

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ファミリーマート、江ノ島に海の家をオープン」
- 2) 「御殿場アウトレット、食材表記に絵も使用」
- 3) 「遺伝子タイプ別有機野菜セットを配達してくれる“ベジゲノフ”」
- 4) 「IT農機、コメ作り進化“経験と勘”はスマホの中に」

1) 「ファミリーマート、江ノ島に海の家をオープン」

ファミリーマートは7月12日、江の島・片瀬西浜海水浴場に「FamilyMart collection PRESENTS Fm yokohama 84.7 Family Beach 2014 江の島 with VERANDA」をオープンする。

横浜エフエム放送と共同で、プライベートブランド「FamilyMart collection」を使ったアレンジメニューを提供するビーチハウスをオープンするもの。

7月12日-18日まではプレオープン期間で、7月19日-8月31日まで営業する。店舗は、ファミリーで楽しめるビーチをテーマにデザインし、合計約80席の飲食スペースのほか、レンタルロッカーやシャワールームなども設置する。

飲食スペースでは、東京都西麻布の人気のダイニングレストラン「VERANDA」が、オリジナルフードメニューとして「チキンとビーフの2色カレー」など、ファミコレを食材に使用した創作メニュー9種類など、合計20種類程度のメニューを提供する。

ビーチハウス内には、FMヨコハマの特設スタジオを併設する。

店舗概要

所在地：江の島・片瀬西浜海水浴場

神奈川県藤沢市片瀬海岸1-2-20-39先砂浜

交通：小田急線片瀬江ノ島駅から徒歩7-8分、

新江ノ島水族館前（ビーチサイド）

営業時間：8時-20時30分（ラストオーダー19時30分）

店舗面積：211.57平米

全国的に知名度の高いファミリーマートの海の家ということと、ターゲットがファミリー層ということもあり、子どもたちだけで遊びに行った時なども荷物を安心して預けることが出来そうだ。PBの商品をアレンジした料理も気になる。このお店で人気が出た商品が、また新たに全国のコンビニで売られたりするかもしれないので楽しみだ。

2) 「御殿場アウトレット、食材表記に絵も使用」

三菱地所・サイモンは7月以降、運営するアウトレット施設の飲食テナントで、肉の種類など料理に使っている食材の表記を始める。わかりやすいイラストを使って日本語が読めない人でも注文しやすくする。宗教上の禁忌などに対応しやすくし、増加傾向が続く外国人観光客の取り込みにつなげる。

7月1日から静岡市の「御殿場プレミアム・アウトレット」で始める。豚肉やアルコール、アレルギー関連の食材など28品目が対象となる。

使用する料理にはメニュー表にピクトグラム（絵文字）と呼ばれるイラストを使ったマークを記載する。

マクドナルドなど持ち帰り専門店も含めた飲食テナントの大半で実施する。今後も全国の他のアウトレットモールにも広げる計画だ。

三菱地所・サイモンは御殿場などのアウトレット施設に礼拝施設を設けるなど、東南アジアを中心とした外国人客への対応を強化している。

これから間違いなく外国人訪日客は増えるし、人口減の日本の未来を考えると定住する人も増えていこう。こうした細かな配慮はグローバル化の中では必要不可欠であり、これ以外にも様々な面で見直す必要が出てくるものも多いだろう。島国の日本は英語を話す人が少なく文化の独自性が強いから、文字や言葉がわからなくても通じるようにすることは重要だと思う。こうしたアイコンを考えるにも日本ならではの発想で面白いものが生まれ、クールジャパン化がさらに進むのではないかな。

---

### 3) 「遺伝子タイプ別有機野菜セットを配達してくれる“ベジゲノフ”」

株式会社ゲノフは、6月27日よりゲノフオンラインショップにて、「ベジゲノフ」の販売を開始した。

「ベジゲノフ」とは遺伝子のタイプ別に必要な栄養素を摂取できる食品と旬の有機野菜をセットにして食材を配達するサービスのことだ。

近年、遺伝子検査情報を基にした肥満予防サービスや予防医療が話題になっていることと、「自分の体質に合った食材を購入したい」というゲノフで行った購買検証調査結果から、このサービスを開始することとなった。

野菜や食品をゲノフ肥満関連遺伝子タイプに合わせてゲノフ管理栄養士が選別。肥満関連遺伝子タイプに合わせて5品と食品1-3品をセットにして毎週配達してくれる。パソコンやスマートフォンから簡単に注文することが可能。

