

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「電子マネー、運動に便利な“リストバンド型”」
- 2) 「パンに合う干物！？ 沼津の業者が魚離れに一手」
- 3) 「“乾物ヨーグルト”が免疫力を高める！？」

1) 「電子マネー、運動に便利な“リストバンド型”」

コンビニエンスストアやスーパーを中心に普及が進む電子マネー。主流のカード型に加え、最近ではリストバンドに組み込んで身に着けられるタイプなど形が多彩になっている。スポーツの途中、飲み物などを買うのに便利と人気だ。電子マネーの利用拡大に弾みをつけようと、関連企業は新しく使いやすい形に進化させるため知恵を絞っている。

クイックペイは料金がクレジットカードの口座から引き落とされる後払い方式で、事前にチャージする必要がないのが特徴。「最近ではランニング人口が増えていることもあり、スポーツ時の利用ニーズを開拓しようと考えた」とクイックペイ事業推進室の和田見暢康さんは話す。

ランニング雑誌と協力してランナーの座談会を開いて要望を聞き、コインの形をした電子マネーをリストバンドに組み込むタイプを企画した。申し込みは当初目標の5倍と好調だ。楽天Edyはインターネットのオフィシャルショップで、リストバンド型の電子マネーを平成23年12月から販売。スポーツ・健康用品のファイテンが開発した、リラックス効果があるという金属を埋め込んだバンドを採用した。

こうした新タイプの電子マネーに採用されているのが、大日本印刷が開発した「スマートジャケット」という技術だ。ICクレジットカードなどで培ったノウハウを生かして小型化。利用シーンに合わせてさまざまな形状に応用できる。

リストバンド型のほか、腕時計型、キーホルダー型などこれまで十数種類を開発。スマートカードサービス部の鎌田雄二部長は「健康関連分野の需要は大きい。身に着けることができる特性を生かし、商品展開を広げていきたい」と話している。

スポーツをする人だけでなく、よく電子マネーを利用する人には嬉しい話だ。電子マネーは規格がたくさんあり統一して利用できないのが残念だが、コンビニ以外にも利用できる箇所は徐々に増えていっている。今後はどの店舗でも必須になるのではないかと感じた。

2) 「パンに合う干物！？ 沼津の業者が魚離れに一手」

静岡県沼津市の特産物といえば、魚の干物。朝食の定番だったが、パン食の普及や魚離れが進み干物業者は苦戦を強いられている。逆風の吹く業界に一石を投じようと、市内の水産加工会社「ヤマカ水産」の専務小松寛さんと同県函南町のフランス料理店のシェフ、増井靖文さんが手を組み、パンに合う高級干物「ペッシュール」を開発。2人は「干物の常識をひっくり返したい」と挑む。

ペッシュールはフランス語で漁師の意味。「漁師と一緒に水産業を盛り上げたい」との願いを込めた。素材はアジやキンメダイを中心に、県内で捕れる六種類を選んだ。水揚げしたばかりの魚を加工し、塩だけでなくハーブやかんきつ類、ショウガなどで香りを付ける点は、フランス料理を意識した。骨を抜き、フライパンで簡単に料理できるよう工夫。パンやワインに合うように、オリーブオイルやトマトソースを別に封入した。2人は「まったく新しい干物」と胸を張る。

6月に発売し、アジは6枚3100円、キンメダイは1枚3500円と普通の干物より高価だが、ふだん魚料理をしない若年層に「簡単にできておいしい」と好評だという。東京の百貨店に取り扱いを求められるなど、流通業界からも注目され始めている。開発の背景にあるのは、水産業界への危機感だ。「魚の価格が高騰する中、大衆向けのイメージがある干物の価格は上がり、業者はどこも苦戦している」と小松さん。沼津市でも、最盛期に300軒あった業者は百軒に減った。そんな中、食品開発の経験豊富な増井さんと経営者の交流会で知り合い、干物のイメージ新のため開発に挑戦することに。「『しょせんは干物』という世の価値観を変えたかった」と話す。

地元の魚にこだわり、アジは沼津産、他は県内産のみを使う。加工業者が集まる沼津でも、干物に使う魚はほとんどが県外産で、有名なアジも沼津産は1%にも満たないという。父親が田子の浦の漁師だった増井さんは「新鮮な地元の魚のおいしさを知ってほしい」と願う。

現在は電話かインターネットからの受注生産のみで、手元に届くまで4日ほどかかる。「お客さんに直接魅力を伝えたい」との思いから、10月には、沼津市志下にあるヤマカ水産の社内に直売店舗をオープンさせる予定だ。店舗では料理教室などのイベントも考えている。小松さんと増井さんは「干物店に人が来てもらうきっかけになれば、おいしさや食べ方を伝えてファンを増やしたい」と期待している。

危機に直面しているのに昔からのやり方しかできない...そうしたところに新たな風を吹かせるというのはどの業界にとっても必要だと思う。意外性で消費者の目を引き、新たな発見をしてもらうことで昔ならではの物を見直すという動きにもつながると思う。日本ならではの食文化を守るためには、発想次第でできることはたくさんありそうだ。

3) 「“乾物ヨーグルト”が免疫力を高める!？」

乾物をヨーグルトでもどしてみたら...切り干し大根、干しワカメ、煮干しなど、いつものあの食材がプリっとした食感に大変身! するというありそうでなかったこの発想をレシピにした、『ヨーグルトでもどす魔法の乾物レシピ』が2015年9月14日(月)に発売される。乾物ヨーグルトとは、乾物を水の代わりにヨーグルトに浸け、ヨーグルトに含まれる水分(ホエー)を吸わせることでもどす、栄養面、味の面でもメリットのある新しい料理法。約7-8時間浸けこむが、寝る前、または出かける前に準備するだけで、乾物料理のバリエーションを広げてくれる。

腸は体内で最も大きな免疫器官。体の免疫力を高めるためには、善玉菌を増やして腸内環境を整えることがポイント。腸内の悪玉菌が増えるのを抑えて善玉菌を増やすためには、ヨーグルトを毎日、100gを目安に食べるとよいといわれている。また野菜や果物に豊富な食物

繊維も、善玉菌のエサとなって善玉菌を増やす。ヨーグルトでもどす乾物レシピは、まさに乳酸菌と食物繊維の相乗効果で腸内環境を整え、毎日の食事に取り入れれば、免疫力アップに役立つのだ。

玄米コーヒーやエイジングフィッシュなど、今秋にブームとなりそうな食ネタも続々出てきているが、米粉ブームの火付け役の方々が提唱しているということもあり注目だ。ヨーグルトは今までも様々挙げられてきていたが乾物と合わせることで味の方はどう変化するのか楽しみだ。