

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「買った野菜がその場で料理に JA東京中央直売所に飲食店」
- 2) 「お歳暮商戦“巣ごもり”“サステナブル”アピール」
- 3) 「“ヴィーガン給食”採り入れた公立小学校」

1) 「買った野菜がその場で料理に JA東京中央直売所に飲食店」

JA東京中央が運営する東京都世田谷区の農産物直売所、ファーマーズマーケット二子玉川（FM二子玉川）に11日、地元産野菜の料理を提供する飲食店「JAキッチン」が開店した。直売所に多く集まった野菜を食材に生かすなど、農業者の所得増大やフードロス対策に力を入れる。

同店は「食を中心としたヒト・モノ・文化の交流拠点」をコンセプトに、直売所の2階に広さ約115平方メートル、40席で設けた。地元生産者がFM二子玉川に出荷したものを主に使い、「地場産野菜の5種盛り」「トマトと卵のレタス炒め」などを提供する。

大きな特徴は、FM二子玉川で買った野菜を調理するサービスだ。例えばダイコンを持ち込めば、「ダイコンのポタージュ」「ダイコンの葉とシラスの炒め物」などに仕上げる。その場で食べたり持ち帰ったりすることができる。調理の料金は材料が野菜だけの場合500円、肉や魚を加える場合1000円。

同店を運営する（株）薫風の堀勝紀オーナーは「直売所とともに、この店から地元産農産物の消費拡大が広まれば」と意気込む。

地元産野菜と全国のJAの食材の「ご当地フェア」を月ごとに開いたり、さまざまな産地の米を交替で使ったりといった工夫も凝らす。12月下旬までは北海道のJA北ひびきと連携したフェアを実施。2022年4月以降に食農教育セミナーを開く予定だ。

開店に携わったJA東京中央経営企画課の荒川博孝課長は「都市型JAとして各地のJAと手を組み、農畜産物や米の消費拡大にも寄与したい」と話す。

（2021/11/13 日本農業新聞）

安くて新鮮な野菜は食べたいけれど料理はしない、という人にはうってつけのサービスではないか。都市型ならでの取り組みだと思う。料理が得意でない人、時間がない人、量をたくさん買わない人にも足を運びやすくなるサービスがあれば、客層の拡大につながる。何より自分が選んだ「目に見える商品」で料理が提供されることへの満足感があるだろう。おまけにフードロスにもつながるとあれば一石二鳥だ。

2) 「お歳暮商戦 “巣ごもり” “サステナブル” アピール」

百貨店でお歳暮商戦が本格化している。仕事などでお世話になった人へ贈る儀礼的な色合いは薄れつつあるが、限定の美味や商品を親しい人や自分用に求める「季節イベント」として定着。各店は新型コロナウイルス禍の巣ごもり需要を狙ったり、「サステナブル（持続可能）」をテーマにしたりした商品を投入し、消費者にアピールしている。

「利用者の高齢化もあり歳暮や中元といった儀礼市場は厳しいが、その時期だけのグルメが楽しめるイベントと考える若い人も増えている。カジュアルなギフトの需要を捉えたい」。高島屋大阪店（大阪市中央区）の担当者はこう語る。百貨店の最近のお歳暮の売り上げは、大きな伸びを見せていない。高島屋全店は近年、毎年0.1～1.7%の幅で微増。昨年はコロナ禍で店頭販売は苦戦したが、インターネット販売の伸びが下支えし、前年比0.7%減で踏みとどまった。

大丸松坂屋百貨店は今年の売り上げ目標として、前年比1.7%増を掲げている。平均単価は3850円と予測。売れ筋として予想する1位洋菓子、2位ビールは例年と揺るがない。上位商品については、ほかの百貨店も「昔からのリピーター客も多く、根強い需要がある」とみている。

こうした中、各店は新しい需要を開拓しようと工夫を凝らした商品を打ち出している。共通して力を入れるのが、コロナ禍の巣ごもり需要を意識した商品だ。

近鉄百貨店は、台湾の食材や雑貨を扱う店舗「神農生活」のソースの詰め合わせを販売。「海外旅行気分を味わえる本場のおいしさを」と売り込む。「自宅で贅沢(ぜいたく)な時間を過ごす」（大丸松坂屋百貨店）ことをコンセプトにしたこだわりの高価格商品も多く、同百貨店は中国料理の有名シェフが監修した2人前の担々鍋（税込1万800円）を販売。料亭「京都吉兆」の鍋セット（同3万7800円）も用意した。

環境問題への関心の高まりなどを受け、「サステナブル」をテーマにした商品が目立つのも今年の特徴。阪急百貨店は生産者が阪急うめだ本店（同市北区）で地域創生や環境保全などを掲げて食品を販売するコーナーとコラボし、青森県産地鶏の水炊きセットを手掛ける。

高島屋は、循環型農業で育った緑茶豚のしゃぶしゃぶ用や、フェアトレード（公正な取引）のドリップコーヒー詰め合わせを扱う。

サステナブルをうたう商品が増えたことについて、流通アナリストの中井彰人氏は「環境や地球の将来に配慮した消費行動『エシカル消費』があり、関連商品を選ぶ人は一定以上いる。この層を狙うマーケティングは自然だ」と分析する。

お歳暮商戦は12月初旬にピークを迎える見込み。大丸松坂屋百貨店の担当者は「コロナの緊急事態宣言も明け、お客さんが『お買い物モード』になっている。親しい人に感謝を伝えるギフトや、自分用の購入が増えることが期待できる」と話している。

