

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「おせち需要の伊勢エビ急騰 虚偽表示の余波」
- 2) 「カロリー気にする人に残念情報 カロリー表示は±20%誤差許容」
- 3) 「中之島に新商業施設“中之島 LOVE CENTRAL”ードリカムとコラボ」

---

1) 「おせち需要の伊勢エビ急騰 虚偽表示の余波」

エビを巡る虚偽表示の余波が正月のおせち料理に使う伊勢エビにも及んできた。これまでロブスターを「伊勢エビ」と称して使っていた業者が、あわてて本物の調達に動いているようだ。卸売市場での取引価格は、騒動が起きる前に比べて2割程度上昇している。千葉県など産地にも問い合わせが相次いでいる。東京・築地市場の卸会社の担当者は「ここ1週間ほど伊勢エビが欲しいとの声が爆発的に増えた。例年11月は静かだったのに……」と困惑気味だ。伊勢エビの卸値は現在1キロ6000円前後。2週間前より20%近く上昇した。

伊勢エビは千葉県や三重県などで8月以降に漁が始まる。産地の加工業者は漁が多い秋口までに取れたものを安値で仕入れて冷凍し、漁がないときのために保管する。今年は9-10月にかけて台風が続いたため水揚げが少なく、卸値もやや高めに推移していた。そこに騒動を受けて本物の伊勢エビを多めに確保しようとする心理が働き、引き合いが強まった。「10月末以降、冷凍伊勢エビの問い合わせがひっきりなしにあり、在庫がなくなってしまった」（千葉県勝浦市の水産物加工業者）という。市場関係者によると、外食や通販のおせち料理には、1キロ3000-4000円程度の海外産ロブスターを「伊勢エビ」として使うことが多かった。既におせち料理用のチラシやパンフレットが完成した時期に虚偽表示問題が発生し、急いで食材を切り替えているとみられる。学術上の分類では伊勢エビはイセエビ科、ロブスターは広義のザリガニの一種でアカザエビ科に属する。同じ大型の歩行型エビで一般には見分けが付きにくい。

コストを抑えようとインチキした結果が招いたしっぺ返し。偽装がなければ来年も何も知らないままロブスターを伊勢海老だと思い込んで食べることになったのだろう。業者は大変なことをしたと思うより、「もっと早くにこの問題が発覚していたらコストの上乗せも間に合ったのに…」と後悔している。モラルを誇る日本のはずなのに、こうも次から次へと発覚するとは。ウソをつかなければ売れないと後悔していることを不憫に思う。

---

2) 「カロリー気にする人に残念情報 カロリー表示は±20%誤差許容」

ファミレスのメニューや持ち帰り用食品のラベルなど、身の回りの様々なところに「カロリー」が表示されている。細かく一ケタ単位で記されているので正確な数字だと思いがちだが、それは違う。今回、取材班は実際に店頭で並ぶ食品、あるいはテイクアウト可能なメニューを購入し、専門の検査会社でカロリーの数値を検証した。すると、以下の商品で表示を大きく上回るカロリーが計測された。

【有名とんかつチェーンの「テイクアウト用ヒレカツ」】

●表示/365kcal→実測値/504kcal=約38%オーバー

【有名カレーチェーンの「ハンバーグカレー」】

●表示/929kcal→実測値/1114kcal=約20%オーバー

【大手ファミレスの「ミックスプレート（ハンバーグ、エビフライなど）」】

●表示/823kcal→実測値/909kcal=約10%オーバー

もちろん、同じレシピで調理しても食材の産地や季節などによってカロリーの数値がある程度変化するのは仕方のないことだろう。ただ、それを踏まえても超過幅はあまりに大きい。外食や買い物のたびに数値に注目していた人には残念なお知らせだが、実は「カロリー表示」は極めてアバウトなものだ。健康増進法では表示から「プラスマイナス20%」までの誤差が許されている。つまり前述の3例で言えばアウトなのは表示から38%超過のトンカツだけ。カレーのように900kcal台の表示のものが1100kcal超であってもギリギリセーフなのである。

しかも、誤差が法で認められた範囲を超えていても特に罰則はない。「任意の表示なので消したり修正したりしてもらうよう注意していくことになる」（消費者庁食品表示企画課）といい、また消費者庁では何らかの情報提供がない限りは、特に表示が正確かの調査もしていないという。

