

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオン石巻店、“フィッシャーマン・ジャパン”が鮮魚コーナー常設へ」
- 2) 「イオンの総菜、味見どうぞ 40-50品目、全国24カ所で ついで買い誘う」
- 3) 「成城石井、“優秀賞”受賞弁当を期間限定発売」
- 4) 「東急電鉄、渋谷に日本初の宿泊機能を持つアンテナショップ 徳島が漂う空間」
- 5) 「レジ袋食べるガの幼虫、プラスチックごみ問題に有用か 研究」

1) 「イオン石巻店、“フィッシャーマン・ジャパン”が鮮魚コーナー常設へ」

一般社団法人「フィッシャーマン・ジャパン」が4月28日、イオン石巻店のリニューアルオープンにあたり、鮮魚コーナーの一面に常設コーナーとして出店をした。

「漁業をカッコよく」をコンセプトに東北の若手漁師でつくる同団体。これまで漁業が言われてきた「きつい、汚い、危険」のネガティブな3Kのイメージから、「カッコよくて、稼げて、革新的」というポジティブなイメージの「新 3K」を目指す。インターネットやマーケティング手法を活用し、通販やイベント運営を通じ、次代の水産業を作り上げる取り組みを行っている。

担い手不足が深刻化する三陸の漁業を活性化すべく、新たに漁業に携わる人材のためのシェアハウスのオープンや、漁師の顔が見えるをコンセプトにした飲食店事業などにも意欲的に取り組む。

同団体ではこれまで、イオンのバイヤーの賛同を得て、2014年5月から2017年2月までの約3年間にわたって、「フィッシャーマン・ジャパン朝市」を毎月第1日曜日に開催し、消費者に直接届ける場を設けてきた。

今回は、イオン石巻店のリニューアルオープンに際し、食料品コーナーの一面に常設売り場を設け、週6日、メンバーの漁師や石巻港から新鮮な海産物を直送し店頭に並べる。コーナーの一面では、その場で刺身や切り身などへの加工にも対応する。

同団体事務局の藤澤明弘さんは「いろいろなお客さんが訪れるイオン石巻だからこそ、お客さんと出会うことを大事にしたい。新3Kを体現した、顔が見える売り場となっているので、ぜひそれぞれの商品のストーリーや漁師の思いを、買い物を通じて知ってもらいたい」と話す。

農業と違って若者が気軽に参加しにくいイメージがある漁業も、発信の仕方では印象は大きく変わると思う。鮮魚コーナーに対するイメージといえば、市場風でフルオープン、トロ箱を積んだような店＝イキがいい・鮮度感が高いという感じで、店舗デザインをしてもこれを好まれる人が多いように思う。しかしこれからの未来を支えるのは若者たちなので、その人達の心に触れる「かっこいい魚屋さん」には期待が高まる。全国にこうした動きが広まればと思った。

2) 「イオンの総菜、味見どうぞ 40-50品目、全国24カ所で ついで買い誘う」

イオンリテールは40-50品目を扱う量り売りの総菜売り場で、試食販売を始める。スーパーではメーカーの協賛を受けた加工食品や、一時的に特定の総菜を試食にすることはあるが、幅広い品目を恒常的に試食可にするのは珍しい。味を確かめやすくすることで顧客のついで買いも取り込み、市場が拡大する総菜分野を強化する。

GMS内に設置している、専門売り場「リワードキッチン」を対象とする。従来も顧客からの要望があった場合には試食を提供していたが、POPなどで大々的に掲げ、気軽に利用しやすくする。

4月27日に正式開業した「イオンスタイル徳島」（徳島市）で売り場での告知を始めた。試食用の小皿トレーなども用意し、販売員も積極的に試食を案内する。リワードキッチンは全国に約60カ所あるが、そのうち販売員が常駐する「対面型」の24カ所で、同様の取り組みを実施する。

店によって異なるが、販売品目は1カ所当たり40-50。店内で調理した「海老とイカのチリソース」「レバニラ炒め」「ジャーマンポテト」（いずれも100グラム当たり税込み218円）や、旬の野菜を使ったサラダ類がある。

日常のおかず向けの商品を取りそろえる一方、ローストビーフを春巻きのようにするなど、付加価値の高い商品も置く。「試してみたいと思いながら手が伸びない消費者も多い」（西野克デリカ商品部長）として、気になった商品を気軽に“お試し”できる環境を整える。

