

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「“恵方巻の過剰な販売競争やめて” SDGsユニオンが大手コンビニ3社に要求」
- 2) 「断水場所すぐ特定 コンビニのコーヒーマシン稼働情報使い実験」
- 3) 「“コメダ” 新食感とろみコーヒー 嚥下障害に向け商品化」

1) 「“恵方巻の過剰な販売競争やめて” SDGsユニオンが大手コンビニ3社に要求」

持続可能な開発目標（SDGs）の実現を目指して活動している労働組合「SDGsユニオン」は2月1日、大手コンビニ3社に対し、恵方巻の食品ロス対策として過剰な販売競争を規制するよう求める要求書を提出した。節分の時期に食べられる恵方巻だが、売れ残りの大量廃棄が近年、社会的に問題視されており、農水省や消費者庁なども食品ロス対策を呼びかけている。

ユニオンは、コンビニ業界の恵方巻の食品ロスについて、SDGsの実現に反する事態であるだけでなく、加盟店の店長やアルバイトなどに対する「販売ノルマ強要」や「買い取り強要」といった労働問題にも絡むと指摘。労働者目線でも食品ロス対策を通じてSDGsの実現を目指すとしている。「セブン-イレブン」「ローソン」「ファミリーマート」に提出した要求書では、（1）恵方巻の廃棄量の調査・開示、（2）過剰な販売競争の実態に関する調査・公表、（3）廃棄ロス分を加盟店に負担させ、食品ロスを助長する「コンビニ会計」の廃止、を求めている。

同日都内で開かれた会見で、SDGsユニオン代表の荻田航太郎さんは、恵方巻やクリスマスケーキなどの食品ロスについて、「企業主導で作り上げた文化やライフスタイルを変えるのは個人でできるものではないのではないか」と話し、過剰な販売競争をあおる広告や仕組みへの規制導入の必要性を訴えた。

SDGsユニオンによると、要求書の提出に先立ち、「セブン-イレブン」「ローソン」「ファミリーマート」の各本部に対し、「公開質問状」を送った。恵方巻の店舗や食品工場での廃棄量に関する具体的な数値や恵方巻の販売ノルマ強要や買い取り強要の有無などを尋ねた。3社とも店舗での廃棄量については非公表とし、食品工場等での廃棄量についても非公表または取引先の状況であるため把握していないと回答したという。販売ノルマ強要や買い取り強要についても、3社そろって「本部から店舗に対して課してはいない」とし、設定された販売目標も個店ごとに取り組んでいるものとしている。

しかし、ユニオンのメンバーで現在もコンビニでアルバイトとして働いている大学生の片山みどり（仮名）さんは、販売ノルマについて、コンビニ側の回答と現場の実態が異なると指摘する。「（コンビニで販売している）焼き鳥の売上について、近隣エリア100店舗ほどの数値を並べたランキング表を自分の働いている店舗で目の当たりにしました。自分の働いている店舗の店長が、常連客に対して、『今セールやって、ランキングもあるから、冷凍の焼き鳥を12本また買ってこないかな』とやり取りを目撃したこともあります。

冷凍の焼き鳥は店舗で温めてお出しする商品なのに、普通に売り出している状態でない冷凍のものを常連客に頼んでまで買ってもらうという事実があることに驚愕しました」（片山さん）片山さんは、食品が「食べ物」というより「商品」として扱われ、人々の需要に応えることではなく、売り上げを伸ばすことばかりが重要視されていることに、「自分はなぜこのような仕事に関わっているのだろうか」と苦痛に感じたという。

ユニオン代表の荻田さんは、販売現場での食品ロスや片山さんが目撃したという販売ノルマなどの現状に直面した労働者が今取れる選択肢は「辞めるか、耐えるか」だと話す。

「（食品ロスなどをめぐり）精神的に厳しい労働者にとって辞めるというのにはあり得る選択肢だとは思いますが。しかし、辞めるだけでは職場での食品ロスの状況は変わらず、辞めたとしても他の誰かが担うしかないわけです。その一方で、すぐに辞められない事情を抱えるなどして耐えている人もいますが、耐えるという選択肢もまた（食品ロスの）解決になりません。むしろ、自分の中での（嫌なことを耐えて働くことの）矛盾が大きくなって苦しむことにもなりかねません」（荻田さん）

荻田さんは、食品ロスの問題は「専門家でないとは取り組めないのではと思われがち」としたうえで、「食品ロスの最前線に立っているのは、コンビニやスーパーで廃棄作業をしている労働者だ」と指摘する。「最前線に立っている働いている人たちの視点から見える矛盾や問題を訴えていくことには意義があることだと考えています。労働組合であれば、必ずしも違法行為がおこなわれているのではなくても、職場に関係する問題であれば、交渉内容として扱えます。SDGsユニオンとして、『辞める』『耐える』ではない新しい選択肢として、『声をあげる』を提案したいと思っています」（荻田さん）

