

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソン、食品添加物不使用の食品を拡充」
- 2) 「京都、給食も和食中心に 検討会議初開催」
- 3) 「マグロ・和牛・・・特産品ゲットで“ふるさと納税”急増」
- 4) 「渋谷に夜の図書館が誕生、飲食も可能な“本と人がつながる場所”」

1) 「ローソン、食品添加物不使用の食品を拡充」

ローソンは食品添加物不使用のデザートやサンドイッチなどを拡充する。これまでに「ピュアシリーズ」として4品目を販売してきたが、6日に7品目を追加投入。今後さらに増やす。コンビニで一般的に使用される乳化剤やイーストフード、膨張剤、香料などを使わず、素材本来の味覚を追求する商品群として差別化する。

6日に「ピュアチーズケーキ」（消費税込み260円）、「ピュア水ようかん」（同150円）といったデザート類、サンドイッチなど7品目を追加投入する。食品添加物不使用のため製造工数が増えるが、他の商品との原材料共通化や産地との仕入れ交渉などで価格を抑えた。

添加物不使用のため消費期限が短縮される商品もあるが、シンプルな商品設計と、製造工程の温度管理の厳格化で既存の流通体制に乗せた。同社では「従来のコンビニの作り方とは逆バリの商品」（和田祐一上級執行役員）としてアピールする。

コンビニ食品と言えば「体に悪そう」というイメージがつきものだろう。手作りの商品を販売する小さな個店とは規模も商品の数も違い、より効率よく商品を供給しなければならないため添加物に頼らざるを得なかったこともある。しかしこのように大手が取り組みを行い少しずつでも添加物に頼らない商品が増えていけば、そのイメージが払拭される時がくるかもしれない。どこまで揃えられるのか、一コンビニ利用者として期待したい。

2) 「京都、給食も和食中心に 検討会議初開催」

和食のユネスコ無形文化遺産登録を受け、学校給食の献立を和食中心に見直す方針を打ち出す京都市教委は28日、京都市下京区の京の食文化ミュージアムで有識者らを集め、給食のあり方に関する検討会議を初開催した。

検討会議には、京都の料理人らでつくる日本料理アカデミーの村田吉弘理事長をはじめ有識者11人が出席。集まったメンバーで学校給食の現状や和食の定義について意見交換し、和食の割合の増加や和食と味が合わない牛乳の扱いなどを議論した。

米飯給食比率の引き上げなどの提案がある一方で、洋食や中華など多様な料理を食べることも食育の一環とする意見も出た。委員の一人が「カレーライスがなくなると子供たちが残念がる」との懸念を伝えると、熊倉功夫委員長（静岡文化芸術大学長）が「カレーは和食に含めている」と回答する場面もあった。

市教委によると、京都市の学校給食の米飯の回数は週4回で政令指定都市のなかで新潟市に次いで2番目に多いとされる。年間197回の給食のうち和食の割合は現状5-6割という。

検討会議の設立を提唱した村田理事長は「若いうちから米を食べる習慣をつけておくべき」と話し、給食が食育の基本と訴えた。一方、牛乳について「昼食時にはお茶に替え、2、3時間目の間の休憩時間に牛乳を飲むなどの方法もある」と提案した。

学校給食の現場視察を兼ねた第2回会合は6月16日に開かれる予定。平成27年2月に見直しの内容を固め、27年8月からの導入を目指す。

子どもたちが日頃から和食に親しみ自分の国の文化を誇れるようになることはとても重要なことだと思う。給食の“おかしな献立”というのは少し前からいろいろなところで取り上げられているが、給食というものを見直す良いきっかけにもなると思う。しかし人間「慣れ」には弱く毎日和食を食べていけばその有り難みが薄れるような気もする。少しの特別感を出しつつ日常に溶け込むような取り組みがされて欲しいと思う。

3) 「マグロ・和牛・・・特産品ゲットで“ふるさと納税”急増」

出身地や応援したい自治体に寄付する「ふるさと納税制度」が活況だ。見返りに贈呈される特産品目当てに寄付金が急増する自治体が相次いでおり、特産品の生産が追いつかずに数カ月待ちになるケースも。納税者にとっては節税になる上、お得な特産品が手に入り、自治体は税収増と地元のPRにもつながるとあって、双方がメリットを感じているようだ。

