

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「楽天とローソン、ドローン宅配実験 避難解除の南相馬で」
 - 2) 「全農、シンガポール空港で食材PR 日本産を供給」
 - 3) 「“KAMPO煎専堂”、本格漢方煎薬をセルフカフェスタイルで簡単に体験」
 - 4) 「話題の“介護食居酒屋”に行ってみた！ どんなメニューが並んでいるか？」
-

1) 「楽天とローソン、ドローン宅配実験 避難解除の南相馬で」

楽天とローソンは、ドローンと移動販売車を組み合わせて商品を運ぶ実験を、31日から福島県南相馬市小高区で始める。同区は東京電力福島第一原発事故による避難指示が昨年7月に解除された。高齢者が多い地域で利便性を高め、住民の帰還につなげる。

ローソン南相馬小高店から移動販売車が区内を巡回する。商品約300種を積み、揚げ物は出先で注文があった品をドローンで運ぶ。例えば客が「からあげクン」を注文すると、車から店舗に連絡。調理した品をドローンで運ぶ。ドローンの操作は楽天が担う。販売車の巡回は週2回で、うち1回はドローンも使う。半年間実験し、需要に応じて続ける。

南相馬市の桜井勝延市長は会見で「買い物弱者・交通弱者が増えるなか、コミュニティーの再生につながる」と期待した。2社のトップは「少子高齢化が進むなか、移動販売車とドローンを組み合わせた手法は求められていく」（ローソンの竹増貞信社長）「物流・交通に革命が来ている。ドローンには大きな可能性がある」（楽天の三木谷浩史社長）と語った。

遠い未来と思っていたドローンの活用が今続々と登場している。今は話題性のほうが強いが将来的に技術が進みより円滑にドローンが使用できるようになると配達業界にも革命が起きそうだ。今後の動きにも注目したい。

2) 「全農、シンガポール空港で食材PR 日本産を供給」

JAの上部団体で農産物の販売などを手がける全農は、シンガポールのチャンギ国際空港内の小売店に向けて日本の農産物の供給をし始めた。アジア有数のハブ空港で日本の食材をアピールし、輸出に弾みをつける。

食材の供給先は、チャンギ国際空港第3ターミナルの出発フロアにこのほど開設された「プレミアム ジャパン ファーマーズ マーケット」。同空港内で日本の食材を扱う店舗は初めてだ。全農が扱う牛肉、果実、加工品、日本酒などを並べ、産地フェアも開く。

デロイトトーマツグループによると、シンガポールのレストラン数のうち、日本食レストランの占める割合は13%。同国の食料品輸入先の国別シェアで見ると日本は2%に満たず、多くの日本食レストランは日本産以外の食材を提供している。全農は、世界約380都市と結んでいるチャンギ国際空港で日本食材の品質の高さを訴え、輸出の拡大につなげる。

日本食レストランが世界中に拡大し展開しているが、日本産の食材以外を使用し調理を行っている中で、今回の全国農業協同組合連合会の取り組みは日本産の食材の安全性や鮮度の高さなど様々な面でアピールできるものだと考えられる。今回の取り組みを通して日本産食材の品質の高さを世界各国に認知してもらいたい。

3) 「“KAMPO煎専堂”、本格漢方煎薬をセルフカフェスタイルで簡単に体験」

株式会社タキザワ漢方廠（埼玉県さいたま）が運営するセルフカフェスタイルで簡単に本格漢方煎薬を体験できる店「KAMPO煎専堂（かんぼうせんじどう）」の加盟店が、2017年中に300店舗を達成する。

若い世代にとってドラッグストアは気軽に入店できるのに対し、「街の薬局・薬店は入りづらい・高いものを買わされそう」といった“敷居が高いイメージ”があったが、同社は「相談販売」で自身の健康状況について把握することや、自分に合った漢方を飲んだことがないような人たちにも間口を広げ、幅広い世代の方に興味を持ってもらえるような新しい手法を生み出すことを決意。「“街の健康相談所”である薬局・薬店を復活させたい」「集客対策に苦慮する街の薬局・薬店を支援したい」という思いから、店主が客に対しセルフカフェスタイルで簡単に本格漢方煎薬を薬局・薬店内のスペースで提供できる「KAMPO煎専堂」のプロジェクトをスタートした。

プロジェクトの発足から3年で300店舗まで拡大した「KAMPO煎専堂」だが、ここまでの経緯には様々な困難があった。それは、「簡単に煎じることが出来る漢方煎薬商品開発」と「薬局・薬店への理解・法律的な問題」だ。

本プロジェクトをスタートするにあたり、気軽に漢方煎薬を試せるような商品を開発することから着手。それまでの漢方煎薬は鍋で20-40分ほど煮詰めることが当然だったが、それではカフェスタイルでの提供ができない。そこで2年にわたる独自の研究と試行錯誤を重ね、電子レンジで5分加熱するだけで煮詰めるのと同様の効果を得られる「ティーバッグ式漢方煎薬」を開発した。