（2023/02/01 弁護士ドットコムニュース）

恵方巻に限らず、食品に対して「販売ノルマ」や「競争」があること自体がロスを助長するし、そんな売り方をしたくないと考える労働者がほとんどだろう。もちろんノルマがある店舗は少数だと思うが、それが「働きたくない」という気持ちを生み出し結果的に小売業の人手不足にも繋がりがねない。FCなど売上を重視しなければならない事情もあると思うが、楽しむべきであるイベントが苦痛になってしまっただけではいけない。考え方を見直す時期だと感じる。

2) 「断水場所すぐ特定 コンビニのコーヒーマシン稼働情報使い実験」

コンビニのコーヒーマシンの稼働状況を把握する情報を活用して、地震などで生じた断水か所を早く特定しようという全国初の実証実験が、東京都内で始まった。

この実証実験は、各店舗に設置されているコーヒーマシンに、水が来ていないと異常を知らせるコンビニのシステムを活用して断水か所を特定しようというもので、2月1日から東京都とコンビニエンスストア大手の「セブン・イレブン・ジャパン」が始めた。コンビニ側の情報が断水か所を把握する都のシステムに反映される仕組みとなっていて、都の担当者は情報が正しく反映されているかなどをチェックする。

都のシステムでは、水道管のトラブルを知らせる専用の機器の数が少ないため、おおまかなエリアでしか断水か所を把握できず、住民からの通報などに基づいて都の職員が現場に出向いて特定するため、復旧までに時間がかかるのが現状。

東京都水道局配水課の安孫子昌弘課長は「都内に2900の店舗を持つ企業のシステムを活用することで、断水エリアの絞り込みを、これまでよりも早くできる。災害から早く立ち直るためにも、民間の力を活用したい」と話している。

この実証実験は2月いっぱい行われ、都は今後も民間企業のデータを活用した防災対策の検討を進めていくという。

水道管につながっているコーヒーマシンはタンクの中の水の量が一定以下になると、自動的に給水される仕組みになっている。

この仕組みを利用して、給水されなくなった場合その情報がシステムに反映されるようにして、周囲の店舗も同じように給水されなくなったかを調べることで、断水が生じているエリアを絞り込むことができるという。

「セブン・イレブン・ジャパン」の西村出システム本部長は「店舗は都内に2900あり、どのエリアで断水が起きているか、細かく推測できる。民間企業が行政にない情報を持っている場合もあるので、官民の連携を積極的にしていきたい」と話す。

去年、都が発表した首都直下地震の想定では、地震の揺れや液状化によって都内の水道管の4分の1以上が損傷して使えなくなると指摘されている。

復旧までには少なくとも17日間を要するとされているが、時間がかかる要因として断水か所の特定が難しいことが挙げられる。

都によると、水道管が損傷して水圧や流れる水の量の変化などの異常を検知する専用の機器はあるものの、1つ当たり安いものでおよそ170万円、高いものになると2000万円ほどのコストがかかるという。このため、都内の区市町村にはそれぞれ10程度しか設置されていないそうだ。

こうしたことから断水か所を把握する都のシステムでは、おおまかなエリアでしか把握できない。

都は、住民から寄せられる断水の通報をもとに水道管の損傷が疑われるエリアを絞りこみ、最終的には都の職員が現地に出向いて断水か所を特定しているのが現状。

災害時は混乱して断水の情報が正しく伝わらない可能性もあり、一日も早い水道の復旧のためにも人の通報だけに頼らず、いかに早く断水か所を特定できるかが課題となっている。

(2023/2/1 NHK NEWS WEB)

非常時の備えとして官民連動で取り組みを進めてもらえることは住民にとってもありがたい。ライフラインの早期復旧は生きるために欠かせないので、実験がうまくいくようであれば是非セブンイレブンだけではなく他の企業にも導入してもらいたい。有事の際に少しでも早く通常に戻れるよう、垣根を問わずこうした取り組みが増えれば心強い。

3) 「“コメダ” 新食感とろみコーヒー 嚥下障害に向け商品化」

コメダ珈琲店を運営する「コメダ」は、のみ込む力が弱い嚥下障害に悩む人にもコーヒーを楽しんでもらおうと、とろみがついたインスタントの「とろみコーヒー」の販売を始めた。ゆっくりのみ込めてむせにくいのが特長で、2年半かけてコク深い味わいを実現、「『新食感』を一般の人にも楽しんでほしい」としている。

同社マーケティング本部の伊藤弥生本部長によると、新型コロナウイルス感染が広がり高齢客が減った2020年春に家庭向け商品を考えていたところ、「とろみ粉末を混ぜたコーヒーは介護施設の利用者に『おいしくない』と避けられてしまう」と相談があり、開発を決めた。

(2023/01/30 共同通信)

広がりを見せる嚥下食だが、やはり味は二の次になってしまう傾向があるだろう。コメダ珈琲だと味にも定評があるし、何より「介護食」らしくないパッケージもウケが良さそうだ。どうしても機能性が押し出されてしまう介護食だが、もっと気軽に通常の食事と同じラインで手にとってもらえる身近さも必要だと感じた。