

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「りそな銀行“移動型店舗”導入 トラックにATMや窓口」
- 2) 「サエラなど、部品に再生プラ ビニール傘もサステナブル」
- 3) 「食生活の常識を変える？ 驚異の“排塩”技術」

1) 「りそな銀行“移動型店舗”導入 トラックにATMや窓口」

りそな銀行は、大手銀行で初めてとなるATMや相談窓口を備えた移動型店舗のサービスを来週から始める。

3トントラックに銀行の機能の一部を備えた移動型店舗「りそな号」はATMや相談窓口を備えていて、通常の店舗と同じようなサービスを受けることができるという。

りそな銀行によると、こうした機能を備えた移動型店舗は大手銀行では初めてということで、「近くに店舗がないエリアのスーパーなどに出向くことで、銀行を必要とする人との接点を広げていきたい」としている。

今月17日から大阪府吹田市や豊中市のスーパーなどの駐車場に出店予定で、営業時間は平日の午前10時から午後4時まで。

(2022/05/13 ABCニュース)

過疎地の買い物難民対策やコロナ禍でのテイクアウト需要で近年移動型店舗は随分増えてきているが、銀行などのサービス関連も喜ばれるサービスだと思う。とはいえ、生活に密なサービスであればずっとその場所にあることが望ましいが、駐車場の一角にキッチンカーよりもっと大きな規模で話題店が出店したりすれば来店動機にもつながると思う。今後どんな展開につながるか注目したい。

2) 「サエラなど、部品に再生プラ ビニール傘もサステナブル」

服飾雑貨のサエラ（東京・港）などは再生プラスチックを使ったビニール傘の販売を始めた。一般的に金属が使われることの多い骨組みなどの部分にもプラスチックを使うことでサビを防ぎ長く使えるようにした。今後は部品の交換サービスなども検討しており、これまで使い捨てが当たり前とされてきたビニール傘に対する消費者の意識を変えることで環境負荷の低減を目指す。

商品名は「サステナブレラ」。4月末から全国のコンビニエンスストアやドラッグストアなどで販売を始めた。傘の部品は全てプラスチック製で、生地と持ち手部分には国内の工場から出たプラスチックの端材や使用済みプラスチックなどを原料とした再生プラスチックを使う。

一般的なビニール傘の骨組み部分には金属が使われているが、サステナブレラでは耐久性に優れた強化プラスチックを使う。これによりビニール傘を捨てる要因の1つとされるサビを防ぎ、長く使うことができるようにした。サエラの山本健社長は「使い続けても汚くならないというのが大きなキーワードだ」と強調する。

傘の製造はサエラ、再生プラスチックの原料調達は再生原料を開発・生産するTBM（東京・千代田）、全国の小売店への流通は日用品などの卸売りを手掛けるPALTACが担う。年間50万～70万本の売り上げ目標を掲げる。

一般的なビニール傘は一本700円程度で売られているものが多いが、サステナブレラの価格はやや割高な税込み1100円。再生プラスチックを使っているため、生地の色や光沢に個体差が出ることもあるという。

「取り扱っていただく上で価格設定と個体差がハードルになると想定していたが、予想以上に小売り側の環境意識が高く、受け入れてもらうことができた」。PALTACの山田恭嵩専務執行役員はこう話す。

店頭ではサステナブレラの特徴が消費者に伝わりやすいよう、店頭販促（POP）などを活用して他の傘との差別化を図るといふ。サエラの推計によると、国内では年間約6000万本の傘が捨てられているという。傘の生地と金属製の骨組みとが強度を保つために頑丈に取り付けられていることが多く、分解することが難しいためリサイクルには向かず、廃棄された傘は埋め立て処理されることがほとんどだといふ。

サステナブレラは各部分を分解して取り換えることができる構造になっているため、将来的には古くなった部分のみを交換して、より長く使い続けられるようなサービスも構想する。素材の切り替えにとどまらず、長く使うことができるよう商品設計することでゴミを新たに発生させない取り組みは今後も広がりそうだ。

