

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「コンビニ5社と経産省が“コンビニ電子タグ1000億枚宣言”」
- 2) 「スーパーのレジで現金が引き出せる 2018年4月開始予定」
- 3) 「豆腐の常温販売解禁へ 食品安全委、保存技術の開発で」
- 4) 「お坊さん×パティシエがコラボ！“おてらの癒やし甘味プログラム”」
- 5) 「東急不動産、日本初、認知症にやさしい分譲マンション」

---

## 1) 「コンビニ5社と経産省が“コンビニ電子タグ1000億枚宣言”」

経済産業省とコンビニ5社（セブン・イレブン・ジャパン、ファミリーマート、ローソン、ミニストップ、JR東日本リテールネット）は4月18日、商品の電子タグ利用について一定の条件下で各社と合意したと発表した。これを踏まえ、経産省とコンビニ5社は共同で「コンビニ電子タグ1000億枚宣言」を策定した。

宣言では、2025年までに、セブン・イレブン、ファミリーマート、ローソン、ミニストップ、ニューデイズのすべての取扱商品（推計1000億個／年）に電子タグを貼付け、商品の個品管理を実現するとしていたほか、その際に、電子タグを用いて取得した情報の一部をサプライチェーンに提供するように検討すること、2018年を目処に、特定の地域で取扱商品に電子タグを貼り付けた商品管理の実験を開始することを挙げている。

電子タグの情報を読み取ることで、いつ、どこに、何の商品が、どの程度流通しているかを簡単に把握できるようになる。また、電子タグの利用で、レジ、検品、棚卸業務の高速化や、防犯ゲートを用いた万引防止、消費期限管理の効率化による食品ロス削減なども実現するという。

さらに、電子タグから取得された情報をサプライチェーン上で共有することで、市場に流通している在庫量を踏まえて、メーカーが生産量を調整できるようになるほか、トラックの空き情報を共有して共同配送を進めたりするなど、製造、物流、卸、小売の垣根を越えた全体的な効率化を可能にする。

宣言における留保条件は、特殊な条件（レンジ温め、金属容器、冷凍・チルド、極細など）がない商品に貼り付ける普及型の電子タグの単価（ICチップ+アンテナ+シール化などのタグ加工に関する費用）が1円以下になっていることや、ソースタギング（メーカーが商品に電子タグを付けること）が実現し、商品のほぼすべてをRFIDで管理できる環境の整備を挙げている。

電子タグは、コンビニ事業者に限らず、さまざまな業態で活用が可能。電子タグを通じてあらゆる商品を効率的に管理できれば、さらに高度な流通システムの実現が期待できる。今後は、共同宣言と併せて策定したロードマップに従い、産官学が連携してサプライチェーンに内在する社会課題の解決に向けた取り組みを進めるとしている。

管理が容易になることはもちろん消費者の私たちからすると無人レジが広まるのが一番大きな点と言えるだろう。コンビニの次はドラッグストア、その次はスーパーといったように次々と活用されていくと思われるが、イトインスペースや地域の交流が重視されている今、その逆とも言える無人店舗がどう展開されていくのか、今後も注目したい。

## 2) 「スーパーのレジで現金が引き出せる 2018年4月開始予定」

買い物の支払いと同時に金融機関の口座から代金が引き落とされる「デビットカード」を使ったユニークなサービスが来年にも解禁となる見通しになった。ATMの少ない地方や郊外での利便性の向上などが期待されるが、一方で決済手段としてデビットカードの利用率が低い日本で、新たなサービスが浸透するか疑問の声も上がっている。

デビットカードで小売店などから現金を引き出す仕組みは、「キャッシュアウト」サービスと呼ばれ、実はデビットカードが普及する欧米ではすでに広く利用されている。昨年12月末に金融庁の金融審議会が「決済業務等の高度化に関するワーキング・グループ」の報告書の中で、規制緩和の方向性を打ち出した。

「何ドル必要?」。米国でスーパーのレジでは店員がこう声をかけてくるといふ。なじみのない日本人にとっては「?」となるが、これがキャッシュアウトのさわりだ。具体的にはどのような流れで現金を引き出すのか。

