

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「外食やコンビニのメニューで健康管理ができるアプリ “Mealthy” 」
 - 2) 「錦市場で日本の食文化体験 京都、修学旅行生に食育」
 - 3) 「長崎おでんと酒飲み放題“おでん電車”運行」
 - 4) 「リンゴがぶり、出血する？ 松本りんご協会が歯の健康チェック」
-

1) 「外食やコンビニのメニューで健康管理ができるアプリ “Mealthy” 」

日本には約2000万人、世界では約4億人ももの糖尿病患者および予備軍がいると言われている。特に毎日忙しいビジネスパーソンの食事は、外食やコンビニ、テイクアウトメニューなどのいわゆる中食に頼りがち。どうしてもついつい好きなものだけをチョイスしてしまい、カロリー、塩分、糖分、油分の過剰摂取、炭水化物中心で、タンパク質や食物繊維、ミネラルやビタミンが不足しがちだ。結果、糖尿病など生活習慣病にかかりやすくなっている。

健康志向の高まりもあり、健康関連食品などは大量に販売もされているが、実際には、なにをどのように摂取すれば良いかわからないまま、バランスの悪い食生活を送ることが多いだろう。

今回紹介するのは、そうした不健康な食生活を自然と解消してくれる無料アプリ「Mealthy (メルシー)」。

同アプリの最大の特徴は、外食・テイクアウトショップのメニューから、「自分の体の健康に合った」メニューを検索できるという点。アプリを開発・運営している株式会社Mealthy代表の鈴木 勝之氏によれば、「食の健康に特化したグーグル」というコンセプトで、「食事さえ気を使っていれば、健康になれる」という仮説のもと、世界中の食品データの整備を進めている。

アプリの使い方はとても簡単だ。まず、ユーザーは生年月日などのプロフィールと目標とする体重を設定するのみ。すると、同アプリがユーザーの1日の想定総エネルギー量から、朝・昼・晩の各1食あたりに適したカロリーをそれぞれ算出し、メニューを表示する仕組みである。

あとはGPSと連動して、現在地から徒歩5分圏内にある飲食店のメニューを表示。その中でも、ユーザーにとって最適な食事をキュレーションしてくれる。例えば、「中華で2000円以内の夕食」というような検索をすると、徒歩5分以内の店で、適切なカロリーのメニューまで表示されるという仕組みだ。

同社のデータベースには、日本の主な外食チェーン約400社を網羅し、都内だけでも3万店舗以上をカバー。また、ユーザーに適した食事を割り出す独自アルゴリズムには、著名なパーソナルトレーナーである安藤宏行氏が監修し、プロの知恵を誰でも活用できる。

Mealthyはダイエットに特化したアプリではないが、1ヶ月で500グラム-1キロの減量を自然と達成できるというのが設計方針だ。実際、鈴木氏が自身でアプリを活用したところによると、半年で4キロの減量に成功したそう。この、「無理をせず食事の選び方を少し変えるだけで痩せられる」といった機能は、同アプリの強みであると話す。

まだUI-UXの改善を含めて、構想しているものの未対応の機能が多いためβ版的な位置づけだが、ノンプロモーションながら口コミだけで人気を集め、2015年4月のリリース後、半年間で4000名を超える利用者を獲得。また、Apple Storeでは「低カロリー」「外食」といったキーワードで上位にランクイン。激戦区であるダイエットでも100位以内になり健闘している。

飲食店そのものを探せるサービスは、食べログやぐるなびなど数多あるが、そうしたサービスは「エンタメ」的な視点での飲食店検索を主としている。そこで、同社ではヘルスケアという視点での飲食店・メニュー検索に着目した。

外食の多い生活を送っていると、本当に食べるものに困る。少しでも健康に良い物を選びたい気持ちはあるが、どうしても食べたいものを選んでしまう傾向にあるし、同じ店ばかりだと飽きもくる。そんなときにみちしるべとなってくれるアプリとあれば活用したい。自分の住む地域ではまだ店が登録されていないみたいだが、利用者が増えて店の登録が増えると嬉しい。

