

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「南堀江に冷凍自販機9台のセレクトショップ 空きテナント有効活用」
- 2) 「自販機がバス停ってマジ!? デジタル時刻表が一体の自販機がマルチすぎる!!」
- 3) 「“子供に食べさせるな” コオロギ粉末給食に苦情殺到 試食2回提供の高校困惑」

---

### 1) 「南堀江に冷凍自販機9台のセレクトショップ 空きテナント有効活用」

冷凍自販機のセレクトショップ「冷食万博～グルメ'expo365～」(大阪市西区南堀江4)が2月6日、大阪・南堀江にオープンして1カ月がたった。運営はアール・イー・クルー(同)。

大阪で不動産事業を展開する同社の新業態。出店の経緯について、社長の長田慶三さんは「ビル1階部分の空きテナントを使って何か新しいことができないかと考え、ビルのオーナー1人で始められて、非接触で運営できる冷凍自販機に着目し、1年かけて出店した」と話す。

約15坪の店内に冷凍自販機を9台設置する。「本格まぜそば」や「カオマンガイ弁当」(以上850円)、「プリプリ海老(えび)チリ」(800円)などアジア料理を集めたものや、全国人気店のギョーザを集めた「餃子(ギョーザ)スターズ」、ショーロンポー(700円)や大根餅(800円)が人気メニューの台湾料理店「京鼎樓(ジンディンロウ)」などの自販機が並ぶ。

何が出てくるかわからない「ガチャ」の冷凍自販機も設置。30分の1の確率で7万5,000円相当のキャビア缶が当たる「キャビアガチャ」や、「店内で販売している金額以上の商品が出てくる」という「ハズレなし」の自販機(800円～)などをそろえる。

自然解凍で食べることのできるスイーツパン「ミニあんバター」(1,100円)やキューブ型のミニ食パン(600円～)の自販機のほか、ブラックベリーやクルミの「禁断の割れチョコ」(900円)などスイーツも用意する。

長田さんは「近隣に住む人を中心に、親子連れから若い世代まで幅広い層に利用されている。お取り寄せでないと食べられない商品をそろえているので、楽しみながら利用してもらえれば」と話す。24時間営業。

(2023/02/15 なんば経済新聞)

このように街中に増える冷凍食品専門店だが、気になるのは出店の気軽さと無人であることも相まって簡素で少し寂しい雰囲気のお店が多い点だ。性質上どうしてもシステムチックで無機質になってしまいがちで、その静けさが反って入店しづらい空気を醸してしまうこともある。大掛かりではなくとも、看板や壁紙の色一つでも手を加えるだけで印象は変わるものなので、催事的なものから一つ抜け、本格的な展開を行うのであればまだまだ余地はあると感じる。

---

## 2) 「自販機がバス停ってマジ!? デジタル時刻表が一体の自販機がマルチすぎる!!」

YEデジタルは西鉄バス北九州と伊藤園と協力し、JR小倉駅南口ペDESTリアンデッキ下にある小倉駅バスセンター5番乗り場と、西鉄バス北九州が運営管理する砂津バス停の2カ所において、バスの接近情報がわかる飲料自動販売機一体型サイネージを設置し、2023年2月23日(木)より運用を開始した。どんな自販機なのか見てみよう。

既設のバス停付近に設置されている飲料自動販売機とバスロケを一体化し、YEデジタルのモビリティサイネージクラウド「MMvision」から配信されるバスの接近情報や、バス事業者からのお知らせを表示する。

リアルタイムにバス接近情報の確認ができるほか、近くに自動販売機がないバス停で待ち時間に飲料を購入することが可能になる。

一方で、自動販売機一体型バスロケの手配は伊藤園が実施するため、バス事業者の初期投資の費用抑制のほか、飲料の売上手数料収入によりシステム維持管理費の負担も軽減できるメリットがあり、「三方一両得」ともいえそうだ。

この自動販売機に「貼り付けられる」形で設置されるバスロケだが、自販機自体も多機能なものを設置している。ホット&コールドの缶・ペットボトル等を提供するのは基本だが、nimoca(ニモカ)や全国ICカードまたはQRコードでの決済ができ、災害対応タイプ(小倉駅バスセンターのみ)も設置される。

YEデジタルのモビリティサイネージクラウド「MMvision」より配信される情報としては、バスロケとしてのバス接近情報や、バス事業者からのお知らせ(今回の場合は西鉄バス北九州からのお知らせ)などだ。

そしてバスの通過予定時刻表(平日/土曜/日祝で分かれている時刻表のうち、当日の時刻表を拡大して表示)も表示されるので、バス停に差し込まれている紙の時刻表よりも視認性が良い。

同社が提供するデジタルバス停時刻表は、ひと工夫が加えられており当日のその時間帯の時刻表がリアルタイムで拡大表示される仕組みになっている。

たとえば平日の13時にバス停に行けば、その前後の時間帯の時刻表が拡大表示され、当然ながらフォントも大きいので高齢者でも視認性が高く間違えることが少なくなる。こうした取り組みは、ダイヤ改正の際に省力化の成果が際立つ。詳細は別稿に譲るが、従来は営業所の社員が全停留所の時刻表をダイヤ改正に合わせて差し替えていたのが、デジタル時刻表を設置したバス停ではクラウドに登録されている電子時刻表を送信するだけでダイヤ改正対応が完了する。