（2021/11/13 産経新聞）

サステナブル、エシカル、ロハスなど、カタカナ言葉を目にする機会が増え、単語は知っていても具体的にどういった意味なのか詳細まで説明できる人は少ないのではないだろうか。消費者視点でも結局サステナブルって何？と感じている方は多く、なんとなく選択肢から外れてしまっているように思う。このようにコーナー分けし、商品それぞれの背景や意味を理解した上で購入できるとより知識も深まり、さらにギフトとして販売することで送られた側も考えるきっかけになりそうだ。

3) 「“ヴィーガン給食” 採り入れた公立小学校」

肉や魚、卵など動物性食品を一切とらない「ヴィーガン」が注目されるなか、東京都内のある小学校では「ヴィーガン給食」の提供が始まった。2カ月に1回の定期的なペースでの実施は公立校で初めてだ。みんなで同じものを食べられるよう工夫されたこの給食の時間は、他の人が食べるものを尊重し、食べるものを自ら選ぶ大切さを知る、豊かな学びの場になっている。

4時間目の終わりを告げるチャイムが鳴り、給食当番が準備を始めた。東京都八王子市立浅川小学校のこの日の献立は「ごはん、生揚げのみそ炒め、なめこのみそ汁、茎わかめのごま風味」。いつもの牛乳の代わりにリンゴジュースで、約605キロカロリー。今年度から始まった2カ月に1回のペースである「エブリワン・ヴィーガン給食」は公立校で初の定期的な取り組みだ。

学校では児童のアレルギーの状況を把握し、食品アレルギーのある子どもたちにはアレルギーを取り除いた「除去食」の給食を日々出している。これまで、月に1回の「エブリワン給食」の日は、幅広いアレルギーに対応した食事を出し、なるべくみんなが同じものを食べられるように取り組んできた。さらに食の多様性と環境について考えるきっかけにしたいと、以前からあった取り組みを「エブリワン・ヴィーガン給食」に発展させ、この日は動物性の食材も使わないことにした。

「アレルギーのある人は先に取りに来てください」。この学校では配膳の時に給食当番がこう注意を呼びかけている。だが、この日の献立は同校の児童全員が同じものを食べられるよう工夫してある。「あっ、今日は必要なかったね」と給食当番の児童はあとで気がついてた。

栄養教諭は工夫をこらした。市の標準メニューから、みそ炒めに使われている豚肉を大豆ミートに、みそ汁のかつおだしを昆布に変更。ジュースだと牛乳より約50キロカロリー少ないので、大豆ミートを油で軽く揚げたり、みそ汁にじゃがいもを加えたりして、育ち盛りの子どもたちに必要なカロリー量を満たした。大豆ミートにしたことでむしろコストは安く済んだという。今は小麦や大豆、ごまなどにアレルギーがある児童は同校にいないが、状況によって食材などの対応は変えていくという。

八王子市立浅川小学校の「エブリワン・ヴィーガン給食」。豚肉の代わりに大豆ミートを使い、みそ汁のだしは昆布でとっている

記者も給食をいただいた。驚いたのはみそ汁。昆布はなかなかだしが出ず、どうしても薄味になりがちだ。栄養教諭は何度も自宅で試行錯誤し、「朝イチから70度ほどの湯に浸すのが最適」と発見したという。大豆ミートも味が良くしみており、豚肉ではないと言われなければ分からないような食感だ。「いままでなかったジャンルの給食だと思うが、こういう形の食事が世の中にあるということを知ってもらえれば十分。大人になったときに将来の食の選択肢が広がる」

6年生の松田大輝さんは「エブリワン・ヴィーガン給食は動物や魚の命を使っていない給食。環境にもいいし、体にもいいと思いました」。小宮航太さんは「宗教上の理由で肉を食べない人も食べられる。環境にも良いと聞いて驚きました」と話す。

「エブリワン・ヴィーガン給食」には、アレルギーや宗教の違いがあっても、みんなが食べられるものを用意し、「おいしいね」と言い合えるように、との願いが込められている。発案したのは校長の清水弘美さん(60)。ある児童のことが念頭にあった。

その児童には卵アレルギーがあり、卵を使った料理がある日は、用意されたアレルギー対応食しか食べることができず、たとえ卵が使われていない料理でもおかわりはできないことになっている。大好物の揚げパンが出ても、他の子たちがじゃんけんでおかわりする人を決めるのを見ているしかなかった。

エブリワン給食の日に揚げパンが出た時、クラスの友達「普段おかわりできないから、今日はあげるよ」と言った。児童は「おかわりよりも、みんなと揚げパンじゃんけんがしたいんだ」。結局児童はじゃんけんを負けておかわりできなかったが、保護者から学校の食に対する配慮を喜ばれたという。

「いま学校現場はアレルギーにすごく気を遣っている。命にも関わる問題。だから、エブリワン・ヴィーガン給食の日はかえって安心できる」と清水さん。

環境保護や動物愛護の観点については、あえて子どもたちに積極的に教える機会は作っていない。「必要なカロリーやたんぱく質が動物性のものでなくても十分取れることをまず知ってもらうことが大事。自分だけでなく、周りの人、健康、地球環境などいろいろな条件を考えながら、その日食べるものを自分で選ぶ。主体的に生きられる大人になるための食育だと思う」と話す。

(2021/11/07 朝日新聞GLOBE+)

この記事にも注記していたが、ヴィーガン＝アレルギー対応食ではないことは念頭に置いて読んでほしい。食の選択肢が増え、宗教上はじまったものが今やダイエットとして捉えられていたり、様々に形を変えて広がっているように思う。この学校ではあえてその背景は詳しく教えず、子どもたち自ら学ぶ機会を設けているのも良い取り組みだと感じた。体感できる機会を小学生で与えられるのはとても貴重な経験ではないだろうか。今後さらに多様性を重視する世の中になると思われるが、偏った思考を生まないためにもぜひこの取り組みは広がってほしい。