

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「1店舗の限界を超える！外食のライバル5社が共同で食品廃棄物をリサイクル」
- 2) 「ダイドードリンコ、足で操作する自販機 コロナ対策」
- 3) 「東京労災病院が作った“深夜勤務者のための食生活ブック”がバズった理由」

---

### 1) 「1店舗の限界を超える！外食のライバル5社が共同で食品廃棄物をリサイクル」

外食のライバル5社が共同し、名古屋市内の店舗で発生する食品廃棄物をリサイクルする取り組みを始めた。農林水産省によると2017年度の外食産業の食品リサイクル率は43%となっており、食品製造業の96%に比べ低い。食品廃棄問題への社会からの関心が高まっており、5社の連携がリサイクル率向上の試金石となる。

共同リサイクルを始めた外食事業者は、ファミリーレストランを運営するセブン&アイ・フードシステムズ、うどん店のトリドールホールディングス、牛丼の松屋フーズ、長崎ちゃんぽんのリンガーハットジャパン、居酒屋のワタミの5社。名古屋市内で営業する5社の合計38店舗が参加する。

資源循環を啓発する公益財団法人のセーブ・アース・ファウンデーション（SEF、東京都大田区）が5社を取りまとめた。SEFの高部和幸氏は「集め方がポイントの一つ」と解説する。通常は各社が別々に調理くずや食べ残しを回収するトラックを手配する。5社共同だと、同じトラックが近隣の違う会社の店舗からも回収するため「トラック1台当たりの運用が効率化される」（高部氏）効果がある。

外食事業者にもメリットがある。廃棄量が少ない店舗だと費用の問題から、焼却する廃棄物処理に回しがちだからだ。他社との共同だと、少量の店舗も参加しやすくなる。

5社の取り組みでは「買い戻しが前提」（同）となっているのも特徴だ。各店舗から集めた廃棄食品は再生事業者の中部有機リサイクル（名古屋市守山区）で鶏のエサに加工される。そのエサをサンエッグファーム（愛知県岡崎市）の養鶏場のニワトリに与え、産まれた卵は5社の店舗で料理に使う。

5社は卵として買い戻すため、廃棄物を排出した責任を果たせる。また「リサイクルの必要な経費を認識できる」（高部氏）のも効果の一つ。5社が適切なコストを支払うと再生事業者は品質の高いエサを製造でき、それが巡り巡って卵の安定供給へとつながる。食品を飼料化する循環は「食品リサイクルループ」と呼ばれる。

5社のリサイクルは7月に農林水産、環境、厚生労働の各大臣から食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画」の認定を取得した。手続きの簡素化ができ、よりリサイクルを効率化できる。

15年に採択された持続可能な開発目標（SDGs）で食品廃棄の削減が掲げられた。国内では19年10月に「食品ロス削減推進法」が施行されるなど、食品廃棄への社会的関心が高まっている。

国内における17年度の食品廃棄物は1504万トン。外食産業は56万トンと少ないが、リサイクルで遅れている。1社・1店舗では廃棄削減に限界があり、他社との共同は解決策

となる。高部氏はSEFのような第三者の調整が有効と指摘し、「本業で競合する企業が手を組むことは難しいが、垣根を越えてこそ意味がある」と語る。  
(2020/10/09 日刊工業新聞)

回収の効率化、コスト、リサイクル率向上、再利用と、いろいろな面においてメリットのある取り組みだと思う。残飯を食べた鶏の卵の成分がやや気になるところだが、全国で広がればより効率よく環境不可も軽減できるのではないか。大手も中小も環境問題に関してはライバル関係は一旦おいておき、連携して無駄を省いた取り組みを進めてもらえればと思う。

---

## 2) 「ダイードリンコ、足で操作する自販機 コロナ対策」

ダイードリンコは5日、足で商品を買える自動販売機の実証実験を始めたと発表した。足元に商品選択ボタンがあり、欲しい飲料の番号ボタンを踏めば商品が出てくる。商品の取り出し口も足で踏むと開く機構を採用し、自販機に手で触れる機会を減らした。新型コロナウイルスの感染防止を狙う。

ダイードリンコの東京オフィス（東京・港）で実験する。同社は自動販売機の飲料を顔認証により買える決済サービスも実験している。国内飲料事業の売上高の8割以上を自販機経由が占めており、自販機の使い勝手を高めて売上高を増やしたい考えだ。  
(2020/10/5 日本経済新聞)

このほかにもアマゾンが手のひらでの個人認証を可能にした「AmazonOne」を発表するなど、コロナ禍における「非接触」でのサービスは続々と誕生している。日常生活でも今まで予想しなかった使い方や新しい発見が度々ある。緊急での対応だったものがこれからの当たり前となるなど、生活が大きく変わる節目にいるなど改めて感じた。

