

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「エンドウ豆麺 “ZENB” 100円」
- 2) 「業界初 “アルファ米&汁物の長期保存食”、外箱が “お膳” に早変わり」
- 3) 「その野菜、切りすぎてるかも？野菜のムダのない切り方やレシピを伝授！」

---

### 1) 「エンドウ豆麺 “ZENB” 100円」

ミツカングループのZENB JAPAN（ゼンブジャパン、愛知県半田市）は期間限定で東京・有楽町に限定屋台「罪なき屋台」を開いた。31日まで。黄エンドウ豆で作った同社の麺「ZENB（ゼンブ）ヌードル」の麺メニューを1杯100円で提供し、認知度を高めたい考えた。健康を基準に食品を選ぶ需要が高まる中、実店舗を出して消費者との接点拡大を図る。

開催期間は26日の午後6時から午後8時、27日から31日までは午前10時～午後3時、午後5～8時。黄エンドウ豆だけで作り、小麦やコメよりも高たんぱく質で低糖質のゼンブヌードルを使った麺メニューを朝、昼、夜で1種類ずつ計3種用意した。1杯100円で提供することでより多くの人に体験してもらうことを目指す。電子商取引（EC）で扱っているゼンブヌードルなどを売る直売所も設け、売り込みをかける。

ゼンブで事業開発を担う長岡雅彦マネージャーは「行動制限が緩和され、外に出る機会が増えたからこそ健康志向の需要はさらに期待できる」と話す。ゼンブヌードルは新型コロナウイルス禍の在宅勤務下で高まった健康志向をとらえ、2020年9月の発売以降累計500万食以上を売り上げた。ECでの販売がほとんどのために足元の認知度はまだ不十分とみて、実店舗で訴求して新しい顧客との接点をつくりたい考えた。

ゼンブヌードルはSNS（交流サイト）などで注目された商品である一方「いきなりは試しづらいという顧客の声があった」（長岡氏）という。屋台で手軽に味を体験してもらうことで購入へのハードルを下げる狙いもある。

（2022/08/31 日経MJ）

購入先がECであったり公式サイトからの定期購入となるとやはり手が出しにくいだろう。屋台を使ったイベント的な売り込みは楽しさもあり、話題性も抜群なので認知度アップに繋がるといえるが、継続的な購入となるとスーパーやコンビニなどで販売できるようになるか、お惣菜などで扱われるようになるのが理想的だ。環境や身体に良くても、価格面や購入先の問題で隠れてしまっている商品もあるので、国をあげてサポートできる体制があれば大きな動きにつながるのではないだろうか。

---

### 2) 「業界初 “アルファ米&汁物の長期保存食”、外箱が “お膳” に早変わり」

尾西食品（株）は「防災の日」の9月1日、長期保存食「一汁ご膳（いちじゅうごぜん）」を発売した。水・お湯でご飯に戻る「アルファ米」と汁物がセットになった業界初の商品だ。水が無くても食べることができ、ラインナップはけんちん汁と豚汁の2種類。賞味期限は5年6か月。汁物には大きめにカットされた野菜が入っており、被災時に不足しがちな栄養を補うことができる。

尾西食品は近年、「“非日常的”な非常食を強制感・義務感のない形で“日常的”に食べてもらう」という商品開発に注力しており、今回の商品も「普段から美味しく食べられる長期保存食」だ。

食べる際には、外箱を中央部分から180度折り曲げると、2か所のスペースを持つ“お膳”に変身。一方にアルファ米のパウチ、もう一方に汁物のパウチを入れることで、被災時の環境下でも衛生的な食事を可能にする。アルファ米にお湯を注いだ状態で一方のスペースに2つのパウチを入れれば、汁物を温めることもできる。

さらに今回の商品は水が無くても食べることができ、汁物をアルファ米に注ぐことで炊き込みご飯に早変わり。2021年5月に（株）ゆのたに（新潟県魚沼市）からレトルト事業などを承継したアイリスフーズ（株）が汁物を製造しており、「炊き込みご飯にした場合でも美味しくなるよう、汁物の量や味を入念に調整してもらった」（尾西食品）。

