

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「コープこうべ幹部職員15人、育児の苦楽を体験」
- 2) 「からあげクン発電？ ローソン、廃油を燃料化して活用へ」
- 3) 「エンゲル係数 上昇中 食費の負担、バブル期並み」
- 4) 「フランス、スーパーでの食料品の廃棄を禁止に？」

1) 「コープこうべ幹部職員15人、育児の苦楽を体験」

子育て中の女性職員が働きやすい環境を作るため、コープこうべは25日、スーパー店長ら幹部職員15人が赤ちゃんと母親から育児の喜びや大変さを学ぶ体験型研修を実施した。同市中央区のNPO法人「ママの働き方応援隊（ママハタ）」から「赤ちゃん先生」6人とその母親が講師を務めた。企業での“授業”は全国で初めてという。

赤ちゃんには善良な心を引き出す力があるとして、ママハタは2012年から全国の小中高校や大学、高齢者施設などへ、0-3歳の赤ちゃんと母親を派遣。触れ合いにより命の尊さを伝え、自己肯定感を高めたり親になる心の準備を助けたりしてきた。母親と社会との接点にもなり、会員数は全国35カ所の拠点で1200人を上回る。

コープこうべは全職員の7割近くが女性で、現在29人が育児のために休業している。この日の研修は育休中の30代職員の提案を受けて実現した。

「赤ちゃん先生」の母親が一日の行動表を示すと、授乳や上の子の世話で休む暇もない様子を知った幹部から「まねできない」「家内に悪かった」という声が上がった。山名紀子さん（32）の次女彩生（あい）ちゃん（4カ月）を抱いた、4店舗統括責任者の山本昌平さん（52）は「娘を思い出した。育休明けや孫の世話をしながら働く職員の気持ちを理解したい」と話した。

育休や育児しながら勤務している方に対する社内の意識向上はもちろんだが、この経験は店舗でも生かせるのではないだろうか。小さいお子様への配慮や母親への気遣いなど、今まで気づけなかったところに気づききっかけにもなるのでぜひ店舗へ反映してほしいものだ。

2) 「ローソン、からあげクン発電？廃油を燃料化して活用へ」

ローソンは、「からあげクン」などの揚げ物を店頭で調理する際に出る廃油から電気をつくる「バイオマス発電」に乗り出す。業界初の取り組みで、太陽光発電などと組み合わせると、外部から買う電力を従来より約7割減らせるという。

ローソンは2月5日、バイオマス発電の1号店として、兵庫県姫路市に「夢前（ゆめさき）スマートインター前店」を開く。からあげクンなどの調理に使った油を各店から集めて工場でバイオディーゼル燃料に加工。店に戻して発電機で使う。コンビニだけでなく、他の業界から出る廃油も活用する。

姫路の1号店では、電気料金が高く電力使用量も多い午後1-5時にバイオマス発電を使い、店の消費電力の2割に当たる年間3万6千キロワット時をまかなう。屋上の太陽光パネルや省

エネ型の冷凍冷蔵機などと組み合わせ、電力会社などから買っていた電力を、2010年時点の平均的な店と比べて約7割削減できる見込み。バイオマス発電は二酸化炭素を増やさないうえ、太陽光発電と違って天候に左右されずに安定的に発電できる利点がある。

全国で5万店を超えるコンビニの大半が24時間営業で多くの電力を使うため、削減が業界全体の課題となっている。ローソンは、約1万2千の全店に省電力のLED照明を導入。太陽光発電を備える店も約2千まで増やした。バイオマス発電は初期投資の高さが課題だが、発電機は普及とともに値下がりする傾向にある。ローソンは、全国の店から廃油を回収するシステムはほぼ構築済み。採算が長期的に合う仕組みをつくり、バイオマス発電を他の店にも広げていく考えだ。

今後バイオマス発電の導入費用がどのくらいまで下がっていくのか、普及にはこの課題をクリアする必要がある。どの会社でも電力消費量削減に向けて取り組みしている中で「からあげクン」というネームバリューのある商品が活用された削減取り組みに注目度は高まるだろう。

3) 「エンゲル係数 上昇中 食費の負担、バブル期並み」

消費支出に占める食費の割合を示し、生活水準が上がったか下がったかどうかの目安となる「エンゲル係数」に異変が起きている。本来なら経済成長とともに下落するパターンが崩れ、急ピッチで上昇しているのだ。世帯人数の減少に伴う個食化や外食化に加え、増税や原料高が重なったため、新たな食スタイルが生まれつつある。

総務省が2015年末に発表した同年11月の家計調査（2人以上の世帯）。エンゲル係数は25.7%で、7ヵ月連続で25%を超えた。これはバブル期以来、約25年ぶりの高水準だ。経済成長とともに係数は低下し、近年は23%前後だったが、2年ほどで跳ね上がった。

これまでも増税や原料高はあったが、デフレの影響もあり、今回のような急なエンゲル係数の上昇は起きなかった。流れが変わったのは食を巡る消費スタイル、社会構造が変化したためだ。

