

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「スタバ、日本家屋に新店舗 畳の間にコーヒーを」
 - 2) 「健康食宅配ファンデリーの“食ブログ” 食事療法、専門家が解説」
 - 3) 「リアル書店の生き残り策“絵本+お酒で楽しむ空間”」
 - 4) 「うじ虫は食品廃棄物問題の救世主？ 中国各地に専用農場」
-

1) 「スタバ、日本家屋に新店舗 畳の間にコーヒーを」

スターバックスコーヒー・ジャパンは27日、30日にオープンする京都市東山区の新店舗を報道陣に公開した。築100年超の日本家屋を利用。スタバ店舗では世界で初めて入り口にのれんを掛け、畳の間の客席を設けた。

新店舗は「京都二寧坂ヤサカ茶屋店」で、世界遺産・清水寺に近い散策路に位置する。明治時代に貸座敷として使われた木造2階建てで、店舗面積は約270平方メートル。靴を脱いで上がる畳座敷も3部屋あり、総座席数は51。座布団や掛け軸の表装に京都産織物を使用するなど、京都らしさを前面に打ち出した。

同社の店舗開発部は「歴史あるエリアで、ここでしか表現できない京都らしい店舗を目指したい」と話している。

京都でも特に観光地近辺は景観条例なども厳しく出店するにあたり気かけなければいけない点が多々ある。日本家屋を利用すればその点が省け、京都らしさも全面に打ち出せる店舗になる。今後コンビニなどの小売業も日本家屋を再利用した店舗が誕生するのではないだろうか。ぜひ一度訪れたい。

2) 「健康食宅配ファンデリーの“食ブログ” 食事療法、専門家が解説」

健康食宅配サービス「ミールタイム」を展開するファンデリーは3日、自社ブログを刷新する。従来の食品や食育などの記事に加え、医師や管理栄養士が疾病の食事療法などを解説するコラムを始める。「キュレーションサイト（まとめサイト）」の不祥事で健康・医療情報の信頼性が揺らぐなか、専門家がわかりやすく紹介する視点で高齢者らの需要に応える。

ファンデリーは、ミールタイムの主なユーザーである、疾病を持つ60代以上の人やその家族に向けて、2010年から「食の専門家ブログ」を運営している。執筆を依頼した大学教授などの10人の専門家が、乳製品や酪農、そば、薬膳、食育などの食に関するテーマで記事を投稿してきた。

今回、ブログのリニューアルにあたり、執筆者として、5人の医師と管理栄養士を加える。糖尿病や高血圧症、脂質異常症、痛風、腎臓病の食事療法といったテーマを新たに設定。疾病を持つ高齢者とその家族の役に立つ料理レシピなどをわかりやすく提供できるようにする。

これまでブログは不定期で更新してきたが、新たに加わった5人は、月2本以上の記事を投稿することを予定する。誰でも閲覧できる。

今後は、テーマとする疾病の領域を広げたり、スマホから閲覧しやすくしたりするなどの改良を行うことを検討する。

昨年末、DeNAが運営していた医療系サイト「WELQ（ウェルク）」の記事に盗用や誤りが見つかり、同サイトは閉鎖に追い込まれた。インターネット上の健康・医療情報の信頼性が揺らいでおり、ファンデリーでは「信頼性の高い健康・医療情報を入手するにはどうしたらいいのか悩む高齢者、その家族は少なくない」とみる。早期に情報を提供してサイトのイメージを高めながら、健康食宅配サービスの利用拡大につなげる。

キュレーションサイトの不祥事が発覚して以降、ネット上では、医療分野のほかにも情報の信頼性を高めようという機運が広がってきた。大手企業のサイトの閉鎖や運営方法の見直し、他社との協力といった動きが相次いでいる。信頼性をいち早く打ち出せたサイトが消費者の支持を集める構図が強まるなか、ファンデリーのような取り組みはさらに増えそうだ。

