

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「1枚200円分…板チョコが“通貨” 大阪の商店街で9、10日にフェア」
- 2) 「広がる学校給食の“減塩” 薄味で将来の生活習慣病予防」
- 3) 「シュフティ 情報源は貴女 新店パチリ、スマホ送信」
- 4) 「食べ物のプリンター “Foodini Food Printer” 」

---

### 1) 「1枚200円分…板チョコが“通貨” 大阪の商店街で9、10日にフェア」

大阪市天王寺区の玉造日之出通南商店街で9、10の2日間、買い物の際に板チョコで料金を支払うユニークな企画「バレンタインチャリティフェア」を開催する。1枚100円で購入した板チョコが200円分の“通貨”として利用できるお得なシステムで、回収した板チョコは、地元の児童・老人福祉施設に贈られる。

楽しみながら地域貢献につなげたいと同商店街協同組合が初めて主催し、婦人服店やカラオケ店のほか、書店や美容室、自転車店、腰痛センター、食堂、ビリヤード店—など11店舗が参加。バレンタインにチョコをもらう機会が少ない施設の子供やお年寄りたちも、フェアの開催を喜んでいるという。

対象の板チョコは「日の出俱樂部前」と「三光神社」で、各日250枚（計500枚）を販売。1人につき10枚まで購入できるといい「ハッピーバレンタインということで、幸せのおすそ分けができたら」と担当者。

板チョコの販売は午前10時-午後3時で、通貨としての使用は両日とも各店の閉店まで。

商店街は年々減少していると言われているが、こういった小売店ならではの取り組みもあるんだなと感じた。チャリティとは言え自身も100円分お得に買い物できるので参加して損はない。チョコを通貨にできるというちょっと変わった取り組みは子どもたちの興味も惹けるのではないかと感じた。

---

### 2) 「広がる学校給食の“減塩” 薄味で将来の生活習慣病予防」

学校給食で「減塩」に取り組む自治体が増えている。子供のころから薄味の食事に慣れることで、将来の生活習慣病予防につなげるのが狙いだ。ただ、塩分は味の決め手。薄過ぎると食べ残しが増えてしまうため、おいしさとの両立が課題となっている。

滋賀県草津市では平成27年度から全市立小学校で塩分を控えめにした「減塩給食」を提供している。同年4月に国の食事摂取基準で食塩相当量（ナトリウム）の摂取目標量が引き下げられたことや、肥満の子供が増えていることなどが導入のきっかけだ。

学校給食の塩分摂取量は、文部科学省が学年ごとに基準を定めており、3-4年生は1食当たり2.5グラム未満。同市学校給食センターはこれよりさらに0.1グラム減の2.4グラム未満を目安とした。

目標達成のため、料理のダシを利かせる・ニンニクやショウガなど香味野菜を活用する・汁物は5種類以上の具材を入れてうま味を出すなど減塩してもおいしく食べられるよう工夫している。

ただ、塩分を減らしすぎて料理の味がぼやけてしまうと、子供たちが残してしまう。そうなる必要栄養がとれなくなる。同センターでは、食べ残しが多かったメニューについてはその理由を分析し、試行錯誤を続けている。

岩手県一戸町では昨年10月から和食に牛乳を合わせた「乳和食」で減塩に取り組む。牛乳のうま味とコクを利用して薄味に仕上げた和食のメニューを月に1回程度出している。同県は全国でも塩分の摂取量の多い自治体の一つ。住民の減塩対策は喫緊の課題となっている。一戸町食育センターの小野寺俊勝所長は「大人になってから食習慣を変えるのは難しいが、子供のときから薄味に慣れておけば、大人になっても続けられる。牛乳は町の特産品でもあり、活用は産業振興にもつながる」と意気込む。

長野県も27年度から公立小中学校などに提供する給食用のパンの塩分を10%削減した「減塩パン」に切り替えた。パン1食分に1-2グラムの塩分が含まれており、パン給食の日は塩分が多くなりがち。同県の健康づくりの県民運動「信州ACE（エース）プロジェクト」で減塩が重点目標となっていたことなどから減塩パンの開発に取り組んだ。

塩分の取り過ぎは高血圧の原因となり、脳梗塞や心筋梗塞など心血管疾患になるリスクを高める。厚生労働省の研究班が平成26年、全国12県の小学3年、5年生と中学2年生の計910人について調べたところ、1日の食塩摂取量は、給食のある日もない日も8-9割が国の摂取基準を上回っていた。

