

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「食品の効果、藤沢のスーパーで専門家が指導」
- 2) 「豚生食の提供禁止 厚労省方針」
- 3) 「キーコーヒー、インドネシアで新型カフェ 豆の産地に初の直営店」
- 4) 「米スタバ、店員13万人の学費を肩代わり 大学側と提携」

1) 「食品の効果、藤沢のスーパーで専門家が指導」

神奈川県横須賀市の県立保健福祉大学栄養学科の教員らが17日、藤沢市内のスーパーマーケット「FUJI善行店」で来店者を対象に食生活の相談に応じ、身体の調整機能を備える食品の紹介などを行った。

同大は、独立行政法人「農研機構」（茨城県つくば市）のプロジェクトに参加し、「機能性を持つ農林水産物（Agricultural Medical Food：AMF）」の普及啓発に取り組んでいる。AMFには、たとえば骨粗しょう症や動脈硬化の防止に役立つミカン果汁、アレルギーを防ぐお茶などがある。

この日は、同大准教授の倉貫早智さん（38）ら管理栄養士四人と学生が、来店者から食事や生活状況を聞き取り、改善点を助言。AMFの情報を提供した。

相談に来た角田トシ子さん（74）は「食生活が気になっていた。とても参考になった」と納得。FUJIを運営する富士シティオの広報担当者は「商品の付加価値を知ってもらえるのはメリット」と話した。

倉貫さんは「一般に管理栄養士と直接話す機会は少ないと思う。食事のバランスに気を付けてもらい、食品にこんな効果があると知ってもらう意味は大きい」と強調。今後も県内のスーパーの協力を得て、各所で相談に応じたいとしている。

19日に横浜市磯子区の「相鉄ローゼン磯子店」、24、25日に同市緑区「ユーコープ竹山店」でも実施する。

近年スーパーでは料理や健康に関するアドバイザーコーナーを設ける取り組みがされているが、このように常駐ではなくイベント的に専門化を招いてお客様が話を聞ける機会を作るというのも一つの手だと思う。常駐でなければ様々なジャンルの講師をお招きできてバリエーションも豊富になるし、あの日にあの先生が来るならこうした商品が売れるという予測もつきやすいのではないかと。「いつもいてくれることの安心感」と「たまにしかない特別感」どちらにもメリットがあると思うので地域特性や店の規模に合わせた提案ができそうだ。

2) 「豚生食の提供禁止 厚労省方針」

「豚レバー刺し」など豚の内臓や肉の生食規制について検討していた厚生労働省の調査会は20日、食中毒やE型肝炎発症のリスクが高いとして、飲食店での豚の生食提供を禁止する方針を決めた。食品安全委員会などの意見を聞き、厚労省は年明けにも食品衛生法に基づく規格基準を改正する。生食の提供を禁止するのは牛レバーに続き2例目。

厚労省によると、豚の肉や内臓はE型肝炎ウイルスや寄生虫などに汚染されていることが多い。過去10年間に、豚レバーの生食が原因の食中毒患者が32人出ているほか、豚レバーが原因とみられるE型肝炎で死亡例も報告されている。豚は肉も内臓も、表面だけでなく内部まで菌やウイルスに汚染されるため、安全に食べるには十分な加熱が必要となる。

厚労省は5人の死者を出した平成23年の焼き肉店の食中毒事件をきっかけに、24年7月に牛レバーの生食提供を禁止。ところが、代替品として、従来は火を通さずに食べられることは少なかった豚レバーが提供されることが増えた。厚労省が同年12月に行った調査では、全国80店で豚レバーの提供を確認。厚労省は豚の生食を提供しないよう通知を出したが指導に限界があることから、調査会は法に基づく規制が必要とした。

今後は鳥や馬の生食についても食べ方の基準づくりを検討するほか、ジビエと呼ばれる野生動物の生肉についても生食をしないよう指導を徹底する。

過去様々な食中毒のニュースが報じられてきており、生食のリスクもほとんどの人が認識しているはず。規制をすることは、モラルの低い店で病人や死者を出さないことにはつながると思うのであって良いと思うが、またこれについてはいろいろな立場の人からそれぞれの意見が出てきそう。個人的には覚悟の上なら食べたい人は食べれば...という考えだが、それが店の法律違反や責任になるのならばやっぱり我慢するべきとも思う。世の中には他にもたくさん美味しい物があるのだから...なんて、好きな人にとっては通じないのだろうか。

