

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオンで一日過ごす“イオニスト” 増殖で消費の定石が変わった」
- 2) 「賞味期限を考え直した、Trader Joe's」
- 3) 「食材ハイブリッド革命 最先端の地・和歌山の“日進月歩”」

1) 「イオンで一日過ごす“イオニスト” 増殖で消費の定石が変わった」

全国に約120カ所ある巨大ショッピングセンターの「イオンモール」。そこで休日に一日中過ごす家族のことを指して、“イオニスト”なる造語まで登場している。

千葉県に住む30代主婦は、「イオンに行けば食品スーパーはもちろん、100円ショップにユニクロ、マッサージ店やクリニックまで何でも入っています。小さな子供を連れて行っても安心なゲームセンターや運動遊具が利用できる施設もあるので、1日中いてもまったく退屈しませんね。」と休日だけでなく平日も週に2回は近所のイオンモールに出掛けるという。

また、埼玉県在住の60代男性は、イオンモールの中で最大級の広さ（約34万平方メートル）を誇る「イオンレイクタウン」内をウォーキングするのが日課になっている。

「リタイア後の運動不足を解消するにはもってこい。kazeエリアとmoriエリアの端から端まで店をのぞきながらゆっくり歩けば優に1時間以上はかかりますし、なにより屋内で天気は左右されないのがいいですね。ウォーキングの後にQBハウスで散髪することもありますよ」

大型のショッピングモールはいまさら珍しくないが、なぜこれほどイオニストが“増殖”しているのか。それは単にテナントの数が多いからという理由でもなさそうだ。

「最近のイオンモールは、子供向けのテーマパークのほか、料理・音楽教室を増やしたりイベントスペースをたくさん設けて様々な企画を催したりと、モノを消費させるだけの空間からコトを楽しんでもらうモールづくりを強化することでリピーターを増やしている」（経済誌記者）

来店客の中には何も買わずに帰る人も多いが、「とにかく客を呼び込む仕掛けが先で、テナントの売り上げは後からついてくる」（イオン幹部）との読みは当たっている。その証拠に、イオンモールの2013年3-8月期連結決算の純利益は前年同期比2割増の113億円で過去最高を記録した。

そして、今年の12月20日にはイオン本社のお膝元である千葉市に「イオンモール幕張新都心」をオープンさせる。

前出のレイクタウンに次ぐ広さで、スポーツ体験ができる「アクティブモール」や仕事体験テーマパーク「カンドゥー」、吉本興業の芸人が出演する劇場なども入居。まさにコト消費が詰まったイオンモール肝煎りの旗艦店に位置付けられる。

年間の来場者数を「3000万-3500万人」と見込む幕張新都心店だが、「幕張という場所柄、東京都内から人を逆流させないと3000万人は厳しい数字。『ダイバーシティ東京プラザ』や『渋谷ヒカリエ』、『KITTE』など成功する都市型モールを押し付け、さらに『らぽーとTOKYO-BAY』という最大の“関所”を超えて東京からどれだけ集客できるかが勝負でしょうね」と流通コンサルタントの月泉博氏は話す。

郊外のメリットである広大な敷地を最大限に利用したコト消費で、都会のイオニストを囲い込めなければ、飽和するSC戦争に勝ち残れないということか。

イオニストが増えたのは「客を呼び込む仕掛け」が成功したという結果だと思う。現状は、各テナント単品ごとの魅力が強いと思うが「1日過ごしてもらおう」という事をコンセプトにテナントが協力し合える空間を作ることが出来れば更にイオニストが倍増するのでは無いのだろうか。これからも注目したい。

2) 「賞味期限を考え直した、Trader Joe's」

アメリカの大手スーパーマーケットのTrader Joe'sが賞味期限が切れた食材を格安で販売するスーパーを来年オープンすると発表した。

Trader Joe'sはロサンゼルスを中心に展開し、中間流通業者を省くことでコストダウンを凶っている、オーガニック食品から生活用品まで扱うスーパーマーケットだ。

アメリカでは賞味期限により、まだ食品として問題のないものも含めて年間で40%もの食材が廃棄されている。その無駄を無くすムーブメントを当スーパーがいち早く事業としてスタートを決定した。

「期限切れ」という言葉が付くだけで、一気に価値の無いものになってしまうというのはやはりおかしく感じる。日本でも賞味期限の表示法が見直され、消費者の考え方にも変化があると思うが、アメリカ内はもちろん今では世界的にも発信力のあるトレーダージョーズのような店がこうした取り組みを行うことによって、法律では変えられない人の気持ちを動かせるのではないかと思う。

3) 「食材ハイブリッド革命 最先端の地・和歌山の“日進月歩”」

エンジンと電気モーターを搭載し、エコが売りのハイブリッドカーのヒットで、2つ以上のものを組み合わせる「ハイブリッド」という言葉も耳慣れたものとなったが、和歌山県では食材となる動物や農産物の“ハイブリッド化”の研究が進んでいる。交配によって新品種を誕生させるもので、イノシシとブタを掛け合わせた「イノブタ」は和歌山が発祥の地。ほかにも幻の魚といわれるクエの巨大交配種や、ブリとヒラマサを掛け合わせた「ブリヒラ」、マダイとチダイの「マチダイ」…。何でも掛け合わせて“良質”の特産品を作ろうという試みが注目されている。

「クエを食ったら他の魚は食えん」。おやしギャグではないが、それほどの絶品だ。漁獲量が少なく幻の魚と呼ばれるクエでも、ハイブリッド化が進んでいる。和歌山県日高町や白浜町にはこれからの季節、クエ料理目当てに多くの観光客が訪れる。見かけこそグロテスクだが、フグに勝るとも劣らないうまさは、食通をもうならせる。

そのクエに目をつけたのが、世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功した近畿大学だ。白浜町にある同大水産研究所では、クエとハタ科の「タマカイ」の交雑魚を誕生させた。タマカイは、東南アジアの海に生息するハタ科最大の魚。日本ではほとんどなじみがないが、天然では重さ400キロにもなるという。

このタマカイの凍結した精子と養殖クエの卵子を掛け合わせて、見事に“ハーフ”が誕生した。2年間で、クエの約3倍となる1.7キロにまで成長したという。詳しい味覚の調査はこれからだが、ゼラチン質が多くてなかなかの美味だという。

このほか、ブリとヒラマサを掛け合わせた「ブリヒラ」、マダイとチダイを掛け合わせた「マチダイ」など、研究所ではさまざまな交雑魚の研究に取り組み、“二匹目のドジョウ”を狙う。

幻のクエがついに幻でなくなるのかーといえは、なかなかそう簡単にはいかないようだ。同試験場でのハイブリッド化によって、実際に市場に出回った魚は数種類のみ。担当者は「魚といえは、どうしても天然か養殖。『交雑魚』といえは消費者に警戒されてしまい、ニーズがないのが現状」というが、どんなきっかけで消費ブームが到来するか分からないのが、昨今の食事情。可能性を求めて研究は続く。

車だけでなく、畜産業や水産業、農業にまで広がるハイブリッド技術。それによって誕生した数々の品が、私たちの食卓に並ぶ日もそう遠くないかもしれない。

今は「物珍しいものの研究」と捉えてしまうが、近い将来食糧の確保が難しくなるようなことがあれば、天然だ養殖だとは言っていないだろう。資源の少ない日本の食の未来を支えるのは知恵と技術であると思うので、こうした研究や取り組みにはより力を入れなければならないと思う。