総菜は利益率が高い半面、売れ残りによる廃棄リスクもある。無料で提供する試食分が増えなくても、廃棄を減らして売り上げを伸ばすことによって利益は確保できるとの判断だ。

日本チェーンストア協会の統計では、加盟する大手小売業の2016年4-17年3月の既存店売上高は前年比1.3%減だった。ただ総菜は0.3%増と、他の分野に比べ堅調に推移する。調理負担が少ない商品は、共働きや単身世帯の増加で今後も拡大が見込まれ、スーパー各社が注力している。

今までスーパーの惣菜を懸念していた方にもおいしさを知ってもらうきっかけになりそうだ。売れ残りのロスが減ることも期待されるので今後この取り組みを行うスーパーも増えそうだ。

3) 「成城石井、“優秀賞”受賞弁当を期間限定発売」

成城石井の「シンガポール風海南チキンライス」が、「お弁当・お惣菜大賞2017」で“優秀賞”を受賞。これを記念し、各店で期間限定で販売される。成城石井の「シンガポール風海南チキンライス」が、新日本スーパーマーケット協会が主催する「お弁当・お惣菜大賞2017」で“優秀賞”を受賞。これを記念し、全国の店舗で期間限定で販売される（一部の店舗をのぞく）。価格は646円（税込）。

5万件を超えるエントリーの中から、スーパーマーケット業態・弁当部門の上位4品にしか与えられない優秀賞を獲得したお弁当。ごはんは、細長い粒のタイ米を鶏ガラスープで炊き上げたもの。細く刻んだショウガを混ぜ合わせてある。脂分をまとったひと粒ひと粒がふっくらとして、舌ざわりはなめらか。噛むほどにまろやかなチキンのうまみがしみ出し、ショウガのしゃきしゃき食感とすっきりした辛みがアクセントになる。

チキンはしっとりやわらかく、ジューシーなうまみと塩気は、とろっとかけられた甘辛いソースと相性抜群。このソースは中国醤油とシーユードム（大豆からつくられたコクのある醤油）を組み合わせ、ほのかな酸味もあって食欲をそそる。

チキンの下に敷かれたキュウリとトマトも味・食感の変化を加えてあり、トッピングのパクチーと、お好みで別添えのチリソースとともにほお張れば、香草の香りとピリ辛ソースでエスニックな味わいが口いっぱい広がる。

この商品、成城石井の調理人たちが現地シンガポールの屋台やレストランをいくつも視察して開発した本格的な仕上がりであると好評。また、2種の醤油を組み合わせる日本人好みの味付けに寄せるなどの工夫が凝らされているのも好印象である。

デパート地下の食品・惣菜売り場の商品のクオリティーはもちろん、スーパーマーケットの惣菜・弁当の味のクオリティーの高さにも注目した。そのクオリティーを生み出すための企業の並々ならぬ努力も感じる。今後のスーパーマーケットの惣菜・弁当の新商品には目が離せない。

4) 「東急電鉄、渋谷に日本初の宿泊機能を持つアンテナショップ 徳島が漂う空間」

東急電鉄は4月21日、東京都渋谷区における宿泊施設の拡充と街の魅力向上を目的に、徳島県と連携し、日本初の宿泊機能を有するアンテナショップ「Turn Table(ターンテーブル)」を渋谷に新設する。同施設は2017年度中の開業を予定している。

同施設は東急線・JR線他渋谷駅から徒歩10分に位置し、東急電鉄が取得した築21年のビルを徳島県に一棟全て賃貸した後、徳島県などが運営する宿泊施設、レストラン、マルシェを備えた複合型集客施設にリノベーションするもの。宿泊施設は最大68人が宿泊でき、完全個室と相部屋の両タイプを備える。

2020年の東京五輪に向け、ますます増加が予想される訪日外国人や日本各地から渋谷を訪れる人の、廉価な価格で宿泊したいというニーズに応えるため、相部屋の宿泊価格は1泊1万円以下となる予定。宿泊施設の内装に徳島県産木材を使用するほか、施設利用者の相互交流空間ともなるレストランでは、徳島県産食材を使用した料理を提供するなど、施設に滞在することで徳島県のさまざまな魅力を体験できる仕掛けを施す。