1つは共働きの増加。夫婦共働きで、3歳の子供を抱える女性は「週に4-5日は夕飯で子供と外食か、できあいの加工食品を食べる」という。仕事が忙しく調理の準備や後片付けの時間を、子供とのふれあいや仕事に回したいとの心理がある。「自炊よりも費用はかかり、多少の罪悪感もあるが現状では外食などは減らせない」と話す。

家計調査によると、「穀類」「肉類」「魚介類」「野菜・海藻」の食費に占める割合は、1990年に47%あったが2014年は39%に減った。代わりに高まったのが、「外食」と加工食品や総菜類などの「その他の食品」だ。実際に食費に占める外食費の割合は10年以上、バブル期よりも1.5ポイント近く高い17%前後で高止まりしている。

お一人様が増えるなど、世帯当たりの人数減少の影響も無視できない。世帯人数が一人、あるいは二人だと「まとめ買い」ができない。家族4-5人モデルで成長してきたスーパーが近年苦戦し、割高なコンビニエンスストアが成長したのも世帯構成の変化が大きい。

こうした構造的なエンゲル係数上昇の要因に加え、短期的な要因も重なる。14年4月の消費増税と、原材料高などで相次いだ食品の値上げだ。

日経POS（販売時点情報管理）データによると、スパゲティなど「乾パスタ」の平均販売価格は15年12月に182.2円で前年同月比10.8%上がった。同様に「食用油」が9.9%、「冷凍総菜」は5.1%、「牛乳」が3.7%など、主要な食品の多くで販売価格が上昇している。しかもこれは、税抜き価格の話だ。消費者心理には、さらに8%へ引き上げられた消費税の負担増もある。

食費の拡大で家計負担増に苦しむ家庭が増えている一方、食への優先順位を高めている消費者の姿も浮かび上がらせる。このため安さだけでは需要増につながらない。イオンリテールの岡崎双一社長は「原材料費などが上がっている。付加価値のあるものを売れるようにする」と話す。企業側もどの消費者をつかむのか、頭を悩ませている。

この状況を見ると中食の重要性がよく分かる。昔に比べて惣菜や加工食品の質が向上し、バリエーションが増えたことも一つの理由なのかと思う。どの企業も想定しているターゲットに向けて日々様々な取り組みを行っているが、これに関しては答えやゴールはない。いかに敏感に生活スタイルや家族構成の変化を察知し、それに対応できるかが鍵になるので常に情報を収集したい。

4) 「フランス、スーパーでの食料品の廃棄を禁止に？」

欧米では主に、デパートで売れ残った野菜や果物、その他の食べ物は期限が切れるとそのまま廃棄されてしまう。食品ロスは世界的な問題でもあり、現在世界で生産される食料のうち約13億トン、つまりおよそ3分の1が消費される事なく処分されている。特に先進国では、ロスの40%以上が店舗、消費者レベルで起きている。多くのデパートは、品質に問題がなくても見た目が悪ければ処分し、消費者側には「数が少ない＝売れ残っている＝品質が良くないに違いない」という心理が働くため、あえて必要以上の量を置いておくという悪習も存在する。

そんな中、フランスではスーパー等の食料の廃棄を禁ずる超党派の法案が国民議会を昨年12月に通過した。今年の始めにも上院で投票が行われる予定のこの法案は、4,300平方フィート（約400平方メートル）以上の店舗に対して食品の廃棄を禁じ、代わりに救済団体に寄付するか、飼料、または肥料に変えるよう指示するものだ。

これまでフランスのスーパーでは、貧しい家族やホームレスの人たちが閉店後に廃棄した食品をあさる事が問題となっており、それを防ぐために漂白剤を混ぜたりする事まであったのだが、それも全て禁止となり、今年の7月までにいずれかの寄付団体と契約を結ばなければ75,000ユーロ（約960万円）の罰金、または2年の懲役が科せられる。

これまでも、収穫された時点で廃棄されてしまうような形の悪い野菜を安く買い取って、特別な棚を用意して3割引で売るなど、企業レベルでの試みはあった。しかし今回、欧米では初めて政府レベルでの対策が取られるという事で、上院を通るかどうかが、そしてそれがどれだけの効果を上げるかが注目されている。フランスはもちろん、アメリカも9万席のフットボールスタジアムを毎日一杯にできる量の食料を無駄にしているため、効果如何では世界各地で同じような政策がとられるようになるかも知れない。因みに日本では、食品リサイクル法が平成12年に制定され、売れ残りや食べ残り、製造過程で生まれる食品廃棄物は可能な限り飼料や肥料として再利用する事が義務づけられている。

食品廃棄の問題は課題が多くあると言える。文中にもあるように、「数が少ないと売れ残りで品質がよくないのではないか」といった消費者の概念から、わざと多く商品を並べ結果廃棄が増えるといった悪循環も生まれている。消費者がなかなか目にする事のない廃棄物の現状もしっかり提示すべきではないだろうか。廃棄量の問題ももちろんだが、貧困により食事が十分にとれない人たちなどへ食料を支給できる仕組みなども世界的に見直されていくことを期待したい。