

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「東武ストア×無印で地域密着店」
- 2) 「農研機構、牛にアミノ酸飼料で温室ガス半減 肉質・増体も維持」
- 3) 「1時間1000案! 商品パッケージを“消費者好み”にデザインするAI登場」

---

1) 「東武ストア×無印で地域密着店」

東武鉄道は、東武動物公園駅（埼玉県宮代町）西口に、食品スーパー「東武ストア」と良品計画の「無印良品」が出店する商業施設を開業した。共同利用するシェアキッチンをつけて飲食事業の創業を支援するほか、地元産野菜の販売を通じて地域の生産者を応援する。マルシェも開ける芝生の交流広場も整備し、地域のにぎわい創出を目指す。

敷地面積は約1万6400平方メートル、建物は平屋で延べ床面積約4900平方メートル。「お買い物とまちづくりの活動拠点」をコンセプトとし、東武鉄道と良品計画に加え、施設が所在する宮代町と隣接する杉戸町らが意見交換しながら、地域に根差した施設づくりを進めてきた。

無印良品の店舗内に設けるシェアキッチンは、厨房のほか飲食スペースも設け、飲食店営業の希望者に貸し出す。飲食店が週替わりで出店するほか、菓子の製造場所として活用できる。誰でも自由に利用できるレンタルスペースも設け、地元農家や学生によるイベントなどに利用してもらい、地域の交流を促す。

東武ストアは10月下旬をめどに移動販売を始める予定。買い物に出掛けるのが困難な高齢者らの需要を捉えた事業で、地域課題の解決につなげる。  
(2021/10/08 日経MJ)

無印良品の出店が度々ニュースになるが、新しい取り組みや売場づくりは設計に携わる人たちだけでなく消費者も楽しませてくれる内容だなと感じる。地域に密着した店舗が多く、「無印良品の商品を買える」以上の価値が味わえる店舗づくりだ。憩いの場になったり、発信の拠点になったりと、世代を越えたアプローチがありこれからの計画にもぜひ注目したい。

---

2) 「農研機構、牛にアミノ酸飼料で温室ガス半減 肉質・増体も維持」

農研機構は、アミノ酸を添加した配合飼料を牛に与えると、ふんから発生する温室効果ガスの一種・亜酸化窒素を半減できたとする研究成果を明らかにした。肉質や増体などにも影響がなかった。飼料の原料価格は従来飼料とほぼ同じと試算。ホルスタイン種の去勢牛では実用が可能とみる。利用する場合は同機構が研究データを飼料会社に提供する。

農水省の政策方針「みどりの食料システム戦略」は、畜産分野でも温室効果ガス排出量の削減を掲げる。肉用牛の生産で出る温室効果ガスは、げっぶに由来するメタンに次ぎ、ふん尿の処理過程で出る亜酸化窒素が多い。亜酸化窒素は二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）の298倍の温室効果がある。

この排出量を削減するため、同機構は発生要因となるタンパク質を抑えた配合飼料を設計した。タンパク質含有量が多い大豆かすの一部を、トウモロコシにアミノ酸のリジンとメチオニンを加えたものに置き換え。「アミノ酸バランス飼料」として試験生産した。

この飼料を、栃木県畜産酪農研究センターでホルスタイン種の去勢牛に給与した。ふんを堆肥化する期間の64日で排出された温室効果ガスは、4頭分・CO2換算で339キロ。従来の飼料を与えた場合に比べ、半減した。

生産性への影響を調べるため、栃木県大田原市の前田牧場でも試験給与した。ホルスタイン種の去勢牛で実証し、増体や肉質に大きな差はなく、牛の嗜好性も変わらなかった。

同機構の試算によると、アミノ酸飼料と従来の飼料の原料価格はほぼ同じだった。同牧場では、アミノ酸飼料を与えた牛肉を「地球にやさしいお肉」として価格を2割ほど高く設定して販売。環境に配慮する消費者が注目し、売れ行きは順調だったという。同牧場の齋藤順子取締役は「持続可能な畜産の実現のためには必要な一歩」として、今後も継続する考えだ。同機構は、黒毛和種などでも利用できるか研究を進める。

(2021/10/9 日本農業新聞)

従来と変わらぬコスト、かつ安全な資料で温室効果ガスの排出が半減ならばいいことづくめではないだろうか。畜産に限らず持続可能な食糧生産は今後の必須課題だが、このようにコントロールすることで環境負荷を軽減できる仕組みが増え、当たり前前に食べていたものが食べられなくなるような時代が来ることがないようになって欲しい。寄付や投資の意識が世界に比べて低い国民性ゆえ、それらの商品から割高感が薄ければ、もっともっと消費者の理解や協力を得られると思う。

---

### 3) 「1時間1000案! 商品パッケージを“消費者好み”にデザインするAI登場」

コンビニやスーパーなどに並ぶ商品の魅力的なパッケージデザインは、それなりに時間をかけて作るものだと誰もが思っているだろう。

そんな常識を塗り替えそうな斬新なサービスが登場した。

パッケージデザインを開発する株式会社プラグは、AIを使ってなんと1時間に1000案の商品デザインを作るサービスの提供を9月末から始めた。

プラグ社はこれまで、用意された商品デザイン案について消費者がどれだけ好むのかをAIで予測するサービスを展開していた。

編集部でも、カルビーの定番スナック菓子のパッケージ変更に、同社のサービスが使われたことを取り上げている。

新たなサービスでは、パッケージに使う画像の素材をアップロードするだけでAIがデザインを生成してくれる。

そして920万人分の消費者調査のデータを元に、AIが消費者好みのデザイン案を選定し、さらに上位候補を元にしたデザインを生成。このような「デザイン生成と評価」を繰り返すことで1時間で1000案を創出するという。

こうしてできた1000案の中から好感度TOP100や、「おいしそう」「かわいい」などのキーワードそれぞれに見合うデザインのランキングを表示することで、パッケージデザイン決定の指標として利用するのだという。

同サービスの元になっている消費者調査の人数や、扱える商品カテゴリーは徐々に増えており、現在では「スナック菓子」「炭酸飲料」をはじめ「ペットフード」や「ビジネス書」など51種、ほぼすべてのパッケージ形状に対応しているという。

同社は今後、毎年春・秋の年2回、120万人以上の消費者調査を行い、さらにAIの精度を上げ、同時に商品のカテゴリーも増やしていくという。

より精度の高いAIがどんな素晴らしいデザインを見せてくれるのか、今から楽しみだ。

(2021/10/07 FNNプライムオンライン)

どれだけ小さなパッケージでも、やはりデザインをおこし作り上げるには時間はかかる。そこをAIが代行してくれるおかげでデザイナーの「時間」をつくる、という新しい切り口だ。もちろん素材集めや最終調整・決定は人の手で行うことなので仕事がゼロになるわけではないが、デザイン業界にとっては衝撃的なニュースではないだろうか。使う、使わないは各企業で判断できるし、ひとつの選択肢として展開していく分にはとてもおもしろいと思う。本記事では実際に開発者にインタビューしており、興味深い内容となっていた。