

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「メルカリとヤマト、スマホでフリマ出品時、売り主自宅に集荷」
- 2) 「日本初の”全裸レストラン”が麻布十番にオープン」
- 3) 「DHAの生臭さ解消 不二製油、酸化抑える技術開発」
- 4) 「芋焼酎に血糖値の上昇抑える力 食事中に飲むと水より効果的」

1) 「メルカリとヤマト、スマホでフリマ出品時、売り主自宅に集荷」

スマホを使ったフリーマーケット運営のメルカリ（東京・港）とヤマト運輸は20日から、売り手の自宅まで商品を集荷するサービスを始める。従来はヤマト運輸の営業所やコンビニエンスストアに持ち込む必要があったが、大きな荷物の配送や子育てで外出しにくいという人の要望に答える。利便性を高めて利用者を広げる。

売り手がメルカリに出品した商品の売買が成立した際に、スマホの専用ページで「集荷」を選択するだけでサービスが利用できる。ヤマトの営業所やコンビニから発送する送料に加えて30円の集荷手数料がかかる。送料と手数料は商品の販売代金から差し引かれる仕組みで、玄関先で現金を支払う必要はない。

売買が成立すると、出品者のスマホに購入者の住所などの情報を盛り込んだQRコードが送信される。集荷に向いたヤマトの担当者が専用端末にQRコードをかざすと送り状が自動で作成される。

売り手は宛名を手書きする手間が省ける。送り状にはQRコードだけが印刷され、配達の際で再度読み取って届け先の住所を確認する。売り手と買い手がともに住所や名前を相手に知られずに取引ができるメリットがある。メルカリはアプリのダウンロード数が日本で3000万件、米国で1000万件に達しているフリマサービスの大手。月間の流通額は100億円を超える。

これまでネットでのフリマは面倒というイメージから避けていた人もいるかもしれないが、デジタル化やITの進化によりそういった印象が払拭されつつあると同時に、実際に人が集うフリーマーケットが縮小しているという印象も受ける。デジタルとアナログのバランスの取り方は今後も課題になると言えるだろう。

2) 「日本初の”全裸レストラン”が麻布十番にオープン」

いまネットを中心に、日本初の“全裸レストラン”が7月29日（金）にオープンすると話題だ。

「THE AMRITA（アムリタ）」という、インド神話に登場する不老不死を約束する飲料の名を冠したこのお店では、「神々に近い自然なスタイル」、つまり“全裸”で食事やイベントを楽しむのがコンセプト。

といっても、完全に全裸なのではなく、店側が提供する紙製のアンダーウェアをつけるよう。

神々は美しくあらねばならないからか、入店するには18-60歳という年齢制限の他、厳しい体重制限が設けられている。サイト上には、身長に対する平均体重よりも15キロオーバーの人は予約を控えるように、という通達がある。また、店側が“不適切”と判断した場合はその場

で体重測定させられ、平均体重をオーバーしている場合はチケット代を返金されずに追い出される。

他にも、入れ墨やタトゥーのある人は入店できない、写真撮影・携帯の所持の禁止、他のお客さんに話しかけたり、身体に触っちゃダメ、などのルールがあるよう。

オープンイベント「Men of Amrita Event」では、「世界一美しい肉体をもつ男」といわれる世界トップクラスのメンズショーダンサーやモデルによるショーも行われる。そしてフロアでは、ニューヨーク・ロサンゼルス・ロンドン・イタリアなどで開催されたオーディションで選ばれた“マッスルウエイター”たちがGストリング（Tバック）のみのスタイルで給仕をしてくれるとのこと。

まずは美しい男の肉体で女性客（とゲイの客）を呼べば、それにつられた男性客が来る、という算段なのか。

実はいま、世界的に“全裸レストラン・ブーム”が起きつつある。そもそも、“全裸レストラン”というコンセプトの走りは、来週オープン予定のロンドンの全裸レストラン「The Bunyadi（ボンヤディー）」。

自然回帰をテーマに、電気も使わずろうそくの灯りだけの店内で、食べられる食器を使うというこだわりぶりで、今年の春にリリースが出て以来、すでに4万人もの予約がうまっているそうだ。

そして去る5月26日、そのボンヤディーに触発され、オーストラリア・メルボルンのラジオ局が“世界で最初の全裸レストラン”をイベントとして開催した。危ない目に遭わないなら、人生で1回くらい体験してみたい気もする。「THE AMRITA」の美しい男たちが集うオープニングイベントは7月29日（金）、7月30日（土）、7月31日（日）の3日間にわたって開催されるようだ。チケットは公式サイトから予約可能。一番高い6万円の特別席から売り切れているようだが、気になる人は早めのお申込みを。