神奈川県三浦市は平成24年度から寄付者に特産品を贈っている。25年度の寄付金総額は当初予測の6倍以上の約6000万円で、前年度比で約4倍となった。

静岡県でも県の特産品から希望の品を贈呈する仕組みで寄付を呼びかけている。人気は「温室メロン」の主産地・袋井市の「クラウンメロン」などだ。県税務課では「季節限定だが、袋井メロンの人気は別格」と語る。

25年度は「富士山の世界文化遺産登録による効果」（県税務課）もあって、前年度比で3倍近い約1550万円に跳ね上がった。

静岡県磐田市では20年度にウナギやメロンなど地元産5品でスタート。24年度は約894万円だったが、25年度は約4495万円と5倍以上に急増した。同市では高価で希少になった国産ウナギを求める方が増えており、今年度も9割近くが希望しているという。

ほかにも群馬県片品村では「『インターネットで各地の贈呈される特産品を比較して寄付場所を選んだ』という人が目立つ」（総務課）と話す。

栃木県小山市が今年度から2万円以上の寄付者に対して、おやま和牛（5000円相当）を贈ることを決めたほか、北海道夕張市でも年間1万5千円以上の寄付者に夕張メロン1玉（4000円相当）を贈ることにした。

茨城県石岡市も贈呈する特産品を25年度の30種類から、約2倍の59種類に増やしてPRをもくろむ。

宮崎県三股町では今年度、300万円の寄付で宮崎牛1頭分を打ち出したところ、「受け付け開始から2、3分で用意した3頭分が“完売”した」。鳥取県では発送が数カ月待ちの贈呈品も。

ただ、贈呈品の代金と発送料で納税額の7、8割は消えてしまうという市町村もあり、本来の趣旨である地方の税収増にどこまでつながっているかは微妙だ。

平成20年から始まったこの制度、自分が参加したことは無かったが贈呈品の選択肢も増えていて一度参加してみようと思った。地域アピールと税収増を同時に出来る事が強みだが、贈呈品に求められる価値が高まりすぎてそちらに費用がかかり過ぎる事が懸念されているようだ。注目されるような目玉商品を登場させることも重要だが、その競争が激化するとこれらの問題も増える。各自治体の動きなど、注目したいと思う。

4) 「渋谷に夜の図書館が誕生、飲食も可能な“本と人がつながる場所”」

2014年5月末、東京・渋谷に深夜1時まで営業する図書室「森の図書室」がオープンする。場所は渋谷駅から徒歩7分という好立地。

森の図書室は“本と人がつながる場所”になってほしいというオーナーの想いから作られることになった。自身も小さな頃から本を読むことが好きで、「読んだ本に出てきた、田舎で私設図書室をやっているおじいちゃんに憧れた」という。

場所を渋谷に選んだのは、自分自身が住んでいたこともあり愛着のある場所で、さらに日本の文化の発信地でもあるから。また深夜1時まで営業することで、それらの多様な人達が気軽に立ち寄り、仕事帰りでも本を借りれたり、集まって話をするなど、一種の遊び場となるような空間を目指す。

蔵書は1万冊を予定していて、オーナー自らが選書。貸出は無料で誰でも利用可能だが、本の管理をFacebookのシステムで行う都合上、Facebookでの登録が必要となる。そして図書室のみの営業では運営が出来ないため、会員制の飲食として営業を行う。いわゆる“静かに本を読む図書室”ではなく、お酒を飲んだり音楽を聞きながら、和気あいあいとした雰囲気的空間となる。図書室内は115平米で、40から50席ほどの広さとなる予定。

この図書館は現在クラウドファンディングのCAMPFIREでオープンの支援を募集している。500円から15000円までのプランであるが、10000円でもプランでは通常の会員権（10000円）にさらに特典も用意されているので、支援したい人や図書室に通ってみたい人にはおすすめだ。

概要

森の図書室

オープン日：2014年5月30日（金）予定（ずれこむ可能性あり）

営業時間：18:00-25:00（昼も営業する可能性あり）

利用料金：飲食代+席料（会員0円、非会員500円、会員権10000円）

その他：本を借りれるのは無料（Facebookの登録は必須）

「静かにしなければならない」という概念を取り払い、お酒や軽食も楽しむことができるという図書館。流行に敏感な人々が行き交う渋谷にオープンということで話題性もあるだろう。オーナー厳選の本や洋書なども置かれるそうで、ただ本が置かれているのとは一味違い、人の思いが伝わるつながりを感じられる場所になりそうだ。会員登録がFacebookという所も現代っぽさもあり、これがどのように受け入れられていくか興味がある。