3) 「キーコーヒー、インドネシアで新型カフェ 豆の産地に初の直営店」

8日、キーコーヒーが同社初の本格的な直営カフェ「トアルコ トラジャ コーヒーショップ」をオープンした。場所は、同社が約40年前から開拓を進めるコーヒー農園があるインドネシア・スラウェシ島の都市マカッサル。

高級品として知られる同農園産の豆を店内で焙煎し、スイーツや食事も提供する。世界のカフェ業界では豆の産地やコーヒーのいれ方にこだわるサードウェーブ（第3の波）が台頭しており、同社も自社農園の豆を中心に新たなカフェ文化を広く発信したい考えだ。同国内や他国へのカフェ展開も視野に入れる。

人口約300万人のマカッサルは、経済成長率で首都ジャカルタを上回る。街中に現地資本のカフェがあるほか、米スターバックスなど大手チェーンも出店を進める。だが、同島最大の生産者であるトアルコ・ジャヤのコーヒー豆はほとんど国内に流通していなかった。

直営カフェは100席以上ある広々した店内。オープンに際し、40人近い現地の若者を採用。メニューとともに、サービスも日本と同等以上の高品質を求め、教育を徹底した。店頭ガラス張りの部屋に焙煎機を設置して、農場から運んできた豆をその場で煎り、ハンドドリップで提供する。コーヒーにミルクの泡で絵を描くラテアートも日本の専門家が現地スタッフに徹底的に指導した。

日本風に甘さを抑えたケーキやパスタは、キーコーヒー傘下のイタリア料理店「イタリアン トマト」、その他スイーツはやはり傘下のカフェ「アマンド」からそれぞれ指導者を呼んだ。「すごくおいしい。人気が出るはずだ」と現地スタッフのシェフは自信満々だ。周辺のカフェに比べ価格も若干安めに設定。開業後の客入りは想定を大幅に超える繁盛ぶりという。

キーコーヒーの柴田裕社長は今回の直営店で「インドネシアで新たなコーヒー文化を浸透させたい」と話す。その上で「当社の誇るトアルコ トラジャの品質とおいしさ、ブランドを世界に発信していきたい」とも語る。

折しも、米国で広がり、日本進出も見込まれる米ブルーボトルコーヒーを筆頭に、世界ではコーヒーの産地やいれ方に徹底的にこだわるサードウェーブが広がりをみせている。トアル

コトラジャ コーヒーショップはこうした流れに合致。今後、波に乗って店舗を増やしていく可能性もありそうだ。

日本のサービスの水準は世界でも有名になってきてはいると思うが、実際に肌で触れてもらい、実感してもらえると嬉しい。自国で生産している豆が今まで流通していなかったと言う話なので、高級として知れ渡っているならば余計に一度味わってみたいと思う人は多いのでは無いだろうか。実際に飲んで味を知り、自国生産品に対して誇りや自信を持ってもらい、今後の品質の向上などにつながってくると日本側としても嬉しいと思う。まだまだ新たなサービスは生まれるはずなので、情報を収集したい。

4) 「米スタバ、店員13万人の学費を肩代わり 大学側と提携」

米スターバックスは16日、従業員の大学の学費を肩代わりする計画を今秋から実施すると発表した。オンライン講座を展開するアリゾナ州立大学との提携で実現させる予定。米メディアによると、最大で約13万5000人が対象になる見通しで、企業として過去にない規模の取り組みになるという。

米国では大学の学費が高騰しており、卒業までに多額の借金を背負ったり、中退を余儀なくされたりする学生が多い。計画の発表に合わせてニューヨークでのイベントに参加した同社最高経営責任者（CEO）のハワード・シュルツ氏は「すべての人が希望と期待を得られるようにしたい」と導入の理由を語った。

スターバックスによると、直営店で週に20時間以上働き、大学入学の基準を満たす従業員が対象。既に大学の単位を取得し、3-4年生としてアリゾナ州立大学に編入できる場合は学費の全額を会社側が負担し、1-2年生として入る場合も奨学金などを通じて支援する。制度を利用して学位を取得しても、同社に残る義務はないという。

コーヒーチェーン大手のスターバックスが奨学金支援とは驚いたが、学業と仕事の両立を頑張りたい学生にとってはかなり手厚い支援ではないだろうか。卒業後はスターバックスに就職する必要はないということだが、この支援を機にスターバックスに就職したいと願う学生もかなり増えるのでは。スターバックスはインディビジュアル・マグの開発販売などでも社会貢献しているが、今回は教育援助プログラムを立ち上げた、先進的な企業の一つとして称するにふさわしいだろう。日本でも今後このようなプロジェクトが立ち上がるのではないかと期待が高まる。