コースは遺伝子タイプ別に、

1. ビタミンB1やマグネシウムなどの栄養素が含まれる野菜や食品などを届けてくれる「ご飯で太りやすい遺伝子タイプ( $\beta$ 3AR)向けセット」
2. ビタミンB2やビタミンEなどの栄養素が含まれる野菜や食品などを配達してくれる「油で太りやすい遺伝子タイプ(UCP1)向けセット」
3. ビタミンB6やたんぱく質などの栄養素が含まれる野菜や食品などを配達してくれる「筋肉がつきにくい遺伝子タイプ( $\beta$ 2AR)向けセット」

の3つがある。

病院やスポーツジムなどで遺伝子タイプに合わせたダイエットというものを目にしていたが、こうしてタイプ別に食品を選んでくれるサービスというのはとても心強いと思う。やみくもにいいと言われる物を食べたり運動をしても自分に合っていなければ効果がないというのはショックなので、まずは遺伝子タイプを知るというのは効率的だ。今後、機能性表示が生鮮食品でも可能になるということもあるので、店でも顧客の遺伝子タイプに合わせた提案ができるのではないかな。

#### 4) 「IT農機、コメ作り進化“経験と勘”はスマホの中に」

最近、日本の水田に「ITの波」が押し寄せ始めている。収穫したコメの量や成分をデータ化し、冬の間課題を見つけ、翌年の稲作の計画を立てる。データを集めたり、計画を実行したりするのがIT農機だ。コメづくりは「経験と勘」まかせから脱しようとしている。

新潟市秋葉区の水田脇で5月中旬、平野潤一さん（39）がスマートフォンを操作していた。全地球測位システム（GPS）で、計画通りの水田に来ていることを確認。続けて作業開始の操作をする。

水田に運び込んだ田植え機が指示を受信すると電子音が響き、設定が変わった。田植えを始めると、機械が水田に計画した量の肥料を一緒にまきはじめた。

平野さんは、高齢で引退した農家など約20軒から水田を借り、新潟市内の150カ所で稲作をする農業法人「新潟農園」の常務だ。5人の作業員で約30ヘクタールの水田を管理し、コメをつくる。

水田は、土の質や日照量などによってコメの収穫量や質に差が出る。これまでは農家ごとに「経験と勘」で、その年の気候などを見ながら肥料の量や作業時期を決めてきた。

ただ、管理する水田が増えると、経験を引き継ぐのは難しい。新潟農園は主に2種類のコメをつくっているが、これまでは種類ごとに肥料の量を変えるだけで、水田ごとの細かい管理まではできなかった。

今年からは違う。肥料の量は、去年の収穫量を参考に冬の間決め、水田ごとにパソコンに登録済みだ。現場ではスマホを操作するだけで、登録通りの量の肥料を間違いなくまいてくれる。平野さんは「これなら間違いもなく簡単。細かく管理して、収穫量も質も底上げしていきたい」と話す。

新潟農園が使っているのは、農機最大手クボタが6月に発売した田植え機と農業支援システム「KSAS（ケイサス）」だ。収穫用のコンバインは、3年前から試験運用をはじめた。コンバインは収穫量だけでなく、たんぱく質や水分の含有量も測り、記録する。田植えや収穫のデータを蓄積し、年を追うごとに水田ごとに最適なコメづくりを追究する。対応のコンバインは1500万円ほどで、普通より50万円ほど高い。また月7900円のシステム使用料などが必要だ。

同様の動きは広がっている。ヤンマーは昨年、GPSを載せたトラクターやコンバインを発売した。農家向けの会計ソフトなどを提供するソリマチと組み、水田ごとの収益を一目で分かるようにして「もうかる農業」につなげようとしている。

井関農機も今年、データ収集機能のあるコンバインと生産管理システムを発売。富士通との連携を進めている。

農家は世代交代が進まず、平均年齢は66歳を超えた。高齢化で辞める人も増え、農家は08年の298万人から5年で2割減り、耕作放棄地は40万ヘクタールと滋賀県に匹敵する広さになった。

耕作放棄地の引き受け手として期待されるのが農業法人だ。多くの田畑を管理するため、「データ化」は必須。各社がIT農機を売り込みたいのも彼らだ。農業法人は現在の20万から50万ほどに増えるとクボタはみる。

視線は海外にも向く。稲作が盛んなタイや中国でも、工業化が進み農業人口は減っている。国内で高めた「IT農業」の技術は、将来的に海外でも生かせると見込む。

いよいよ農業にもスマホの波が来たようだ。「経験と勘」だけが頼りだった米作りはデータ化し、いわゆる誰でも米作りが出来るという状態になったといっても過言ではない。少子高齢化で世代交代が進まず、農家が段々と減っていく中でこの「IT農業」は、未来の日本の食を担う技術であると思った。これを機に低下した食料自給率などに貢献してほしいと思う。