ネットの情報が繁栄している今、その信憑性を見極めるのは難しくなっていると感じる。特に健康や食に関する分野は、趣味などとは違い間違った情報が命に関わりかねないので執筆者が誰なのか把握できると安心できる。まとめサイトには需要があると思うので、正しい情報を得られる場所が今後増えてほしい。

3) 「リアル書店の生き残り策“絵本+お酒で楽しむ空間”」

今年5月、書店の街、東京・神保町に「子どもの本の専門店 ブックハウスカフェ」が開店した。2月まで「ブックハウス神保町」として児童書専門店として営業を続けて来たが、赤字続きで閉店。しかし、ファンの後押しもあり復活させようと選んだ答がカフェやイベントスペースを併設した店舗だった。

約150平方メートルの店内の書棚には絵本や児童書約1万冊が並ぶが、中央には約30人が座れるカフェスペースがあり、事務所だった場所はパーティーやイベントができる部屋に生まれ変わった。

今本義子社長は「新刊だけで生き残るのはむずかしい時代。お客様に喜んでもらえることはなんでもしたい」という。

狙いは絵本から遠かったお客の取り込み。昼間からアルコールも提供する。絵本とお酒の相性が心配されるが、「評判はいい。飲みながら買った絵本を広げる女性も男性もいる」という。アートっぽい空間でゆったりできるのがウケているようだ。

今後は「サイン本を並べたり絵本の原画展など、ここに来ると何かがあると思われる店にしたい」と語る。

書籍・雑誌の売り上げは過去20年で半分近くに減り、書店数も約2万3000店から約1万2500店にまで減った。そこで生き残り策が次々と打ち出されている。

(1) カフェの併設

店内で本を読みながらお茶できるところが多くなっている。書籍自体の売り上げにはつながらないが、飲食物の利益率は書籍よりずっと高い。スターバックスのような人気チェーンの併設も増えている。スターバックスはランチやズ展開なので、経営者にとってはどちらで売り上げを立ててもいい。本を集客の素材として飲食させているとも言える。

(2) 物販の強化

増えているのが、店内での文具や雑貨の販売だ。もともと書籍と文具は知的な雰囲気でも相性がよく、万年筆などの高級文房具を取り扱うところがあった。最近はハンカチや手ぬぐい、財布などの革小物、かわいい事務用品まで並べている。書籍の取次会社でもPBの商品開発に努めている。

書籍と関連する商品も売ること増え、今人気の「キャラクター弁当」関連の書籍を並べ、その隣に弁当箱や箸、箸箱を置くなど、書籍と連動した陳列も多くなっている。

(3) イベントの開催

著者を招いてのトークイベントを開く書店も増えている。入場料1500円+ワンドリンク代のようなシステムが多い。

有名なのが東京・下北沢の「B&B（ブックアンドビア）」。毎日トークイベントが開かれている。出演者は久住昌之や犬山紙子のようなテレビに出演するような作家もいれば、ほとんど無名の人まで登場する。それでも一定数の人は必ず集まる。さらに早朝には英会話スクールも開催している。書店が知的好奇心のある人たちを集めるコミュニティとなっている。書店は「商品」と「店舗」、2つの価値を問われている。一つは本自体のデジタル化が進み、紙の書籍の価値。もう一つがインターネットで簡単に買い物ができる時代のリアル店舗の意味である。人が引き寄せられ時を過ごす、その中で気持ちよくお金を使ってもらえるのはどういう状況なのか。この2つを解決しようという工夫が現場には現れている。

インターネット社会の現代で、書店にカフェ併設などの+αの価値は非常に重要視されていくことになると考えられる。今後もこのような+αを含んだ新しいお店に注目していきたい。

4) 「うじ虫は食品廃棄物問題の救世主？ 中国各地に専用農場」

旺盛な食欲で肉や野菜、果物の残飯をくねくねと身をよじらせながら食べ尽くしていく無数のうじ虫——ここは中国南西部にある一風変わった農場だ。見ていて気持ちの良い光景ではないかもしれないが、この大飯食らいのうじ虫こそが、中国が抱える厄介な問題、食品廃棄物の山を減らしてくれる救世主になるかもしれない。