（2022/05/16 日経MJ）

コンビニでさっと買える手軽さと安さから、ビニール傘は「無くしても支障のないもの」という意識がどこかにあるかもしれない。1000円以上であればすぐになくすともったいないといった意識も生まれるし、より「使い捨てづらい」状況になるだろうか。トレーやペットボトルなど、日常で捨てるのが当たり前になっているプラスチック製品でも決して無償ではないと認識することで、長く使う意識をもたなければならないと感じた。

3) 「食生活の常識を変える？ 驚異の“排塩”技術」

「おいしい豚骨ラーメンが食べたい」。ある人工透析患者の声だ。この「おいしい」を実現するために欠かせないものが食品に含まれる、塩分。うま味を引き出す欠かせないものであり、一方では過剰摂取によって腎機能の低下や心筋梗塞など現代の生活習慣病を引き起こす要因でもある。過剰摂取対策としては「減塩食」や「食事制限」が主流だが、それではうま味が損なわれる。

そこで熊本県御船町の医療関係メーカー「トイメディカル」が開発したものが「余剰な塩分を体外に排出する」という画期的なカプセル。これを飲んで食事を摂るとカプセルの中に入っている海藻由来の天然食物繊維と塩分が体内で結合し便となって排出されるという、世界初の“排塩”製品だ。

現在熊本県内のラーメン店で常設販売されるなどの展開が広がっている。「美味しい食事を楽しむことが健康寿命を延ばす」と言う社長の竹下英徳さん（48）が次に目指すのは、「排塩技術を生かした、塩分吸収をおさえる塩」の開発。その塩を使った加工品や調味料の開発も検討している。

食生活は変えずに塩分摂取量を減らす驚きの“排塩の世界”に迫る。

畑の先にみえる倉庫のような建物。クマちゃんの看板。一見すると「知育玩具？もしくはおもちゃの病院？」と思わせるが、様々な医療技術・医療器具の開発に挑むベンチャー企業。竹下社長が予てから熊本大学医学部・薬学部と付き合いがあることから寄せられる、医者や患者の悩みに応えるモノづくりに一貫して取り組んできた。

今回取材した、アルギン酸を使った“排塩”サプリもその1つだ。ゼリー状商品の改良。固めるためのゼラチンや味を左右する糖類など。特殊なものから家庭にあるものまで様々な商品を組み合わせ、温度と時間を図りながら試食を試す。「地味な作業でしょ？」と言いながら黙々と作業を続けていた。

現在挑戦中の「体に吸収されにくい塩」も何年にも渡るトライ＆エラーを繰り返しながら挑んでいる。「新たなモノづくりはこんなもの。少しずつでも進めば良し」と竹下社長は笑顔で語るが、当初は、研究費にかかる費用のために倒産に追い込まれそうになったこともあると言う。「それでも何故、新たなモノづくりに挑むのか？」という質問の答えは「皆が笑顔で健康に生きる社会のため」。竹下社長のこの姿勢は大学生らの心に響いているようだ。今年入社した社員の数名は「ネットでこの会社を見つけ訪問して決めた」という。「私も新たなモノづくりがやりたい！」と目を輝かせる。次はどんな技術、商品が生まれてくるのか。「体に吸収されにくい塩」の今後と共に目が離せない。
(2022/05/08 RKBオンライン)

疾患のある方はもちろん、健康志向の高まりで「塩分」は敵視されることが多い。減塩食は広く認知されており品数も増えているが、たまには気兼ねなく食事を楽しみたいという声ももちろんあるだろう。数多くの機能性サプリが販売されている今、スーパーの惣菜コーナーでもカロリーカットや糖吸収を抑えるサプリとのクロスMDは、健康飲料と同じように浸透してもいいのではないだろうか。