調査を担当した東邦大医学部社会医学講座の朝倉敬子准教授は「食塩摂取量を減らすには、給食だけでなく、家庭での食事も含めた減塩対策が不可欠。ただ、個人の努力には限界があり、市販の総菜や加工食品に含まれる塩分を少しずつ減らすなど社会全体で取り組むことが大事」としている。

子どものうちから極端な減塩は必要ないかもしれないが、「薄味に慣れる」というのは大切だと思う。今は外食や中食が豊富になり、個食化が進んだこともあって好きなものだけを食べているという人も多いだろう。そうした食生活ではどうしても塩分の高い食事になってしまうが、子供の頃から薄味に慣れていれば将来塩分の摂り過ぎも抑えられるのではないかと思う。給食だけでなく外食や中食でも是非取り組んでほしい。

---

### 3) 「シュフティ 情報源は貴女 新店パチリ、スマホ送信」

1月下旬、千葉県野田市のコンビニエンスストアの建設現場で写真を熱心に撮る女性がいる。うるる（東京・中央）が運営するクラウドソーシング「シュフティ」で仕事をする主婦の安岡薫さん（34）だ。昨年12月、「近所の新規開業店舗を探す」という一風変わった仕事を見つけ、買い物の途中に見かけたコインランドリーなど3店舗の情報を送信した。

「普段からママ友や夫と、近所にできた新しいお店の話で盛り上がりすぎるので、仕事というより趣味のような感覚」。安岡さんなど全国の主婦が集めた50件の新店情報は「シュフティ」を通して、店舗向けに機器を販売しているワイズ（東京・豊島）に提供された。

同社はこれまで自治体の保健所に社員が行ったり、タウンページを見たり、“手作業”で営業先を調べていた。「主婦ならオープン前に気づける可能性が高い。社員が営業に集中でき、生産性向上にもつながる」（ワイズの山崎俊社長）

クラウドソーシングといえばデータ収集など在宅仕事がほとんど。約33万人が登録する「シュフティ」では外出ワークが新ビジネスになると見て、様々な実験を始めている。開店情報もその一環。成功報酬は数百円程度だが、参加した主婦たちは「ベビーカーを押しながらできる仕事はありがたい」と意欲的だ。

他にも空き家、閉店情報などの収集を検討。「男性より女性の方が普段買い物をしている分、地元情報に敏感。行列や混み具合の情報を同業他社に提供できないか考えている」（うるるの新規事業担当の安蘇透氏）。井戸端会議で終わっていた話が、ビジネスチャンスになるのだ。

普段何気なく通っている道で少し気を配って歩けばいろいろな気付きがあると思う。それが数百円でもお金になると今後様々なビジネスに繋がる可能性がある。主婦の方々にとってはフルタイムで働けない分、日常生活に差し支えなくこういった仕事ができることとても助かるだろう。これからの動きに注目したい。

---

#### 4) 「食べ物のプリンター “Foodini Food Printer”」

価格の低下や、コンパクト化がすすみ、誰にとっても身近なものになりつつある3Dプリンター。

「Foodini Food Printer」はまるで魔法みたいな食品用の3Dプリンター。食材をセットするだけで料理を完成させてくれるという優れものだ。

電子レンジのような形をした「Foodini Food Printer」。材料を用意し、カット、煮る、焼くなどの基本的な準備をしたら専用のカプセルに投入。あとはプリントされるのを待つだけ。

速さが魅力だといい、クラッカーなら20秒間で、ラビオリなら5分間でプリントすることが可能だという。自宅で手打ちパスタを作るのに5分で完成させることはまず不可能。

「Foodini Food Printer」を使うことで大幅に料理の時間を短縮することができる。

foodiniはタッチパネルとWi-Fiを搭載しており、ネット接続も可能。ネットに繋ぎレシピを増やしていくことができるという。

また、開発者らは新たなテクスチャーの開発もすすめているといい、今後プリントが可能なレシピも増えていくことも期待される。

食材をセットするとあるが調味料などはどのようにセットするのか詳細が不明だ。だが、ボタンひとつで出来たての料理が食べられる日も近いのかもしれない。そうなればレシピの売買が重要になってくるように思える。店のレシピが販売されれば自宅のボタン一つであの店の味が楽しめる、ということも可能になっていくのだろうか。楽しみでもあるが、調理方法が大きく変化していくような感じを受けた。