専門家によると、このアメリカミズアブの幼虫は米大陸原産で、どの個体も1日に体重の2倍の残飯を食べることができる。四川省彭山にあるこの農場では、この幼虫を高タンパクの飼料として家畜に与え、その排せつ物を有機肥料としている。

この農場の責任者を務めるフー・ロンさんは「この虫たちは気持ち悪くないよ！ 生ごみを処理してくれるんだから。そのことを別の観点から見ないと」と語る。

幼虫たちの餌に困ることはない。人口14億人の中国では、国民1人当たり年30キロ近い食料が廃棄されているからだ。

フーさんは「平均すると、1キロ分のうじ虫は4時間で2キロのごみを消費できる」と語る。

フーさんは、成都で2000軒の飲食店から廃棄物を収集する業者の「チェンウェイ・エンバイロメント」から廃棄された食品を購入している。同社のワン・ジンファ代表によれば、「（アメリカミズアブの幼虫の群れの中に）魚を入れると白い骨しか残らない」という。

国連の食糧農業機関によると、世界では毎年、約13億トンの食料が人の食用に生産されているが、その3分の1が廃棄される一方で、約8億7000万人が飢えている。

食品廃棄物は環境汚染問題をも深刻化させている。FAOが2011年に発表した報告書によると、食品廃棄物を国になぞらえた場合、米国、中国に次ぐ世界3位の温室効果ガス排出国に

なる。中国は毎年、計4000万トンの食品廃棄物を出しているが、重さで計算すると、米ニューヨークのエンパイアステートビル110棟分に相当する。

だが、この体の細長いアメリカミズアブの幼虫たちは、生ごみを処理する以外でも役に立ってくれる。

丸々と太った幼虫は、ニワトリ、魚、カメなどの生き餌、あるいは乾燥飼料として販売される。栄養成分の最大63%がたんぱく質、36%が脂質だ。幼虫は、生ごみからたんぱく質と脂質を摂取し、やがて飼料として食べられる家畜を通して人間の食物連鎖に組み込まれ、栄養分を還元してくれる。また、幼虫の排せつ物は有機肥料にもなる。

中国、カナダ、オーストラリア、南アフリカをはじめとする国々では、家禽や養殖魚に虫を飼料として与えることが法律で認められている。

欧州の昆虫産業を代表する非政府組織「食料・飼料用昆虫の国際プラットフォーム」のクリストフ・デリアン事務局長は、「米国や欧州連合では、（虫を飼料とすることは）もっと厳しく制限されている」と指摘する。だが、EUでも今年7月から魚の養殖場で昆虫由来のたんぱく質を飼料として与えることができるようになった。

食品廃棄物のリサイクルは、環境面だけでなく経済面でも利益をもたらす。フーさんはアメリカミズアブの生きた幼虫と有機肥料を販売して十分な収入を得ており、電気代、人件費、運送費、食品廃棄物の仕入れ代といった費用を差し引いても、フーさんの年収20万-30万人民元（約330万-490万円）は中国ではかなりの高所得だ。

アメリカミズアブ農場が中国に誕生したのは3年前。以来、今では全国各地で目にするようになったのも不思議ではない。

ワンさんは、「今年、成都周辺でも新たにアメリカミズアブ農場が3-4か所、開設されることになっている」と語った。「その狙いは、廃棄物を有用なものに変えることだ」

廃棄物問題の解決策としては救世主と言えるかもしれないが、生理的には素直に受け入れられない部分がある。肉や魚を食べた虫をまた家畜や魚が食べ、それが人間の身体に入ってくると考えるといろいろ考えてしまう。日本ではウジ虫農場の経営は反対されると思うが、食を中国に頼っている部分が多いので知らないうちに口にしているということになるのだろう。出してしまった食品廃棄物をいかに処理するのか、ではなく「減らす」という方向で世界的に取り組みができないものなのかと思った。