

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「キリン、電気ので塩味を増す食器“エレキソルト”」
- 2) 「災害備蓄品からクラフト発泡酒」
- 3) 「“肥料ガチャ”で汚泥の印象ガラッ」

---

### 1) 「キリン、電気ので塩味を増す食器“エレキソルト”」

キリンホールディングスは9月7日、明治大学の総合数理学部先端メディアサイエンス学科の宮下芳明研究室との共同研究で、減塩食品の塩味をおよそ1.5倍に増強させる独自の技術を搭載したスプーン、お椀型の「エレキソルト」デバイスを開発したことを発表した。2023年の発売を目指し、健康的な食を提案する2社との共同実証実験を9月に開始する。

同社は2019年から宮下芳明研究室と共同で、人体に影響しないごく微弱な電流を用いて疑似的に食品の味の感じ方を変化させる「電気味覚」の技術の活用について研究を行ってきた。その研究成果として、減塩食の味わいを増強させる独自の電流波形を開発し、減塩をしている／していた経験のある人を対象にした臨床試験で、減塩食を食べたときに感じる塩味がおよそ1.5倍程度に増強されることを世界で初めて確認したという。

同社の調査によると、減塩に取り組む人が「薄味ではなく濃い味で食べたいもの」は、1位がラーメン、2位がみそ汁となった。減塩で食べることを控えているラーメンなどの「ご褒美食」を濃い味で食べたいというニーズや、日常的に食べる習慣がある一方で味に不満を抱えている「汁物」をおいしく食べたいというニーズが高いという。

このような減塩中の人々が抱えている我慢を解消して、食事をより楽しむことを目的として、今回、ラーメンや汁物を食べるのに適した「エレキソルト -スプーン-」「エレキソルト -椀-」を開発した。本製品は、キリンと宮下芳明研究室が開発し、箸型デバイスとして発表した電気刺激波形の技術を、社会実装するためにより発展させ、搭載したもの。

エレキソルト -スプーン-は、スプーンの柄にあるスイッチで電源を入れて好きな強度（4段階）を選択した後、通常のスプーンと同じように使用することで、スプーン先端から微弱な電流が食品に流れて効果を発揮する。

エレキソルト -椀-は、お椀の側面にあるスイッチで電源を入れて好きな強度（4段階）を選択した後、通常のお椀と同じように使用する。お椀の底部を手で持つことで、お椀内部に微弱な電流が流れて効果を発揮する。

同社は、本デバイスと塩分を控えた食事をセットで提供して食事満足度を評価する実証実験を、減塩専門店「無塩ドットコム」を運営するノルトと、暮らしの情報を発信するオレンジページと共同で、9月から開始する。本年中の実証実験で有用性を検証し、2023年に日本国内での発売を目指す。

（2022/09/08 アスキー）

数年前から話題にあがっている減塩食器だが、ついに来年発売を開始する。疾患があり減塩を行っている方以外にも、健康志向の高まりで塩分に気を使う人は年々増えているといえる。ただこういった高い技術をもつ商品も認知度がなければなかなか広まりにくいので、店頭での販売や病院でのお試し使用など売り方にも工夫が必要だろう。発売後の動きにも注目したい。

## 2) 「災害備蓄品からクラフト発泡酒」

クラフトビール卸・販売ベンチャーのビア・ザ・ファースト（横浜市）は、企業や自治体などにある廃棄間近の災害備蓄品からつくるクラフト発泡酒の販売を始めた。原料となる麦芽の一部をアルファ米や乾パンで代用して委託製造した。電子商取引（EC）やイベントを通じて販売拡大を狙う。

今回、備蓄品の活用事業を手掛けるベンチャー企業のストックベース（横浜市）から廃棄間近の災害備蓄品の提供を受け、千葉県柏市の醸造所「こまいぬブルワリー」に発泡酒製造を委託した。

アルファ米を副原料とし、ドライでキレのある飲み口の発泡酒と、乾パンを副原料に香ばしさが感じられるという発泡酒の2種類を用意。価格はいずれも1本330ミリリットルで715円。麦芽比率が下がるため、発泡酒の表記となる。

同社は今後、東京都や他の自治体、食品メーカーなどと連携し、災害備蓄品から新たな商品を生み出すアップサイクルを進めたい考えた。

（2022/09/07 日経MJ）

クラフトビールにはコアなファンも多く、パッケージにもこだわっているほか制作にもストーリー性があり味に詳しくない若い世代でも気軽に手に取りやすい。ロス削減の取り組みは様々行われているが、廃棄前に食べて消費するかそもそも作る量を減らすことが主流だった。今回のように食べ物以外に形を変えることで選択肢と可能性はさらに広がるだろう。

---

## 3) 「“肥料ガチャ”で汚泥の印象ガラッ」

レバーを回すと肥料が――。神戸市の下水道の歴史を紹介する施設「神戸下水道の歩み館」（同市）で、下水汚泥から作った肥料が出てくる珍しいカプセルトイ（ガチャガチャ）が注目を集めている。下水汚泥を肥料原料に活用する取り組みを知ってもらおうと、市が設置した。

下水を処理する際に発生する下水汚泥は、リンを豊富に含む。肥料の原料となるリンの調達が不安定化する中、下水汚泥は国内で調達できる代替原料として注目される。

市は2015年から下水汚泥を肥料原料に活用する。「こうべ再生リン」と名付け、肥料会社に供給する。分量はリン20%、窒素4%、マグネシウム12%で、重金属は含まない。

カプセルは直径7センチほどで、「こうべ再生リン」が1袋（100グラム）入っている。1回100円。散布方法や肥効は一般的な化成肥料と同じ。追肥として使うのに適している。

市は「手に取ると、臭いもなく印象が変わると思う」と話す。

（2022/09/11 日本農業新聞）

ガチャで肥料が出てくるのは意外性があって面白い。2020年の販売事業化当初は知名度の低さに苦戦したそうだが、リンの価格高騰によって需要が増えているとのこと。肥料を変える理由がなかった農家がこれを機に変更しているという話もあり、輸入に頼らざるを得ない原料が汚泥から取ることができることは願ったり叶ったりだと思う。大口の業務用と今回の一般向けガチャでの販売となっているが、生産量が増えれば販売形態や場所も広がるので、この良い循環を是非他の自治体でも広げられないかと思う。