

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ライフスタイルを提案する“蔦屋家電”、二子玉川にオープン」
- 2) 「日清医療食品の“3Dムース食”見た目や味、本物に」
- 3) 「家庭でできる“嚙下食”実践イベント さいたま新都心で」
- 4) 「過保護すぎる？朝から行列のできる学食 100円、1円、そして無料まで...」
- 5) 「“Amazon Machine Learning”ってどんなもの？」

---

### 1) 「ライフスタイルを提案する“蔦屋家電”、二子玉川にオープン」

カルチュア・コンビニエンス・クラブは、4月24日にオープンしたばかりの「二子玉川ライズ・ショッピングセンター」内に5月3日、新業態の「二子玉川 蔦屋家電」をオープンする。同社では事前に二子玉川近辺の住人にとってアンケートで、この街に欲しい施設の2位に家電量販店が挙がったことを、「蔦屋家電」誕生の大きな要因になったと話す。

蔦屋家電は、従来の家電量販店とは異なる新業態の家電販売店。店内は、人文、衣、食、住、デザイン、旅行の6ジャンルで構成されており、それぞれ専任のコンシェルジュが常駐する。ライフスタイルそのものを提案することをコンセプトとしており、家電量販店でも書店でもない、新しい展示スタイルを実現する。また、同店では、アートとテクノロジーの融合も1つのテーマとしている。

店内は2フロアから成り、1Fはワークスタイルの提案を行なう。パソコンやiPhone、話題のAppleWatchなどが陳列されているほか、4Kテレビやカーブテレビなどの映像コーナーも楽しめる。

このようなデジタル系のガジェットや家電が並ぶ以外にも、ライフスタイルに直結するテナントとして電動アシスト自転車ショップの「モトベロ」やスターバックス、ファミマ!!などが、店内の雰囲気合わせたテナントデザインで、ゆったりと配置されている。

2Fにはボタニカルショップ「SOLSO HOME Futako」が入居しており、さまざまな観葉植物などがフロア全体に配置されている。店内の棚や壁も木材が多様されており、木の温もりが感じられる居心地の良い空間が演出されている。

家電製品は所狭しと並べられているわけではなく、健康、食、ハウスキーピングなどいくつかのキーワードが用意されており、それに関係する書籍や雑誌、家電などが関連づけて展示されている。例えば“健康”というキーワードを選ぶと、フィットネス系のムックやアスリートの書籍などが置いてある空間があり、近くにはオムロンやタニタなどの体組成計が並ぶ。“美”というキーワードで、美容関連などの書棚を抜けると、パナソニックの美容家電などが置いてあるといった導線だ。また、一般量販店だと適当に置かれているカタログもしっかりと見やすく並べられているのはさすが書店といえる。

ただし、一般的な家電量販店に比べると展示スペースはかなり限られているため、製品は厳選されている。

バルミューダ、ダイソン、CADO、アイロボットといった機能とデザインがハイレベルに融合している空気清浄機やロボット掃除機が、数多く並ぶのは、取材前からある程度予測でき

だが、いわゆる日本メーカーのエアコンや洗濯機、空気清浄機、さらにはマッサージチェアまでしっかりとセレクトされて常設されていることには驚きだ。展示方法も美しく、木製の壁にエアコンが整然と並んでいたり雰囲気よく棚の上に空気清浄機が並んでいる様子は、量販店のそれとは一線を画す。家電量販店の店頭では、製品にポップやシールがベタベタ貼り付けてるが、蔦屋家電ではポップは一切なく、製品そのものの佇まいを確認できる。

最近では「インターネットショップのショールーム」と揶揄されることが多い家電量販店だが、「蔦屋家電」はそれとは違う。訪れることで五感を刺激し、そこで自分にとっての気づきがあったり、新しい生活の楽しみの種を見つけられる場所。アートを囲まれた店内をぶらぶら歩きながら、ゆったりとした時間を楽しみ、ついでに自分の生活に役立つお気に入りの家電に出会うのも、これからの新しい家電とのコミュニケーションかもしれない。

たとえ同じ物を扱おうとも、空間全体が作り出す雰囲気で商品の価値は大きく変わる。商品が持つ本来の良さを引き出しそれ以上の物を与えお客様に伝えるためには環境づくりと提案が欠かせない。代官山T-SITEから始まったTSUTAYAの展開はそれを再認識させてくれるものであり、今後どのような展開を見せてくれるかますます目が離せない。

---

## 2) 「日清医療食品の“3Dムース食”見た目や味、本物に」

病院や介護施設などで高齢者向けに提供する介護食への需要が年々高まっている。医療・福祉向け給食最大手の日清医療食品は、高齢者向けの食事の種類や各利用者の症状ごとに食事の種類を拡充するなど、対応レベルを高めている。

