

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ドラッグ各社、宅配拡充」
- 2) 「“手洗いチェッカー” 洗い残し一目で」
- 3) 「“ジビエ” 各地に広がる おいしく食べて農作物被害も解消」

1) 「ドラッグ各社、宅配拡充」

ドラッグストア各社が商品の宅配サービスを拡大している。

クリエイトSDは今月から、川崎下麻生店の近隣2万世帯を対象に電話やファクスにより受注する商品宅配サービスを始めた。加工食品や日用品、化粧品など1200品目を掲載したカタログを事前に配布。商品は注文を受けた翌日に届ける。

3月には横浜市の店舗に広げるほか、地域限定でネットでの注文受け付けを始める。ネットはカタログに比べて商品をより多く掲載できることから、ベビーフードなどの育児用品や健康食品などの品ぞろえを厚くし、4000品目を紹介する。

同社は一部店舗で買い物客を対象にした宅配サービスも実施している。ただ来店自体が困難な消費者もいることから、自宅に居ながらにして買い物できるカタログ通販を導入することにした。

CFSは昨夏から横浜市内の店舗で宅配サービスを始め、当初は12年2月までに10店舗程度に広げる方針だった。利用が想定を上回り客単価が上昇したことから、拡大のペースを加速。一挙に250店に広げる。宅配は外部委託している。配送に制約がある、ショッピングセンターなど商業施設内の店舗を除く全店が対応することになる。

宅配サービスの利用客の平均客単価は5500円で、通常の3倍以上。これまでの利用動向をみると、大容量の飲料やトイレットペーパーなどかさばる商品だけでなく、化粧品や医薬品なども幅広く買っているという。

ほかにココカラファイン傘下のセイジョーも、セイジョー田園調布店でエリア限定の宅配サービスを開始。注文は電話やファクス、メールで受け付けている。今後、対象店舗を拡大していく考えだ。

宅配といえばスーパーが先駆けて行ってきたが、ドラッグも参入するとなるとまた垣根がなくなり競争はげしくなるだろう。食品とドラッグで専門性はあるが、水やティッシュペーパー、菓子などバッティングする商品については安さが店を選ぶポイントになってくると思うので、互いにどのように差別化を図っていくか注目したい。

2) 「“手洗いチェッカー” 洗い残し一目で」

感染症や食中毒予防の基本となる手洗い。ノロウイルスが猛威を振るう今冬、長野県諏訪保健福祉事務所が無料で貸し出す「手洗いチェッカー」の申し込みが増えている。

洗い残した部分が一目で分かる機器。同事務所の協力で自分の手洗いをさっそく確認してみた。

まず専用の試薬を両手に満遍なく塗り、せっけんで入念に洗う。洗い残しを防ぐには30秒以上の手洗いが必要と職員から聞いていた。目安となる「ハッピーバースデー」の歌を2回繰り返し、爪や指の付け根、手首までこすって十分にすすぐ。「普段より入念に洗ったぞ。」手応えは十分だ。暗闇で特殊ライトを当ててもらおうと、爪や指の付け根などが白く浮かぶ。「洗い残しです」と食品・生活衛生課長の伊沢幸光さん。「ウイルスを落とすのに、どれほど入念な手洗いが必要かよく分かるでしょう」

機器は4台保有し、うち3台を貸し出している。これまでも利用していた社会福祉施設や保育施設などに、一般営業施設が加わって申し込み件数が増え、2月半ばにかけて予約でいっぱい。ノロなどに対する警戒心の高まりがうかがえる。

現在のA09年型インフルエンザが「新型」として大流行した年、手洗いの徹底でノロを主因とする胃腸炎患者が抑えられた | と同事務所。2月9日に茅野市のマリオローヤル会館で開く「食育体験イベント」にも機器を持ち込む予定で、「習慣化している人も自分の手洗いを確認してみてください」と話している。

感染症・食中毒の問題は飲食に関わる人にとっては特に重要になる。自分ではしっかり対策をしているつもりでも、いつ何時感染源になってしまうかわからない。たった一人から何百人物人に感染する恐れのあるウイルスだけに、このような機器も活用して細心の注意を払いたいものだ。

3) 「“ジビエ” 各地に広がる おいしく食べて農作物被害も解消」

フランス語で野生鳥獣の肉を意味する「ジビエ」を新たな味として売り出す試みが各地で広がっている。農作物に被害を与えるため、駆除対象になっているシカやイノシシの肉を消費できれば、社会貢献にもつながるとして大手企業の注目も高まりつつある。

首都圏に約20店を展開するJR東日本グループのカフェ「ベッカーズ」は昨年11月、ジビエバーガーを8000食限定で売り出した。2カ月で販売する予定が2週間で売り切れ、急遽2000食追加するもすぐに完売した。

三重県では、イオングループのスーパー「マックスバリュ」の5店が、県と地元企業で共同開発した味付きの生シカ肉を昨年8月から販売。「カレーハウスCoCo壱番屋」も三重県内の30店で、シカ肉入りカレーを昨年10-12月に限定販売し好評だったという。

ジビエはフランス料理では一般的な食材。日本では「臭いがきつい」「硬い」などの悪いイメージもあり、まだ需要は少ないが、血抜き処理や調理を丁寧にすればおいしく食べられる。

藤木さんは長野県茅野市のレストランのオーナーシェフで長年ジビエ料理を提供してきた。大手企業の力を借りてジビエの魅力を多くの人に伝えようと、今回のジビエバーガーを監修。上田市の社会福祉法人「まるこ福祉会」が障害者作業所の仕事として、シカのひき肉を豚肉や卵と混ぜてパテの形で冷凍する作業を引き受けた。

店舗では、冷凍パテをマニュアルに従い焼いて盛り付ける。粗びきにしたシカ肉は適度な歯応えがあり、かむほどに味わいが広がるという。

野生鳥獣による2011年度の農作物被害は計226億円で、個体数が増えたシカとイノシシの被害が6割強を占める。自治体が助成金で捕獲を後押しし、食肉の商品化も進むが、まだ埋設処分されるケースも多い。藤木さんは「自然の恵みを無駄なく食べる仕組みを広げたい」と意気込む。

数年前から「ジビエ」を使った商品や食べ物が普及し、一時コンビニでも取り扱われたことで目にする機会も増えた。農作物の被害を抑えることにもつながる為、消費者側も「社会に貢献する」と言う付加価値を得ながら食事をする事が出来るのでは無いだろうか。ただ、野生生物なので加工・調理には注意が必要だ。厚生労働省も発表しているが加熱が不十分な場合「E型肝炎」や「腸管出血性大腸菌症」の食中毒や、寄生虫の感染もあり得る。ジビエの普及と共にこういった情報も同じく広まると、より安心出来ると思う。