2) 「錦市場で日本の食文化体験 京都、修学旅行生に食育」

「京の台所」の錦市場近くにある食と文化の体験施設「京町家錦上ル」で12日、修学旅行生の食育体験プログラムの受け入れが始まった。千葉県の中学生在が食に関するクイズに挑み、錦市場を回って食材を求めた。

体験事業は、京の食文化について事前に学んだ修学旅行生が錦市場の店舗で食材や食品を集め、プロの料理人がオリジナル弁当に仕上げ、生徒が食べる。この日は、千葉県の成田高付属中3年C組の41人が訪れた。

生徒たちはグループごとに分かれて錦市場の歴史や食材にちなんだクイズを解いて、一斉に錦市場に繰り出した。八百屋や魚屋などを訪ね、店員にインタビューしながら漬物やだし巻き卵などを買い求めていた。

京町家では、「祇園さゝ木」の主人佐々木浩さんから米を中心とした日本の食文化についての講演を聞いた。その後、自分たちで探し集めた錦市場の品々によるおいしい特製ランチを味わった。

野菜を仕入れた石塚大誠君（15）は「八百屋に丸い大根があって驚いた。錦市場の人たちは昔からの伝統を大切にしている人同士の結びつきがある」と話していた。

様々な食育に関するプログラムが最近各地で行われている。それだけ関心が高まっているということだが、修学旅行先で地域の人と触れ合いながら体験出来るプログラムが面白いと感じた。修学旅行の思い出の一つにもなり自然と記憶に残るのではないだろうか。

3) 「長崎おでんと酒飲み放題“おでん電車”運行」

長崎市民の要望に応え、長崎蒲鉾水産加工業協同組合とサッポロビールは10日、長崎おでんと酒の飲み放題が楽しめる期間限定「おでん電車」の運行を開始した。

ねり製品のPRと消費拡大を目指す業界任意団体「長崎かんぼこ王国」が、かんぼこ生誕900周年記念事業の一環として1ヵ月の期間限定で実施するもので、期間中25本のおでん電

車を運行する。運行時間は午後7時から約1時間30分で、ビール、焼酎・ウイスキー（水割り）、ウーロン茶の飲み放題に、おでん、軽食、日本酒（数量限定）をセット。料金は一人3800円、貸し切り全24席、9万1200円（いずれも税込み）。

おでんとお酒というと“お父さん世代”の楽しみというイメージがあるが、こうした期間限定イベントであればSNSのネタにもなり若い世代にも受け入れられると思う。かんぼこの歴史についても知るきっかけになるだろう。各地で行われる電車と飲食の組み合わせも馴染んできたので、また新しいサービスの展開を期待したい。

4) 「リンゴがぶり、出血する？ 松本りんご協会が歯の健康チェック」

松本りんご協会（長野県松本市）は歯の健康状態を調べるサービスが付いたリンゴの販売を東京都内で始めた。リンゴをかじったときの歯茎の痛みや出血の状態などについて答えると、歯科衛生士が歯の健康状態を分析しコメントする。

サービス付きのリンゴにはQRコードのシールが貼ってありスマートフォンなどをかざしてアプリを読み込む。

アプリでリンゴをかじったときの断面写真を送り、簡単な質問に答えると、歯科衛生士が歯周病や虫歯の可能性についてコメントを返信する。リンゴは松本産の「ふじりんご」で1個200円。「旬八青果店」の赤坂店など8店舗のほか公式サイトで購入できる。

本当にこれだけで歯の健康状態がわかるのか疑問な部分はあるが、おもしろいサービスだと思う。日本人は真面目すぎるとよく言われているが、販促にはこのようなユニークな発想も必要だろう。情報とモノがあふれ消費者が成熟してきているのだから、半分冗談のPRも受け入れられる空気が日本全体にもっと出てきてもおかしくないと思う。モノが売れないという時代だからこそ楽しさが必要なのではないか。