

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオン、和牛繁殖に参入 年500頭 安定調達めざす」
- 2) 「そごう・西武、初の環境配慮型詰め替えおせち“リフィル” 11アイテムで登場」
- 3) 「町導入の中学校給食“まずい” 食べ残す生徒続々」
- 4) 「茨城大、グローバル農業へ研究棟 国際安全基準に対応 19年春」

1) 「イオン、和牛繁殖に参入 年500頭 安定調達めざす」

イオンは食用和牛の繁殖事業に参入する。傘下のダイエーが子牛の生産農家の経営を継承し、2020年までに繁殖から手掛けた和牛を年500頭飼育する。牛肉の需要は底堅い一方で、国内の繁殖農家は減り続けている。小売業が自ら繁殖を手掛けることで、和牛の安定供給を支える。

ダイエーがこのほど鹿児島県の繁殖農家の事業を継承した。大手小売りが国産牛を繁殖するのは初めて。飼育する母牛は約40頭で、既に種付けを始めている。2年半後に子牛を産む繁殖から肥育までを一貫して手掛けた和牛を出荷する。同社は鹿児島県の直営農場で和牛の独自ブランド「さつま姫牛」にする牛を飼育している。自前繁殖の和牛を加え、同ブランド向け牛の飼育頭数を20年までに約5500頭と現在から2割増やす。

和牛の繁殖農家は担い手不足などを受け、この10年で約4割減っている。全国に販路を持つ大手小売りが繁殖に参入することで、畜産業の安定にもつながりそうだ。ダイエーは子牛を自社調達することで、市場で購入するより3割以上費用の削減を見込む。さつま姫牛の価格は現在、ロースステーキ用で100グラム1100円程度。生産コストの抑制で、値ごろ感のある価格で販売できるとみている。

和牛の繁殖農家が減少していることをこのニュースで知った。和牛は国内外で安定した需要があるので参入することによりイオンにとっては大きな資源とも言える。安く販売できること、自社調達であるブランドを打ち出せることを考えるとイオンの新たな目玉商品となりそうだ。

2) 「そごう・西武、初の環境配慮型詰め替えおせち“リフィル” 11アイテムで登場」

そごう・西武は、9月27日（水）-12月25日（月）まで「リフィル型」おせちを販売する。リフィル型とは、重箱の中身を入れ替えれば、翌年も利用できるおせち。使い捨て容器のようにゴミを出すこともない、環境配慮型だ。

おせちの予約販売は、高齢化や核家族化の進行により年々需要が増えているが、使ったおせちの重箱をどうしているか調査したところ「捨てられずに残している」という声が多数あった。そこで新たな試みとして、今年「中身入り本体」を販売し、来年からは「詰め替え用」を購入してもらうことで、繰り返し使用できる「リフィル型」のおせちを販売することにした。

賛同各社に定型のサイズでおせちを製造してもらうことで、顧客の選択の幅も広がる。重箱は越前塗で金、赤、青、緑の4色を用意、おせちだけでなく、花見や運動会など年間を通じて使いやすいモダンな市松模様を採用し、食洗機にも対応させている。

11アイテムの用意で、中心価格帯は（一段重-三段重）1万7280円-5万4000円（税込）。そごう・西武各店の食品売場（西武福井店、秋田店、そごう広島店を除く）で展開する。前年比102%（全店計）の売上目標を立てている。

年々おせちアイテムが増え、内容も充実してきている。確かに毎年購入している人は重箱もかさばるだろうし、そうした声をよく拾ったアイデアだと思った。最近は重箱に入れず、お皿に綺麗に盛り付けるおせちも増えているが、そうした需要にもマッチしそうだ。いろいろな名店の味を選んで味わえるとなれば今後広がっていくのではないかと。