被災経験者を対象に尾西食品が行ったアンケートでは、「災害時に食べて美味しかったもの」の3位は「豚汁などの汁物」。また、日本公衆衛生協会の調査によると、自治体の備蓄は主食（炭水化物）に偏っている現状が明らかになっており、主菜・副菜といったおかずを備蓄しているのは2割に満たない。一方、避難生活が長期化した際には、栄養面だけでなく「メニューの飽き」なども課題となる。そうしたさまざまな課題解決に向けて、この「一汁ご膳」を投入した経緯がある。

販売チャネルは、企業の備蓄用や亀田製菓（株）のネットショップ、食品スーパー、ホームセンターなどから順次投入し、自治体への導入を目指す。想定価格は680円程度。（2022/08/29 米麦日報）

災害食は保存が効き簡単に食べられることが基本なので、どうしても味気ないものになるのは仕方ないとどこかで思っている。だが、こうした企業の様々な取り組みにより日々新しい商品が登場していることはとても心強い。非常時でも単なる栄養補給ではなく食事ができるのは、復旧・復興に向けた希望にもつながるだろう。実際に頼る日が来ないことを願いたい、備えには努めたいと思う。

---

### 3) 「その野菜、切りすぎてるかも？野菜のムダのない切り方やレシピを伝授！」

貝印は、週に2回以上自身で料理をする全国の男女500名を対象に「食品ロスと野菜の価格高騰に関する調査」を実施した。調査の結果、8割以上が食品ロスに対して意識をしており、具体的な取り組みを行っている家庭が約半数であることが分かった一方で、家庭での調理中の食材の切りすぎ（過剰除去）への意識は2割以下と最も低いことが明らかになった。さらに、値上がりしていると感じる野菜において、購入頻度の変化についても調査した結果、購入頻度が減ったのは約3割だった。

この調査結果を踏まえ、「人にやさしい刃物」という考え方を100年以上大切にしてきた貝印は、過剰除去の問題に着目し、2022年8月31日（水）「野菜の日」より、Webサイト「やさしい切りかた辞典™」を開設した。食品ロスの中でも食材を“食べられる部分までムダに切りすぎてしまう”過剰除去問題に対して「切り方」を起点にこの問題に取り組む。サイト内では、地球にも食卓にもやさしい、動画による野菜をムダなく切る方法やオリジナルレシピ、野菜の保存の方法などについて紹介する。

食材の過剰除去によって、家庭から排出される食品ロスの発生量は、全国で32.8万トン／年と推定されている※。つまり、各家庭で過剰除去に注意をして調理すれば、比較的手軽にその量の“切りすぎ”を防げると言える。しかし、調査によって、8割以上が食品ロスを意識している反面、過剰除去への意識は2割以下という事実が判明した。刃物メーカー

ーである貝印は、最も意識されていない過剰除去を多くの方に身近に感じていただくために、少しでも過剰除去について考えていただけるようなアクションを起こそうと考えた。

食品ロスアドバイザー/料理研究家の島本美由紀先生に監修をいただき、先生のエコ・食品保存に関するご知見のもと、キャベツやにんじん、ブロッコリー、たまねぎといった野菜を丸ごと美味しく食べられる切り方を動画などでご紹介。つつい過剰に切ったり、剥いたりしてしまう皮や茎の部分も、ムダなく美味しく食べてもらうことを目的として本サイトを制作した。

「やさしい切りかた辞典™」で切り方を紹介するのは家庭でも廃棄の量が多い15種類の野菜や果物。さらに6種類の野菜については、つい捨ててしまいがちな野菜の部位を使用したオリジナルレシピを紹介する。

【「やさしい切りかた辞典™」特設サイト】

<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/yasashii/>  
(2022/08/31 PR TIMES)

サステナブルという言葉が広く使われるようになったが、「意識はしても行動にうつさないと意味がない」とつくづく思う。食材の皮やヘタの部分なんて微々たるものだと思いがちだが、日々積み重なるゴミの量を見ているとその大きさに気づくのではないだろうか。日常的に野菜をよく目にする場所はキッチンと、買い物するスーパーマーケットが主となるので、よく目につく場所にこういった情報があると助かる。メーカーと店舗が協力して、消費者に広く知ってほしい知識だ。