日本人には中々受け入れられにくい文化かと思っていたら、予約が殺到しているということに驚いた。

物珍しさからの人気なのか、オープンしてからが気になるところだ。

3) 「DHAの生臭さ解消 不二製油、酸化抑える技術開発」

食品用油脂メーカー大手の不二製油グループ本社（大阪市）は14日、青魚に多く含まれ、認知症などの予防効果があるとされるドコサヘキサエン酸（DHA）やエイコサペンタエン酸（EPA）の酸化を抑える技術を開発したと発表した。特有の生臭さを消せるといい、様々な食べ物への活用が見込まれるという。

油分に溶けにくいビタミンCなどの抗酸化成分を均質に混ぜる独自技術を用い、一般の食用油より酸化しにくくすることに成功したという。サンマやサバなどから抽出するDHAやEPAは精製直後は無臭だが、すぐに酸化が進んで生臭くなる性質を持つ。新技術で加工すれば、生臭さの発生を抑えられるという。

DHAやEPAはこれまで、臭いのしないカプセル状のサプリメントに加工されることが多く、一般の食べ物への利用は広がってこなかった。同社は今後、食品メーカーと組んでDHAやEPAが入った様々な商品をつくり、来春の発売をめざすという。

同社は高齢化の進行などに伴い、DHAやEPAを含む食品市場は1兆円規模に膨らむと見込む。東京都内で会見した清水洋史社長は「牛乳やヨーグルトなどにも使われるようになれば、ものすごいマーケットになる」と期待する。

機能性表示食品や特保など、健康に配慮した食品が次々とでてくる今、こういった開発は将来に期待がもてる。しかし、いろんな成分が一緒に入った食品で本当に効果が得られるのか不安な部分もある。安心して食べられる範囲で広がってほしい。

4) 「芋焼酎に血糖値の上昇を抑える力 食事中に飲むと水より効果的」

「焼酎は血糖値の上昇を抑える効果がある」という研究論文が、2016年4月4日、鹿児島大学農学部などの共同研究チームから発表された。

焼酎をはじめとした蒸留酒は製法上、糖質が含まれない。日本酒やビールのように糖質が含まれる醸造酒と比べたら血糖値が上がらない点は、これまでも論じられてきた。しかし、研究チームの一員で鹿児島大農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターの高峯和則教授は6月6日、J-CASTヘルスケアの取材に対し「水との比較」「食事中に飲んだ場合の比較」を今回の研究のポイントに挙げた。

研究では、平均28.8歳の健康な男女3人ずつ（計6人）に対し、夕食時に、芋焼酎、清酒（日本酒）、ビール、水を1種類ずつ、約1週間おきに飲んでもらい、食前と食後1、2、12時間の血糖値を計測した。その結果、芋焼酎を飲んだ後の血糖値の上がり方は、他3つの飲料に比べて明らかに緩やかだった。

「アルコールでなく糖質も含まない『水』と比べても、焼酎は血糖値の上昇を抑えられました。また、酒から摂取する糖質も考慮する必要があるが、食事から摂取する糖質の方が多く、食中酒としての焼酎の効果が明らかになったと言えます」実験によって焼酎の血糖値抑制効果を示した例は、「食中酒としての効果については、把握している限りでは初めて」（高峯教授）という。

研究の狙いは別のところにもある。研究チームの責任者、鹿児島大医歯学総合研究科の乾明夫教授は6月7日の電話取材に、「糖尿病やその予備軍になったら食事制限ばかりさせられる現状を何とかしたい」と話した。

「食事療法は、無理なく長続きできるものであるべきです。あれもダメ、これもダメでは続けるのが難しい。たとえば米国では、糖尿病患者に『いかに食べられるか』を指導します。日本では糖尿病になると、アルコールを禁じられることが多いですが、飲んでよいアルコールもあると示していきたい。もちろん適量は守らなければなりませんし、我々としても今後、さらに詳細な研究を進めていかなければなりません」

焼酎が血糖値上昇を抑えるメカニズムについては「まだ解明されていない」（高峯教授）という。加えて、他の蒸留酒との効果の差についても「比較するのは必要になってくる」と、今後も研究を進めていきたい考えだ。

病気だけでも辛いのに、さらにその病気によって好きな物を制限しなければならないとなればなおさら辛い。その中で、このような希望が持てるニュースがあれば、辛さも幾分軽減できると思う。あれもダメ、これもダメとマイナスに考えるのではなく、米国のようにいかに食べられるかの指導が研究によって増えることを期待したい。