今回の自販機とのコラボもそうだが、事業者の負担軽減と同時に利用者の利便性の向上によりバスがさらに身近になり利用しやすくなる。

理想は規模の大小や乗降の多少にかかわらず全停留所への設置だが、今後の普及と新しい時代のバス停に期待したい。

(2023/03/05 ベストカー)

自販機との一体は一石二鳥で良いアイデアだと思う。周りでは時刻表の電光掲示板化も進んできているが、記事のとおり時刻表の差し替え手間などを考えると効率も上がるし、特に旅先など慣れない地域ではバスの現在地や動きかわかると心強い。自販機としては一般的な飲料のラインナップだと思うので飛び抜けて利用が多いとはならないかもしれないが、昨今の自販機販売ブームでここでしか買えないものや週替りで商品が変わるなどすればより存在価値が高まりそうだ。

---

### 3) 「“子供に食べさせるな”コオロギ粉末給食に苦情殺到 試食2回提供の高校困惑」

徳島県小松島市内の県立小松島西高校・食物科が、コオロギパウダーを使った給食を試食で出したところ、「子供に食べさせるな」といったクレームが相次いでいる。これまで試食を2回行ったが、3回目以降は考えられない状況だという。今後のたんぱく源として昆虫食がクローズアップされているが、新しい食材への拒否反応は相変わらず根強いようだ。

「クレームの電話がすごくかかってきて、上からは、しばらく動かないようにと言われました。状況的に厳しくなければ、使用を継続していこうと思っていましたが、この先は考えられない状況ですね」食物科長の多田加奈子教諭は2023年2月28日、J-CASTニュースの取材にこう説明した。

その説明などによると、コオロギパウダーを使った給食は、生徒同士が市販の乾燥食用コオロギを食べるゲームをしていたのを見て、多田教諭がその美味しさに驚き、環境を考えるきっかけにと給食導入を考えた。そして、食用コオロギを手がける大学発ベンチャー企業・グリラス（徳島県鳴門市）からパウダーの提供を得て、22年11月に1回目の試食を行った。食物科の生徒らが、コロッケに使われるひき肉の代わりにパウダーを使った「かぼちゃコロッケ」を考案して作り、在校生のうち約170人が試食に加わった。食べる可否かは選択でき、給食を考案した生徒は、最初は抵抗感があったものの、香ばしくて美味しい食材だと感じたという。食用コオロギが学校給食に使われたのは、これが国内初だとしている。

コオロギパウダーを使った給食については、2月下旬に2回目を実施したうえで、使用を継続するか検討されると一部で報じられた。ところが、昆虫食については最近、著名人らも含めた議論になっており、批判的な意見も多い。給食導入について、ネットニュースのコメント欄などでは、「管理栄養士がいるから大丈夫じゃない？」と認める声もあったが、「アレルギー大丈夫なの？」「給食で出すなんておかしい」などと懸念する声が多かった。

食物科の多田教諭は、「今回も、試食という形で2回目を行いました」と取材に答えたくて、次のように説明した。

「甲殻類のアレルギーはありますので、体質的に難しければ食べないでほしいと連絡はしていました。小中学校の給食とは違い、調理技術を上げるための集団調理で、生徒と先生が調理実習として給食を作りました。1回目を終えて、生徒も慣れてきており、受け入れられない生徒もいましたが、多くの生徒が受け入れてくれました」しかし、1回目に続いて2回目のときも、「子供にどうして食べさせるのか」といったクレームが相次いだという。多田教諭は、「新しい食材への風当たりが厳しく、誤解されている状況です。生徒からのクレームはないですが、報道などで生徒の顔も出ていますので、かわいそうに思っています」と漏らす。

コオロギパウダーを使った給食について、徳島県教委の学校教育課は2月28日、取材に対し、次のように話した。

「小中学校のような学校給食ではなく、専門科目の集団給食として実施しています。生徒がみな一斉に食べるわけではなく、希望する一部の生徒だけが試食しています。大学や企業が安全に食材を提供し、アレルギーについても生徒に説明したと聞いています。高校には、どんな意見が来ているか聞きましたが、今後どうするかは学校の判断になります。教育委員会として、このような給食を進めたり、指導をしたりするものではないと考えています」県教委にも、「安全性は大丈夫なのか」といった批判的な意見がこれまでに20件

ほど来ているという。「食べたくない人にも食べさせているのか」との問い合わせに対しては、「そうではありません」と説明したとしている。  
(2023/02/28 JCASTニュース)

新しい栄養源として注目を集めるコオロギだが、今はあくまでバラエティ感覚で楽しむ人が多いように思う。食糧難を謳う一方で、日本では単にビジネスとして昆虫食を広めている側面もあるが、もちろんコオロギに限らず食べるか食べないかは個人の判断に過ぎない。生徒自らの意思で選択できる状況で、保護者がその好奇心を奪うように学校に「クレーム」を入れたことは少し悲しい出来事だ。