

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「新しい健康食認証制度“スマートミール”スタートへ」
 - 2) 「世界初 プラスチック包装なしの棚がオランダのスーパーに登場」
 - 3) 「“薬樹”薬局が薬箱チェック」
-

1) 「新しい健康食認証制度“スマートミール”スタートへ」

バランスの良い健康な食事「Smart Meal（スマートミール）」を提供する飲食店や事業所を認証する制度が2018年度から新たに始まる。制度を運用する「健康な食事・食環境」コンソーシアム（日本栄養改善学会など7学会）は3月14日、東京・駒込の女子栄養大学で記者発表会を開催した。

スマートミールは、厚生労働省が定める生活習慣病予防や健康増進に役立つ食事の目安などを基に、カロリーや料理の組み合わせなどに基準を設けたもの。飲食店では店内禁煙を条件とし、食事を提供する環境も認証の基準に加えている。また、社員食堂など事業所給食も対象で、健康経営を食生活の面から支援することも目的にしている。4月から応募を受け付け、審査の上、9月に第1回の認証を行う。

この日の記者発表で日本栄養改善学会の武見ゆかり理事長は「栄養バランスがとれた食事を取りやすい食環境の整備を推進し、国民の健康寿命の延伸を実現したい」と制度実施の目的を説明した。スマートミールの基準は、1食当たりのエネルギー量が「450-650kcal未満」（通称「ちゃんと」）と「650-850kcal」（通称「しっかり」）の2段階。食塩は「ちゃんと」が3.0g未満、「しっかり」が3.5g未満とされている。

「主食＋主菜＋副菜」あるいは「主食＋副食（主菜、副菜）」のパターンで提供し、たんぱく質、脂質、炭水化物のバランスについても目標数値を設定している。基準に合った食事の提供のほか、栄養情報を店内やカタログ、注文サイトなどで表示し、管理栄養士か栄養士がスマートミールの作成や確認にかかわることも認証の条件にしている。

こうした認証に必須の項目のほか、「主食に精製度の低い穀類を提供していることがメニューの選択時にわかる」「栄養成分表示をしている」「栄養成分表示に飽和脂肪酸の量を示している」「野菜70g以上のメニューを提供している」など多数のオプション項目を設けており、クリアしている項目数に応じて☆印が表示できるようにしている。

記者発表会では、スマートミールの試食会も行われた。「しっかり」は、「鮭の西京味噌焼き」「かぶの鶏あんかけ」「小松菜の白和え」「のっぺ汁」「胚芽米ごはん」のメニューで740kcal。「ちゃんと」は「豚ヒレ肉のソテーロベール風」「人参サラダ」「かぶのミルク煮」「胚芽米ごはん」で644kcalだった。調理担当者は「塩分を抑えながら、おいしく食べていただくところが難しい」と話していた。食べてみると、確かに塩分が控えめなのが印象的だった。

認証制度の先行実施として、外食では東京駅前の飲食店3店舗、中食（弁当）2社、社員食堂2社が決まっている。

コンソーシアムには、日本栄養改善学会のほか、日本給食経営管理学会、日本高血圧学会、日本糖尿病学会、日本肥満学会、日本公衆衛生学会、健康経営研究会の6学会が参加している。

条件クリアの数を☆印で確認できるなど、万人にわかりやすいことも含め社員食堂での認証は企業アピールにもなると思う。ただ、こういった制度が年々増えているようにも感じ、制度自体の認知度が低いままあやふやになってしまわないか不安でもある。消費者に認知され、有効に活用できる制度になってほしい。

2) 「世界初 プラスチック包装なしの棚がオランダのスーパーに登場」

プラスチックで胃袋をいっぱいにしたクジラやウミガメなど、プラスチックが生態系に及ぼす悪影響に対する警告は多くなっている。そうした社会の関心も高まりつつあるが、日常生活からプラスチックを完全に排除することはまだまだ難しい。

無駄なプラスチック使用をとくに非難されているのが食品小売業界だが、そんななか、オランダのスーパーマーケットチェーンが、プラスチック包装を一切使わない「プラスチック・フリー」の商品だけを集めた陳列棚をまるまる1通路設けることを決定し、注目を集めている。

動きはまずイギリスで始まった。今年始め、イギリスのメイ首相が、全プラスチック包装の40%を使用する食品小売業界に着目し、プラスチック・フリーの商品を集めた陳列棚の設置を呼びかけた。

次に英紙ガーディアンが独自で行った調査によると、イギリス食品業界が生産するプラスチック廃棄物は年間800万トンにも及ぶ。EUの方針で各社はプラスチックの年間使用量を公表しなければならないが、セインズベリーやテスコなどの大手チェーンはすべて同紙への回答を拒否したという。