同社は現在約4400カ所の施設で1日当たり1万食以上を提供する。国内に4カ所あるセントラルキッチンでは、特別配慮を要しない通常の患者向けの食事を作っており、介護食などは各現場の厨房で作っていた。3月から始まった「モバイルプラス」というサービスは、調理済みの介護食をパック詰めして各事業所に配送できる。

サービス導入の背景には、医療や介護施設の給食分野で人手が足りないという現状がある。介護食は利用者の健康状態に応じて、食材や加工レベルが異なるため、調理工程が複雑で、人手を多く要する。

モバイルプラスは、あらかじめ工場で作った食事を各事業所で温めて提供するだけでなく、パートやアルバイトでも盛りつけができる。「今までより食事のバリエーションや食材の幅が広がるのが期待できる」と同社のサービス開発担当者は話す。

食べやすさだけでなく見た目も重要だ。10月に稼働する予定の京都市のセントラルキッチンではペースト状の「3Dムース食」の調理を計画する。3Dムース食は見た目や味を普通の食事と似た形に加工して、かんたんに飲み込んだりしやすくした食事だが、さらに見た目を本物の食事に近づけ、食べる楽しみも追求した。従来の軟菜食ときざみ食をムース食へ切り替え、ギョーザやハンバーグなどは、本物そっくりに見えるようメーカーの技術を取り入れて工夫した。味も再現性を高め、水分量も増して消化しやすくした。嚥下障害で起こりがちな誤嚥性肺炎や窒息のリスクを低減できるという。

同社は今年度中に、工場加工したムース食を、調理現場でソースをかけて提供するなど、食事のバリエーションを豊富にする。また、各利用者に応じて硬さやとろみをアレンジできるようにし、利用者の満足度を高め、健康増進に繋げる。

介護食の話題を耳にすることが増えてきたが、いつでも簡単に手に入るかといえばまだまだそのような状況ではない。医療技術の向上で寿命が延びたこともあり、このような介護食をはじめ昔はなかった物がこれからはどんどん必要とされていこう。高齢化が加速する中、需要が増えることは間違いないので、進化に期待したい。

---

### 3) 「家庭でできる“嚥下食”実践イベント さいたま新都心で」

飲み込みが困難な高齢者でも食物を認識して口に取り込むことで食事を楽しめるようにした「嚥下食」の実践イベントが4月25日、さいたま新都心のNHKカルチャーさいたまアリーナ教室で開催された。加齢や疾患により飲み込むことが困難になる嚥下障害では、ミキサーでペースト状にした食事や細かく刻んだ食事を食べることになるが、食欲が湧かず体力を落とす人も多い。その問題を解決するため、飲み込みやすさや食べる楽しみを感じられる嚥下食が注目を集めている。

ニュートリーが企画した同イベントでは、ゲル化材で作った「豚のしょうが焼きの嚥下食」の実演が管理栄養士の飛澤美奈子さんにより行われた。参加者からは「おいしかった。普通食と同じに見えて驚きだった」「口から食べることは命。近い将来役に立つかも」などの感想があった。

同社の担当者は「高齢化社会の到来によって、医療機関や介護福祉施設だけでなく一般家庭へ介護現場がシフトしていくことが予想され、一般家庭での嚥下食の需要も高まると思う。今回のイベントが嚥下食の周知になれば」と話す。

先のニュースと同じく、以前から何度かスタディで取り上げている嚥下食。クックパッドでもそれほど数は多くはないがレシピも掲載されており、一般にも広がりを見せているようだ。家庭でも作ることができるとなれば食への楽しみを見出しやすくなるので、ますます広まってくれると嬉しい。

---

### 4) 「過保護すぎる？朝から行列のできる学食 100円、1円、そして無料まで...」

午前8時。立命館大衣笠キャンパスの生協食堂「以学館」（全428席）が開店すると、並んでいた30人ほどの学生が続々と入っていった。

用意された朝食メニューは、ご飯とみそ汁、おかずと普通の学食と変わらない。おかずは約30種類の中から選び、300グラムまでが100円。学生たちは、真剣な表情で備え付けの測りにおかずを盛った皿を載せ、重さをはかってレジに並んでいた。

100円朝食を食べることができるのは、立命館大の衣笠キャンパスとびわこ・くさつキャンパス。午前8時から約40分間の限定の販売だ。

「早く来て、朝食を待つ時間を勉強にあてる」という学生もおり、導入前と導入後とを比べると、午前8時台に施設を利用する学生数は1日平均約150人から約300人と倍増。多いときは約440人に達した日もあった。

