

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ホテルや外食店の食品表示 所管省庁も調査可能に」
 - 2) 「アナフィラキシーショック、生徒会が対処法冊子 市内全中学校へ配布」
 - 3) 「SA・PAのナンバー1目指せ！ “西イチグルメ決定戦”」
-

1) 「ホテルや外食店の食品表示 所管省庁も調査可能に」

食材の虚偽表示問題を受け、政府は表示の取り締まり強化に乗り出す。景品表示法を改正し、消費者庁以外にも、ホテルや百貨店、外食店などを所管する省庁に景表法に基づく調査や指導ができるようになることが柱。経済産業省、国土交通省、農林水産省などへの権限付与が検討されているほか、都道府県の権限も強化する方針だ。

法改正以外に、国が委嘱した消費者に虚偽表示が疑われる飲食店などを報告してもらう「食品表示モニター制度（仮称）」も新たに導入する。

政府は9日開催の関係省庁による食品表示問題の第2回会議で対策案を提示。来年の通常国会への景表法改正案提出を目指す。

景表法に基づく調査や指導の権限付与が検討されているのは、経産省、国交省、農水省のほか国税庁など。消費者庁は景表法違反（優良誤認など）全般を調べるが、現体制では調査数に限界があることから、各省庁に所管分野の調査、指導権限をもたせる。

例えば、農水省は日本農林規格（JAS）法に基づいて「食品表示Gメン」（約1300人）が野菜や肉、海産物など食料品の原産地表示を監視している。Gメンが景表法に基づく調査もできるようにする。

都道府県は景表法に基づく調査はできるが、現在は不当表示をやめさせる措置命令は直接出せない。政府は都道府県も措置命令を出せるようにする方針だ。

食品表示モニター制度は、消費者庁が主婦ら約500人にチェックを委嘱することを検討。モニターは虚偽表示が疑われる場合は情報提供し、同庁が調査する。

食材の虚偽表示問題では数年間にわたって実際の食材と異なるメニュー表示をしていた事例が全国で発覚。消費者庁は地方に出先機関がなく、調査できる件数が限られており、監視体制の強化が課題となっていた。

モラルを誇る日本においてこのような監視の目が必要になることは少し残念だが、軽い気持ちで人を欺いているということが次々と証明された中では仕方ないだろう。単に今日を生きるために、食欲を満たすために食べるというレベルではない日本の食生活、これからも食に對して不安を抱かせる問題は出てくるだろうが、そうしたときにも搖るがない体制づくりを望みたい。

2) 「アナフィラキシーショック、生徒会が対処法冊子 市内全中学校へ配布」

千葉市立おゆみ野南中学校（同市緑区）の生徒会が、食物アレルギーなどにより発症する「アナフィラキシーショック」の対処法をまとめたリーフレットを作成した。

イラスト入りで中学生にも分かりやすい内容となっており、市教育委員会では市立の全中学校への配布を決めた。

市教委保健体育課などによると、おゆみ野南中にも発症する恐れのある生徒があり、症状が出た場合の対処法を知ってもらおうと、生徒会がリーフレットを作成。7月の子ども議会で取り組みを発表し、好評だったことから市立の56中学校に800部を配ることになった。

リーフレットはA4判1枚のカラー印刷で、学校内と校外で発症者が出た場合の対処法をイラスト入りで説明している。
生徒会がイラストと説明文の原案をつくり、市教委などで最終調整した。

生徒たちが自ら身の回りのことに対して対処法について調べ、同世代に発信するというのは大人が同じものを作つて配布するよりもはるかに浸透性が高いだろう。アレルギーは命に関わることもあり周りの理解も欠かせないため、この活動はとても意義のあることだと思う。

3) 「SA・PAのナンバー1目指せ！ “西イチグルメ決定戦”」

西日本高速道路会社の子会社で、管内のサービスエリア（SA）やパーキングエリア（PA）の運営を行う西日本高速道路サービス・ホールディングスは、SA・PAの各店が参加するメニューコンテスト「西イチグルメ決定戦」の決勝戦を12月11日、大阪市内で開催する。
若者のクルマ離れなどで高速道路利用者の減少が見込まれる中、ご当地グルメによる顧客満足度（CS）向上でSA・PA事業の収益拡大を狙う。

SA・PAの収益増加を目的に、西日本高速道路サービス・ホールディングスでは、平成22年度から管内のSA・PAの各店舗が参加するメニューコンテストを開催。これまでジャンルをハンバーガーや丼に限定していたが、今回の「西イチグルメ決定戦」ではジャンルを問わず、地域の料理や食材を使ったメニューを対象にした。

高速道路のSA・PAには旅行ついでに立ち寄る客も多く、駅弁のように各地域の料理や食材を食べたいというニーズが多い点に着目した。西日本高速道路サービス・ホールディングスでは「地域に伝わる料理や食材を通じ、それぞれの地域の魅力を多くの人たちに伝えたい」という意味も込めた」としている。

コンテストには129品を出品され、岸和田SA（上り線）の「泉州犬鳴ポーク鍋と味巡り御膳」（1500円）や、西紀SA（上り線）の「まいわか御膳」（1200円）など計7品がブロック予選やブロック大会を勝ち抜き、決勝戦の舞台に駒を進めた。

12月11日の決勝戦では料理研究家の白井操氏ら5人が味覚や視覚、お値打ち感などを総合的に審査し、グランプリ1品と準グランプリ2品、審査員特別賞1品を決定する。

数年来、西日本高速道路会社管内の通行台数は横ばいや微増が続くが、ガソリンの高騰や少子高齢化の影響もあり、将来的には減少が予想されている。収益源であるSA・PAの飲食物販も「ほぼ横ばい」で、西イチグルメ決定戦の開催によって高速道路の利用者確保や飲食物販でのこ入れを図る狙い兼ねている。

西日本高速では「SA・PAでの食事を目当てに高速道路を利用する人が増えてくれれば」と期待を寄せる。西日本高速と西日本高速道路サービス・ホールディングスは12月に管内2カ所のPAをリニューアルオープンし、CSのさらなる向上を目指す。

車離れと言う話をよく聞くが、自分自身が車に乗ることが少ないため実感はある。主要都市に住んでいると交通網が充実しているため駐車場代・維持費などを考えると車の購入自体もためらってしまう。ただ、長距離の移動や旅行などの際にやはり車はあると便利だと思うので、こういったイベントで「車に乗る理由」づくりをしてもらうと良いきっかけになるのではないか。近年、SA・PAの質は格段に上がっているように感じる。道中の楽しみが増えることはとてもありがたいので、これからも取組みにも注目したい。