---

## 3) 「東京労災病院が作った“深夜勤務者のための食生活ブック”がバズった理由」

9月の頭、Twitterでとある冊子が話題になった。「ありがてえ」「めっちゃめっちゃ良い！」と盛り上がったそれは、東京労災病院治療就労両立支援センターがWebサイトで公開している「深夜勤務者のための食生活ブックー健康をめざすコンビニ食の選び方ー」である。そもそも健康を意識するなら、深夜に食事をしないのが暗黙のルールだが、仕事の都合上そうも言ってもらえない場合が多い。同冊子にはそんな人たちの心に響く、きめ細やかなアドバイスが詰まっていたのだ。

東京労災病院に問い合わせしてみると、これを作ったのは同院治療就労両立支援センターの管理栄養士である平澤芳恵さんだった。東京労災病院とは「羽田空港から一番近い総合病院」として知られ地域医療の中核であるが、その名の通り「勤労者」の健康を確保する役目も担っている。労働局などの行政機関とも連携しているのも特徴だ。

平澤さんは日頃、健康診断に訪れる人たちの検査結果に応じて栄養指導を行っている。そんな業務から特に「深夜労働者」に向けた、実践しやすい食生活アドバイスが必要だと感じたと話す。

平澤芳恵さん（以下、平澤）「私は入職してからここ10年ほど、さまざまな職種の方の健康診断の結果を見てきましたが、その中でも特に夜勤の多いタクシー運転手さんに健康リスクが高いことがわかってきました。深夜業の人が抱えている健康リスクは、やはり食

べ物に由来するところが大きい。タクシー運転手さんの業務の特徴は、座り仕事で車の中で過ごす時間が非常に長いこと。それに加え、食事をする時間が難しい点ですね。1日2食どころか1食だったり、野菜を全然食べていない方も珍しくありません。さらに深夜勤務で睡眠リズムが乱れるので、それが高血圧にもつながることも。インボディという体組成計で測定すると、脚の筋肉量が少ない傾向も見られます。そういったことが原因となり、糖尿病や脂質異常など、内科系の疾患に繋がっていることが非常に多いんです」

「運転手」という職業ならば、トラックの運転手なども同じでは？ と思いきや、そうならないのが興味深いところ。トラック運転手の場合は積み荷の上げ下ろしなどで体を使う場面が多く、タクシー運転手と比べると平均年齢が比較的若いという点から、健康リスクは少ないそう。一方、年齢が若くても健康リスクが高い傾向にあるのは「ゲーム業界」だった。

平澤「ゲーム制作会社へも定期的に栄養相談に伺っていますが、お酒を飲まないのに尿酸値が高い、体重100キロ超え……といった方々がたくさんいます。リリース前になりますと業務に追われて会社に泊まり込みになったり、深夜業務が当たり前だったりという業務上の環境から、タクシー運転手さん同様に食生活の乱れが目立ちます。そんな方たちの話を聞くと、皆さん「外食は太る」と言うんですね。外食はデフォルトでご飯の盛りや麺の量が多いので、体重増加に直結するようです。だから、コンビニのほうが食事量を調整しやすい、という声が多い。今ではアドバイスに基づき、サラダと総菜とかの組み合わせを皆さんに実践してくださっていますよ」

確かに空腹を手っ取り早く満たそうとすると、炭水化物が中心になる。そして食事の回数が少なければ、1食でまとめて食べるようになり、栄養バランスも偏る。そこで品数多く、複数回に分けて食べるには、コンビニ食が最適なのだ。雑穀米やもち麦、大豆ミートを使ったもの、多品目や野菜の量を謳うもの。弁当の小型化、総菜バリエーションの充実etc. 高齢者を意識している面もあるのだろうが、ここ10年くらいで飛躍的に、ヘルシー傾向に向かっている印象だ。

HPでは、コンビニ食に関する過去10年分のアーカイブも見ることができる。店頭で冊子と全く同じメニューを見つけることができなくても、「だいたいこんな感じ」といった食べ物が何となくつかめるだろう。コンビニで食事を買うことに対し「割高だし、体にも悪いよなあ」なんて罪悪感を覚えていた人もいるだろう。しかしこの情報を味方につければそんな悩みからも解放され、健康も手に入る。多くの人の心に響いたのも、納得の理由だった。  
(2020/10/07 アットタイム)

近年ヘルシーな商品が増加しており、ファストフード店でも野菜多めな健康志向メニューが増えたりと少しずつ見直しがされていると感じる。ただ、表面的に見れば健康志向になったと思えるが、実際深夜に働く人や食事が不規則な職業の人はどうしても偏りがちになってしまうだろう。こういった冊子がより多くの人の目につくように店舗内に置いたり、店側から食べ合わせの提案があったりすると嬉しい。