一方、高知大は25年4月から、なんと「1円朝食」をスタートさせた。学食の年間利用定期券「ミールカード」を利用する学生が対象。251円の朝食料金から250円を割り引く仕組みで、メニューもハンバーグや卵焼き、ししゃもの定食など8種類ほどある。1日の利用者は年々増え、導入前の約7倍の400人にまで増加した。大学側が次々と格安朝食に乗り出す背景には「朝食をしっかりと食べて、生活リズムを整えてほしい」との思いがある。

学業だけでなく、経済面や食生活まで大学側が細心の注意を払って対応することには、「若者を甘やかすすぎではないか」というおじさんたちの声も聞こえてきそうだが、こうした背景には、大学全入時代の中でもきめ細やかな対応で差別化を図り、激しい生き残り競争に勝ち抜こうという大学側の思惑もある。

立命館大の24年度の調査によると、1年の男子学生の約75パーセントが朝食を食べていると回答したが、2年以降になると、一気に半数以下に減少。高知大も、22年度の調査で約半数の学生が朝食を食べていないことが判明、食生活を改善してもらいたいと開始した。さらに、立命館大びわこ・くさつキャンパスでは地元の滋賀県産の野菜を100円朝食に導入し、実際に地元野菜を食べてもらうことで農産物への関心を高める取り組みも始めている。担当者は「地産地消につなげて、地域の農業の振興をはかりたい」と話す。

一人暮らしの大学生は、調理の面倒臭さや早起きが億劫であることからどうしても朝食を抜きがちになりだが、こうしたサービスがあると気軽に朝食を取ることができ、なおかつ学校の授業にも遅れることがない。安さとともに栄養バランス、地元産の野菜など魅力がたくさんある。朝食の大切さは常に言われているが、在学中だけでなく卒業後の自炊につなげることもひとつの課題だと感じた。

---

## 5) 「“Amazon Machine Learning” ってどんなもの？」

Amazon Web Servicesは2015年4月10日、「Amazon Machine Learning」、というサービスを発表した。発表時点では、「U.S. East」リージョンで提供開始されている。これは、機械学習技術に詳しくない人でも、これを活用したアプリケーションをつくれるようにするサービスだ。つまり、アプリケーションからAPIでこのサービスを呼び出して活用できる。

機械学習とは、ウィキペディアによれば「センサやデータベースなどからある程度の数のサンプルデータ集合を入力して解析を行い、そのデータから有用な規則、ルール、知識表現、判断基準などを抽出し、アルゴリズムを発展させる」ことを意味するという。

Amazon Machine Learningは、アルゴリズムの詳細に立ち入ることなく、また専用の基盤を構築することなく、機械学習のためのデータ解析と予測モデルを迅速に構築できるサービスだとされている。

例えば、オンラインサービスなどにおける不正な利用や不適切なアイテム閲覧を検知し、対策を講じたり、オンラインストアにおける購買履歴に基づくパーソナライゼーションやユーザーの活動履歴に基づくターゲット型マーケティングキャンペーンの最適化などが考えられる。

利用は機械学習モデルの構築と、実際のデータへの適用の2ステップに分かれており、まず訓練データをサービスに読み込ませて解析処理を実行することで、サービスがこのデータからパターンを抽出し、機械学習モデルを自動的に構築する。このモデルの質を評価し、複数の方法でチューニングを加えることもできる。

次に、機械学習モデルをデータに適用し、予測を実行する。適用方法には、バッチとリアルタイムの2種類があり、それぞれ別のAPIで呼び出して使うことができる。デフォルトでは、バッチ予測は最大で5つを同時実行でき、リアルタイム予測は、最大で200TPS（トランザクション/秒）を実行できるという。

AWSブログには、Amazon Machine Learningの具体的な利用プロセスが説明されている。このサービスは、Amazon Auroraなどと同じように、ユーザーがAWS上に構築するアプリケーションやサービスの機能を、迅速に強化するためのツールとして使えるところに、重要な特色があります。既存のAWSユーザーに活用される一方、機械学習を適用したサービスを提供したい人々の、AWS利用を促すことだろう。

ネット販売利用者が増える中、情報を簡単に機械に学習させることが出来るのであればネットに疎い人でも分かりやすくなると思う。また、アマゾンがこのようなサービスを始めたことで今後のネット社会での活用がどんどん広がっていきだろう。まだまだ難しいことが多いシステム関係がより簡略化されてユーザー側に理解されやすいシステムを作ることが何より重要だと感じた。