また、世論調査で91パーセントのイギリス人がプラスチック・フリー商品棚の導入に賛成しているにもかかわらず、イギリスでは小売チェーンのアイスランドが2023年までに自社ブランドでのプラスチック包装完全撤廃を宣言した以外には、商品棚導入に踏み切る大手はまだないようだ。

イギリスでのプラスチック・フリー商品棚の導入キャンペーンを行ってきたのはア・プラスチック・プラネットというイギリスの団体だが、同団体と協力体制にあったオランダの小売チェーンのエコプラザがこのほど、世界で初めてのプラスチック・フリー商品棚をアムステルダム店に導入することになった。

店内まるまる1通路の商品棚に、野菜・果物などの生鮮食品のみならず、肉、乳製品、菓子類など、プラスチックの包装を使わない700以上の商品が並ぶ。包装には生分解可能な物質のほか、従来の瓶やボール紙などが使われる。エコプラザは今年の末までに全国74の支店に同様の棚を導入する予定だ。「私たちの顧客は幾重もの分厚いプラスチックの過剰包装に死ぬほど嫌気がさしている」と、同チェーンのチーフエグゼクティブはガーディアンに語っている。

また、ア・プラスチック・プラネット共同創始者のシアン・サザーランドも同紙に「何十年ものあいだ、消費者は食品・飲料にプラスチックは不可欠だという嘘を売られてきた。やっと、プラスチックをかうかプラスチック・フリーをかうかという将来的な選択肢が見えてき

た。現在は選択肢がない」と言う。そして、ユーロッパの大手スーパーはエコプラザの動きに続くべきだと主張。

一方、ビジネス・インサイダー誌もイギリスとアメリカの食品小売状況を比較し、Tescoでの野菜のパッケージを写真で紹介し、イギリスのスーパーがプラスチックでの過剰包装を非難されており、プラスチック・フリー商品棚が望まれていることを指摘している。同紙によると、Tescoはプラスチックの使用削減運動を始めたとされている。

プラスチック・フリーの商品は、プラスチック使用食品と比べて価格的にはそれほど違いがないようだ。オーガニック食品もそうだが、より多くの消費者がそれを手に取るようになれば、価格もおのずと下がってくるだろう。

プラスチックで包装された商品が紙などで包まれた商品より長く新鮮さを保てるのはせいぜい2、3日の話だろう。一方でプラスチック廃棄物は半永久的に残ってしまう。消費者の意識が試されるところだ。

プラスチックフリーで環境にやさしい生活を送ることができればそれは素晴らしいことだと思う。しかし、私達の生活の中からプラスチックをすべて排除するということは想像ができない。日常で自分にできることと言えばせいぜいエコバッグを使ったり簡易包装にしてもらうことくらいだ。しかし、スーパーがたとえ1通路だけでもそのような商品を並べ啓蒙活動をすれば意識の面で大きな影響があると思う。一方ではパッケージの進化でフードロスがなくそうという取り組みも進んでいるが、いずれにせよエコにつながる行動を多くの人目に触れさせるというのが重要なのだと思う。

3) 「“薬樹” 薬局が薬箱チェック」

調剤薬局の薬樹（神奈川県大和市）は医療用の医薬品と自宅などで保管する常備薬の飲み合わせなどを薬剤師が確認する無料サービスを始めた。救急箱などの中身を店頭でチェックし、処方薬との飲み合わせやアレルギーとの兼ね合いなどで問題があれば、代わりの薬を紹介する。服薬情報を一元的に管理する「かかりつけ機能」を強化し、継続的な来店を促す。

風邪薬や解熱剤、鎮痛剤などの一般医薬品を医師が処方する医療用医薬品と併用すると、健康上問題があったり、同じ成分の過剰摂取につながったりすることがある。さらに一般医薬品では似通った名称が多い一方、含まれる成分が異なる例も少なくないという。専門の知識を持つ薬剤師が店頭で救急箱の中身を確認することで情報を正確に把握し、適切な服薬指導につなげる。

薬樹は現在、首都圏を中心に調剤薬局145店を運営している。1月に一部店舗でサービスを導入し、このほど全店に広げた。サービスの利用者にはかかりつけとなる店舗の連絡先を記載したカードを配布。薬の服用に迷った際などに気軽に問い合わせができる仕組みも整える。

近年ドラッグストアでも対人のサービスが重要視されており差別化にもなってきている。ドラッグストアで買った薬は飲み合わせなどさほど気にしないことが多いが、気にしないとは言え最悪の場合、命に関わることなので無料サービスとして提供してくれるのは嬉しい。