もちろん、役所に強い権限を与えればよいというものではないが、国は表示義務化の検討も進めている。カロリー表示の実態を知らないと、消費者は不正確な数値に振り回されることになりかねない。

カロリー表示の数値は、【1】検査会社が実際に測定している場合、【2】文科省が作成した「日本食品標準成分表」をもとに栄養士が計算している場合の2パターンがある。

取材班は今回、食品の栄養成分分析やカビなどの微生物検査を業務とする「食品微生物センター」の協力のもと、市販の食品のカロリー表示を検証した。同センターでは専用のミキサーで食品を粉砕し、近赤外線を照射する最新の測定装置を用いてカロリーを計測する。食品を粉砕したサンプルからの反射光の波長の違いにより、たんぱく質や脂質などの成分を特定し、カロリーを算出していく。

この機器は従来より計測に時間がかからないため、商品開発のスピードを上げたい大手スーパーやコンビニで導入が進んでいる。そのせいか、今回、スーパーで売られる惣菜（餃子、ポテトサラダ）も検証したが、表示からの誤差はいずれも5%以内だった。

一方、冒頭の3例のチェーン店はいずれも【2】の方法で算出した値を表示していた。栄養士が計算する場合、食材が多くなると計算が複雑になり、油で揚げる場合は食材の形状や水分量を踏まえた吸油率を設定しなければならない。計算する栄養士によって結果にブレが出やすくなる。

単なるダイエットで数値を管理するなら「あくまで参考」も通用すると思うが、病気などでシビアに計算しないとだめな人にとっては参考だと困るのではないか。自分では簡単に測定できないものだから、表示するのであれば責任をもって表示して欲しいと思う。誤差にしても多くいうのには問題なくても過小表示については厳しく取り締まるなど、罰則があっても良いのではないか。測定方法も統一する必要があると思う。

---

### 3) 「中之島に新商業施設“中之島 LOVE CENTRAL”ードリカムとコラボ」

大阪市中央公会堂北側の堂島川沿いに12月15日、音楽グループ「DREAMS COME TRUE」とカトープレジャークラブのコラボレーションによる新商業施設「中之島LOVE CENTRAL」がオープンする。

中之島の水辺を緑と遊歩道でつないでにぎわいを創出することを目的に、大阪府が取り組む「中之島にぎわいの森プロジェクト」の集大成として誕生する同エリア。銚流橋（ほこなが

しばし)ー水晶橋間の約900坪の敷地に、ブライダル施設「中之島リバーワンダーランド」、レストラン「sumile OSAKA (スマレオオサカ)」、ラウンジ「ノクターン」、公園「DREAMS COME TRUE TREE GARDEN」をオープンする。

同プロジェクトではこれまで、八軒家浜、中之島バンクス、ほたるまちにシンボルツリーとなる「ドリカムツリー」を植樹し、同グループが来場する点灯イベントなどを開催。新商業施設内にもシンボルツリーを植樹し、オープン前日に点灯セレモニーを開催予定（観覧にはチケットが必要）。

チャペル「crystal vine」、バンケットホール「SUNSHINE」、ラウンジ「NOCTURNE」と、施設内の各所の名称には同グループの楽曲タイトルをネーミング。チャペル壁面に楽曲「ETERNITY」「THIS IS IT! YOU'RE THE ONE! I KNEW IT!」（「うれしい! たのしい! 大好き!」ENGLISH VERSION）」の歌詞とサインを刻むなど、コラボレーションしている。

同グループがプロデュースするレストラン「sumile」は、「sumile TOKYO」（渋谷区）の姉妹店。吉田美和さんのソロアルバム「beauty and harmony」のシンボルフラワーであるスマレをモチーフに、人々の笑顔（smile）を願い名付けたという。営業時間は11時-22時（予定）。

国民的な音楽グループであるドリカムは、大阪LOVERという曲を発表しそれがUSJのアトラクションに採用されたりと、大阪に馴染みが深い。幅広い層の人から好感度も高いと思うので、ファンの人だけでなく家族などいろいろなグループが楽しめる場所になりそうだ。