渋谷にはICTやクリエイティブ産業が高密度で集積し、今日では情報感度の高い人たちが集まる街にもなっている。東急電鉄によると、同施設の周辺には隠れ家的な飲食店が多く、クリエイターやインフルエンサーたちからも注目されているエリアとして、同施設の新設に至ったという。今後は同施設でのイベント開催を通じて、情報感度と発信力の高いインフルエンサーによる、徳島県の情報拡散を目指すとしている。

今回の取り組みは、東急電鉄が現中期3か年経営計画において推進している「不動産賃貸事業の更なる拡充」の一環となる。また東急グループは、渋谷駅周辺の大規模開発において、4月28日開業の「渋谷キャスト」でサービスアパートメントを設けるほか、2018年秋開業予定の「渋谷ストリーム」「渋谷代官山Rプロジェクト」でもホテルを設けるなど、宿泊機能を順次整備している。

ターンテーブルの所在地は東京都渋谷区神泉町10-3で、アクセスは東横線・田園都市線・JR・東京メトロ線「渋谷」駅より徒歩約10分、または、京王井の頭線「神泉」駅より徒歩3分。敷地面積は357.23平方メートル(108.06坪)、建物面積は864.22平方メートル(261.42坪)。鉄骨造陸屋根5階建の建物の中に、ホテルやレストラン、店舗を設ける。

ただ宿泊施設の拡充するのではなく、施設自体をアンテナショップにしてしまうコンセプトはとてもおもしろいと感じた。食を提案するアンテナショップは今まで多かったが、食だけではなく宿泊施設にすることで衣・住・デザイン面でもその地域を知ってもらうことができるだろう。様々な地域のアンテナショップホテルが出来たらアンテナショップホテルめぐりをして楽しそうだ。

5) 「レジ袋食べるガの幼虫、プラスチックごみ問題に有用か 研究」

ふだんは釣り餌として養殖されているガの幼虫が、耐久性の高いプラスチックを食べることを発見したとの研究論文が24日、発表された。世界的な問題となっているレジ袋などのプラスチックごみによる環境問題への対策に、この幼虫が一助となる可能性があるという。論文は、米科学誌カレント・バイオロジー（Current Biology）に掲載された。共同執筆者の英ケンブリッジ大学（University of Cambridge）のパオロ・ボンベリ（Paolo Bombelli）教授は、「今回の発見は、ごみ処理場や海洋に蓄積しているポリエチレン製のプラスチックごみ除去に寄与する重要な手段となる可能性がある」としている。レジ袋などに使われるポリエチレンは、生物分解するのに長い年月を要し、リサイクルされない場合、海洋生物を筆頭に環境への影響は大きい。

今回の発見で注目されたのは、ハチノスツツリガ（学名：Galleria mellonella）の幼虫だ。成虫がミツバチの巣に卵を産み付け、幼虫がこれを餌とする。論文の主執筆者であるスペインの研究施設「Institute of Biomedicine and Biotechnology of Cantabria」の生物学者、フェデリカ・ベルトッチーニ（Federica Bertocchini）氏が、幼虫が湧いてしまったハチの巣をプラスチック袋に入れておいたところ、多くが穴を開けて外に這い出しているのに気づき、これが研究のきっかけとなった。

研究では、幼虫数百匹をレジ袋の上に乗せて実験を行った。40分後には複数の穴を確認することができ、さらに12時間後には、92ミリグラムが食べられていた。そのスピードは、真菌や微生物よりも格段に速い。研究チームは、続けて行った実験で、幼虫がプラスチックを完全に消化したことを確認。化学成分を分解していたことが分かった。今回の研究結果を受けベルトッチーニ氏は、多数の幼虫を使ってプラスチック袋を分解させることは現実的でないとした上で、プラスチック分解物質を環境に害を与えない液体として開発し、プラスチック処理施設で使用するという方法が考えられると説明した。

この成分が液体として開発されれば環境問題に大きな貢献となるだろう。ただ、開発への期待と同時に、やはり日本でのエコバッグ普及は遅いのではないかと感じた。レジ袋が実際どのように環境に影響があるのかあまり知られていないし、レジにきて袋が有料であることを知っても持参のエコバッグもない、店内にも売っていないとなると袋を買わざるを得ない。レジ横にエコバッグを置いてほしい、と改めて感じた。