例えば、5千円の商品をスーパーで買い物するついでに1万円の現金も引き出したいとする。この場合、レジで1万円のキャッシュアウトを店員に伝えると、デビットカードから1万5千円が口座から引き落とされる。そのうち5千円を支払いに回され、店員から1万円を受け取る仕組みだ。

ここで使うのは、金融機関のキャッシュカードをそのまま買い物に使える「J-デビット」のほか、銀行とクレジットカード会社が提携して発行し、クレジットカード加盟店で使える「国際ブランドデビットカード」。デビットカードと同じで、ボタンで暗証番号を入力するだけで手続きは済む。

利用手数料は店側の負担だ。レジを無料のATMとして利用できる格好となり、ATMの設置が少ないような地域ではAT金融機関には早くも今回の規制緩和に対応する動きが出ている。ただ、キャッシュアウトの実用化に向けては今後まだまだ詰めるべき点も多い。金融庁は年内にも関連政省令を改正し、キャッシュアウトをATMと同様に銀行法令上の「預金の払出し」の外部委託として整理する。銀行の委託先となる小売店などの管理体制についても整備する必要がある。ATMと違って、レジに入れることができる現金や宅配業者が持ち歩ける現金には限りがあることから、キャッシュアウト1回あたりの限度額を設定するなど「業界の実務的な意見を聞きながら、ルールをつくらなければいけない」（金融庁幹部）としている。

一方で、金融機関側もルールづくりが必要となる見通しだ。例えば、現金を引き出すだけの利用を制限して買い物に付随するサービスとするなど、小売店と利用者との間でトラブルが生じないようにきめ細かなルールを今後、業界団体として整備するとみられる。

このサービスはレジでのお会計がスムーズに進めるだけでなくATMが周辺に存在しない地域に住む高齢者の方々にとって非常に効率的かつ便利なサービスになると考えられる。まだまだ問題視される点は多くあるが解消すれば、より便利なお買い物が出来ると考えられる。

---

## 3) 「豆腐の常温販売解禁へ 食品安全委、保存技術の開発で」

内閣府の食品安全委員会は18日、豆腐の常温販売を認めるかどうかを判断するための健康影響評価の議論を始めた。食品衛生法に基づく規格基準は細菌の発生や増殖を避ける目的で豆腐の冷蔵保存を義務付けている。厚生労働省は、常温でも安全に保存する技術が開発されたとして基準の改正を目指しており、委員会の評価結果を受けて常温販売を認める方針。

厚労省によると、規格基準の改正案は、十分に殺菌、除菌し、適切な機器によって無菌状態で容器に入れた豆腐について、レトルト食品などと同じように微生物を確認する試験で陰性となれば常温での保存、販売を認める方向で検討している。

国内メーカーでは1986年からこうした豆腐を常温保存品として海外に輸出してきた実績があり、これまでに食中毒などの報告はないという。豆腐については、74年作成の規格基準で、移動販売などを除いて冷蔵保存が義務付けられている。業界団体は、海外市場で常温品が流通していることや、災害時の緊急物資として活用できることなどから、豆腐の常温販売の解禁を求めている。

安全性や健康影響の点もあるが、常温保存可能なものでも冷蔵ケースで売られている事例は多々と思う。新鮮さや出来たて感が良いとされる日本では、冷たい（またはあつあつ）のほうがより美味しそうにみえ消費者にも選ばれるのだろう。ただ、緊急物資への活用以外に光熱費や賞味期限などによる食品ロスの観点からみて、豆腐のように常温でも良いものは常温での販売を認めることも必要だと言える。

---

#### 4) 「お坊さん×パティシエがコラボ！ “おてらの癒やし甘味プログラム”」

株式会社フェリシモは、おうちレッスンプログラム「ミニツク」の人気プログラム「おてらごはん」のシリーズ第2弾として、『おてらの癒やし甘味プログラム』を2017年4月17日（月）に発売した。甘いもの好きのお坊さんとプロのパティシエのコラボによる6ヵ月レッスンプログラムで、「長いも焼き団子ドーナツ」「赤ピーマンのサブレ」など精進料理をヒントに野菜を使って作る「精進おやつ」のレシピ全24品が学べる。