しかし商品を開発したものの、当時、取引先である地元の薬局・薬店に声掛けをするも「儲からない」「実施することにリスクはないのか」と、なかなか了承を得られない状態が約1年近く続いた。そこで2014年に自社で「KAMPO煎専堂 セルフBar」をJR大宮駅近くにオープン（※）。2階で商品を購入し、1階にセルフBarとして1包（1杯分）350円＋税で気軽に漢方煎薬を飲むことができるスペースを設け、モデル店として運営を始め薬局・薬店に広めようとしたものの、「薬局等構造設備規則」の取り扱いが各自治体によって異なったため導入は思うように進まなかった。

こうした状況を改善するべく、当社では2016年6月に経済産業省と厚生労働省に「薬局等構造設備規則」と当社の取り組みに関する見解を求め、「漢方セルフ煎じコーナーの設置は同規則に抵触しない」とする“国のお墨付き”を得ることができた。これを機に、コーナー設置への障壁が取り除かれ、加盟店の申込み件数も右肩上がりに急増。2016年9月30日には、加盟店100店舗を達成した。

導入した薬局・薬店からは「近隣の住民や出入りの業者から『1杯350円なら試してみようかな』という声が聞こえた」「保健薬などを買っても長続きしないお客様が漢方カフェで試飲し、具合が良くなるのを体感したことから、継続して買っていくようになった」などの声

が挙がっており、また実際に漢方カフェを利用した客からは「こういう薬局を待っていた」という声もあるという。

※浅草の複合商業施設「まるごとっぽん」からテナントとしてのオファーがあり、2015年12月に同店舗を「KAMPO煎専堂 浅草店」として移転オープン。

昔から広く伝わる東洋医学の漢方はやはり敷居が高いイメージがある。しかし、今は情報が簡単に手に入る時代で、試してみたいと思っている人も多いのではないか。そこにこのような気軽に利用できるセルフカフェがあればもっと漢方が身近なものになると思う。コンビニやスーパーにセルフコーヒーが浸透したように、体の悩みを解決したり健康を意識できるセルフ漢方が広まれば女性だけでなく男性の利用も増えそうだ。

4) 「話題の“介護食居酒屋”に行ってみた！ どんないメニューが並んでいるか？」

場所はJR金沢駅から1.5キロほど。店名は「TsuBameya (ツバメヤ)」という。「食物を咀嚼(そしゃく)して胃に送り込む」という意味の語句「嚥下(えんげ)」に「燕(つばめ)」という文字が使われていることにちなんでいる。食事制限のある人も安心して食べることができるつまみが充実しているとか。

店主の福村美紀子さん(55)は、病院食用の食材を扱う卸会社に勤務していた縁から、繊維を断ち切って食べやすく調理した食品や塩分・糖分を制限した食事などへの理解が深まり、2011年に金沢市内で開業、現在の場所に移転して5年目となる。福村さんが「食べる喜びをいつまでも味わってほしい」とオープンしたツバメヤは、石川県内の医師・看護師・介護やリハビリ関係者の間で評判となり、北陸で医療・介護系の学会が開かれると、全国から専門職が訪れる「知る人ぞ知る店」となった。そこで、記者は「嚥下食コース」を注文してみた。

最初に出てきたのはすし。シャリがおかゆで、シロエビやネギトロがのっている。米飯はベチャットしないようおかゆをゼリーで固め、北陸の海の幸から柔らかいネタを選んで使うことにより、十分おいしく味わうことができる。

続いて出てきたのは、野菜のゼリー寄せ二種。一方は細かく刻んだ金時草とミョウガ、もう一方はナスと青じそが入っている。ゼリーは寒天とゼラチンを混ぜたもので固めてある。寒天は、口の中に入れても溶けず、ゼラチンは体温で溶けるという特性を生かすことで、唾液で溶けずバラバラにならないゼリー寄せに仕上がる。福村さんによると、この工夫により、食べ物が食道ではなく気管に入って起こる誤嚥性肺炎になる危険性が軽減されるという。次にシイタケ風味、ゴボウ風味の練り物を味わった。かまぼこメーカーが開発した商品らしいが、食感のかまぼこというより麩のよう。かむ回数が少なくても飲み込める。煮物にするとシイタケやゴボウを食べているようだ。衣をつけて揚げると、介護食ではなく、普通のフライとしておいしい一品に。このほか、湯葉なども味わった。

医師・看護師や介護・リハビリ関係者が会食の場としてツバメヤを使うことも。酒宴は医療や介護の現場での悩みを語り合う場となる。「1人で来て、苦しい胸の内を語っていくお医者さんもいる」と福村さん。医療職から消化器を切除した患者の術後の食事について相談を受けることもあり、要望に応じて調理実習も行っている。

介護食メーカー各社が品揃えを増やしている中、スーパーやコンビニなどではあまりそれらを見かけることがない。薬局・病院といった専門的な取扱いになり一般的に認知されていないのが現状だ。需要は大きくないかもしれないが食の選択肢が広がっている今、制限のある方たちにも寄り添うために身近なスーパーやコンビニでこそ取り扱ってほしいと感じた。