剤やカプセル状のサプリメントなどのほか、ウエハースのような菓子や飲料などさまざまな形態の商品があり、全体の市場規模は2兆円ともいわれる。医薬品と違い効能や効果を表示することはできないが、国の審査を受け、有効性や安全

性が認められた特定保健用食品（トクホ）などは「おなかの調子を整える」といった一定の効果を表示できる。

「健康になれる食品」とうたわれているので、まさか副作用があると考えている人は少ないと思う。中には怪しげな商品もあるが、大手メーカーのものだったり、メディアで宣伝されていたりすると特に疑問を抱かず手に取るだろう。食品ではないが、カネボウの白斑問題のように事が起こる前に販売側が最善の注意を払うことが必要だと思う。