3) 「町導入の中学校給食“まずい”食べ残す生徒続々」

神奈川県大磯町が昨年、町立中学校で導入した給食事業を巡り、多い時でご飯やおかずの半分以上が食べ残される異常事態が続いていることが町への取材でわかった。

生徒からは「味や見た目が悪い」という“致命的な欠陥”を指摘する声が相次いでおり、危機感を抱いた町は生徒や保護者らを対象とした緊急のアンケートを実施。献立などの見直しを急ぐ考えだ。

今年7月、町立国府中を訪れたPTA関係者の間に衝撃が広がった。給食を終えた2年生の1クラス31人の中で、おかずを完食したのはわずか1人。ほとんど手をつけなかった生徒もいた。保護者からは「こんなに食べられていないなら、やめた方がいい」という声が上がったほどだったという。

国府、大磯の町立2中学で給食が始まったのは昨年1月。町は綾瀬市の業者に調理と配送を委託するデリバリー方式を採用し、食材の発注と献立作りは町職員の栄養士が行っている。2校の生徒は計約760人で、業者への委託料は年間約3300万円。保護者はこのうちの一部に当たる月額4900円を負担する仕組みだ。

献立は栄養バランスやカロリーなどに配慮して作られていたが、当初から「味が薄い」「見た目が悪い」「おかずが冷たい」などと不評だったという。

町によると、食べ残しの割合を示す「残食率」は平均26%で、55%に上る時もあった。環境省が2015年に調査した小中学校の全国平均6.9%と比べて突出している。

こうした事態に頭を悩ませた町教育委員会は7月、生徒や保護者、教諭を対象にアンケート調査を行った。「どれくらい食べているか」「残すおかずは何か」「その理由は」などを尋ねるもので、現在、調査結果の分析を続けている。大磯中の青木弘校長は「生徒たちの声をよく聞いて、できる限りそれを反映させる必要がある」と指摘する。

町は今月下旬から、これまで食べ残しが多かった野菜を温かい汁物に加えたり、塩分の過剰摂取を防ぐために控えていたふりかけの使用を試行したりする方針を決めた。このほか、現在はアレルギー体質の生徒だけに認めている弁当の持参をすべての生徒に広げる「選択制」の導入も検討していく。

町教委の野島健二教育長は「深刻な状況だ。やれることはなんでも試して食べ残しを減らし、『おいしくて楽しい給食』を目指したい」と力を込めた。

身体に良い食事をとることはもちろん良いことだが、子どもたちにとっては給食も学校の楽しみの一つなのでそこまで厳しく栄養管理する必要があるのかも少し疑問に思ってしまう。給食が原因で嫌いな食べ物が増えたり、健康に良い食事＝おいしくないといった偏見がついてしまわないか不安でもある。おいしさと栄養素のバランスを取りながら改善してほしい。

4) 「茨城大、グローバル農業へ研究棟 国際安全基準に対応 19年春」

茨城大学は阿見キャンパス（茨城県阿見町）に農産物の加工実験設備を備えた研究棟を2019年4月に新設する。茨城県は農業生産額が全国2位だが農産品のグローバル展開やブランド化が遅れている。国際基準に対応した食品や農産物の生産・加工に関わる人材を育て、地域農業の強化につなげる。

研究棟はキャンパスの東側に建てる。食品の危険度分析による衛生管理（HACCP）の基準を満たした加工実験設備を設置する。大学外の産官と教員が共同で開発などをする「インキュベーションラボ」も備える。

茨城大は今年度、農学部を改組した。グローバルな視点で食品の加工やバイオサイエンスを学ぶ「食生命科学科」と持続可能な農業の生産技術や経営を学ぶ「地域総合農学科」だ。学部の定員も1学年115人から160人に増やした。

18年春には農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター内に農産物の安全性に関する国際認証「グローバルGAP」に対応した農場も新設する。農学部の宮口右二教授は「農業・食品分野のイノベーションをこの地域から育てていきたい」と話す。

日頃から「食」に関するニュースなど多く取り上げられる中、大学の取り組みなどで食品について若い世代を育てる動きは素晴らしいと思う。日本のみならず国際基準にも視野を入れることで、現代より多くの人々に食に関してより深く考えられるものになると感じた。