「甘いものを食べたいけれど、我慢しなくては……」「まだまだ足りない、もっと欲しい！」そんなモヤモヤした「欲」に振り回されている人におすすめのプログラムで、「五感」と「心」を清らかに整える「六根清浄」というお寺の教えをレシピとリンクし、お菓子作りを通じて「欲」と向き合う方法も一緒に学べる通信講座プログラムになっているという。

プログラムを監修するのは、お寺カフェこと「神谷町オープンテラス」の店長として活躍する東京・神谷町にある光明寺のお坊さん木原祐健さんと、奈良県・橿原市の野菜スイーツ専門店「cocoai」のパティシエ原田知里さん。

六根清浄とリンクさせたレシピのポイントは、たとえば1ヵ月目は「眼」。色、かたちなど食材の「変化」に目を向けてお菓子作りを楽しむ。2ヵ月目は「耳」で、切る、する、焼くなど食材の「音」に耳を傾けることを学ぶ、といったように料理の行程のひとつひとつを意識することで、6つの感覚が研ぎ澄ませられるという。

価格は月々1836円（税込）×6ヵ月で、毎月レッスンブック（32ページ）、奇数回月にメッセージカード（20枚セット）、偶数回月にオリジナルクッキー型（1個）が届く。

食べたい欲と我慢、誰もが葛藤したことがあると思う。しかしスイーツのレシピに「野菜とお坊さん」が関わってくるとなるとたちまち罪悪感が消えるから不思議だ。健康や美容、ヘルシーといった切り口はたくさんあったと思うが、例えばスーパーのクッキングサポートコーナーにお坊さんが立っていたらかなりのインパクトがあるのではないかな。味や健康を考えたものだけでなく「心」を清らかにするレシピも提案材料になると感じた。

## 5) 「東急不動産、日本初、認知症にやさしい分譲マンション」

東急不動産株式会社は、様々な世代が多様な暮らし方を実現して住み続けることができる『世代循環型』の街づくりを目指す「世田谷区中町プロジェクト」において分譲マンションとシニア住宅の複合開発を進め、2017年4月、「認知症にやさしいデザイン」のケアレジデンスを完成した。

このケアレジデンスは、将来の介護にも安心して人生を愉しむことのできる、シニアのための住まいづくりの実現を目指しており、順天堂大学との包括的連携、英国スターリング大学認知症サービス開発センターとの業務提携を行い、認知症の方に優しいデザインを取り入れている。

具体的には、住んでいる人をより満足・自立させるために、「転倒の危険性や、ストレス、興奮、混乱、不穏、見識障害等本人が不安や混乱する状態を減らすもの」というコンセプトのもと、設計されている。

東急不動産と順天堂大学は、超高齢化社会の課題解決プログラムの構築を目的に、2015年10月より「包括的連携協力」の協定を締結しており、同大学の佐藤信紘名誉教授・特任教授の指導の下、学問的なアプローチから住空間の開発を進めている。

英国スターリング大学認知症サービス開発センターとの業務提携では、認知症にやさしいデザインのコンセプトに沿った内装デザイン、家具の検討を行っており、同センターのこれまでの実績によれば、「廊下での転倒が71%減少」、「体重減の割合が13%から3%に改善」、「薬による鎮静行為が週20回から週1回に減少」、「デザインの改善により、75%の人がポジティブな影響を受け、より何かすることを見つけるようになった（植物の水やりや、洗濯物をたたむ手伝い、食事前のテーブルの用意など）などの」効果があったとされている。

具体的にどういった内装デザインがどのような影響を与えているのかまではどの記事にも記載されていなかったが、デザインが人体に与える影響をもっと勉強することで様々なシーンに応じたデザインを提案出来るのではないかと改めて感じた。高齢化社会になる今、デザインの与える影響は基本知識として今後身につけるべきなんだろうと思った。