
FS ニュース・レター 第 52 号

巻頭言**4 期目の会長就任にあたって**

6 月の創立 20 周年記念大会は 4 人のゲストからの報告と学会への期待を込めたメッセージ、さらに午後から 2 つのシンポジウムを開催し、久しぶりに東京大学農学部の 8 番教室がいっぱいになりました。盛況のうちに学会が進行し、学会・会員が依って立つべき立脚点と方向が確認できたことは、喜ばしい限りです。また、7・8 月にフードシステム学叢書 4 巻のうち、すでに第 4 巻と第 3 巻が刊行され、来年の春までには第 2 巻と第 1 巻が刊行され、さらに 20 周年記念誌の刊行も予定されています。

会長として 4 期目になり、残された仕事の総仕上げと次の体制へのバトンタッチをすすめることを方針に掲げています。学会として検討しておくべき課題は大きく見ると 2 つあり、いずれも学会の特異性や時代状況の変化が関係しています。第 1 は、領域ごとの理事定数の調整です。産官学をスローガンとしてきた学会の特質のために多くの領域から理事の定数を定めています。しかし、この 20 年間の会員数が大きく増加しましたが、各領域がバランスをとれて増加したのではなく、経済学関連分野のウエイトが高くなりました。さらに初期に活躍いただいた経済学以外の領域の方々のリタイヤーが進展し、後継者が確保されている状態にはありません。しかし、生産から消費までのフードシステムのなかで、食の安全・安心や 6 次産業化・農商工連携などへの関心が広がり、多様なニーズを持った会員が増えている状態にあります。このような学会の組織変化と新しい会員の参加意欲を高めるために領域ごとの理事定数の調整が必要になってきた経緯があります。そのために担当する責任者として副会長を決め、事務局とタイアップした試案を作成しています。

第 2 に学会誌の編集についてです。ほかの農業経済学の関連学会では研究ノート等がなくなり、すべて論文になりましたが、フードシステム学会では多様な会員からの投稿を期待し、研究ノート以外にも総説を加えています。多様な会員からの投稿論文に対応して効率的で公正な査読や評価を円滑に進展させるために、常任理事会からの 2 人の理事の担当を決め、支援することにしてあります。学会のレベルを決めるものは古くから編集と企画能力だといわれています。学会の編集を担っていただく編集長・委員の負担はますます増加しています。

フードシステム学会は春の大会以外に秋の研究会と特別研究会を持っており、これらでは会員の参加を促進するため、企画を会員からの提案を活用させていただき予定にしています。特に新しい研究領域での成果を発表し、議論を深めるには特別研究会を大いに活用していただきたいと思っています。皆さんの活躍の場をつくり、多様な交流の場をつくってこれまでのようにフードシステム学会の研究を深化・拡大することを目標としていきたいと思ひます。

(千葉大学大学院 齋藤修)

寄稿

食品の品揃えを強化するドラッグストア

消費者に身近な存在となったドラッグストア。日本チェーンドラッグストア協会の推計によると、2013 年の総売上高は 6 兆 97 億円、総店舗数は 1 万 7563 店に達した。そのドラッグストアの売場で今、一般用医薬品や健康食品だけでなく、かつて売上高の 5%以下にすぎなかった食品の品揃えが急速に増えている。冷凍食品や飲料、スナック菓子はもとより、有力ドラッグストアの一部では総菜や魚の塩干品、カット野菜、加工肉なども扱い始めている。

一般的に一般用医薬品や健康食品の利益率はほかの商品に比べて高く、ロスも少ない。これに対して食品スーパー（SM）の主力である生鮮三品はロスが多い。SM はそのため値入れ（利益率）をしっかりとって対処しようとし、価格設定は「保守的」にならざるを得ないケースもある。一方、ドラッグストアは一般用医薬品や健康食品の扱いがあるため、薬剤師などの人件費を考へても食品の価格を抑えたマーチャンダイジング（MD）がとれる。こうした低価格販売は、SM 業界にとって脅威に映る。

一般食品はひと昔前まで、ドラッグストアの利益率を悪化させるお荷物だった。しかし、ドラッグストアが街にあふれ、一般用医薬品や健康食品のマーケットの奪い合いに限界がみえはじめると、利益率に目をつぶっても、その潜在力に目をつける企業が出てきた。食品は①利便性重視で、消費者は近隣で買い物をする傾向が強い②来店頻度を増やす効果がある——といった特徴がある。SM からラインロビングする策に多くのドラッグストア企業がなびき、九州を地盤に西日本で勢力を拡大するコスモス薬品の躍進も食品強化の「理論構築」を支えることになった。

また、有力チャネルとして大手食品卸がドラッグストアの開拓に動き始めたことも、ノウハウ不足だった食品売場を活性化させた。これによりドラッグストアでは総菜はもちろん、大手食品卸が強化し始めた生鮮三品の販売も可能な下地も整えた。

特に SM の出店に限られる都市部では、SM を補完する機能を担えるのではないかと業界関係者は目論む。サンドラッグの新業態「CVS 池尻店」（東京都世田谷区）は入口から向かって右側の壁面に青果、日配、中食、飲料を配置し、その奥に加工食品をゾーニング。通常のドラッグストアでは医薬品、化粧品、日用雑貨、食品の順で配置するのが一般的だが、同店では磁石カテゴリーとして食品を売り場奥に置かず、手前に置くことで視認性を高めている。

ただ、こうした品揃えのバラエティー化はドラッグストアとしての性格を薄め、業態としての競争力を損ないかねないとの意見もある。医薬品販売の規制緩和が進んだ結果、米国では 1990 年代後半から 2000 年代初めにかけて食品も広く扱う大型ドラッグストアが急速に衰退。代わりにホールフーズやトレーダー・ジョーといったオーガニック食品スーパーが伸長した。果たして日本のドラッグストアはどうなっていくのだろうか。

（日本経済新聞社 白鳥和生）

寄稿

食品 SM に求められる単身者・高齢者のライススタイルへの対応

いわゆるアベノミクスにより、経済の好循環の様相が顕在化しているが、小売業の業績が停滞する中で、CVS（コンビニエンス・ストア）最大手のセブン-イレブン・ジャパンの2015年2月期の連結決算が過去最高益を計上したことは、大きなニュースである。一方で、「地域の冷蔵庫であり、台所である」と自認し・されてきた、食品 SM は一部好業績企業を除けば、総じて厳しい業績である。これらの背景として、生鮮食品を主要品揃えとし優位性を確保してきた食品 SM が、日用品などの取扱を増やす「総合化」の過程で発生してきたことが背景になると考えられる。

そこで、その背景を消費者の変化に要因を絞ってみると、平成 22 年国勢調査（総務省統計局）では、「単独世帯」は全世帯の 3 割（1,678 万 5 千世帯）を占め、内 3 割の 479 万 1 千世帯が 65 歳以上の高齢者の単独世帯である。小売業の主要標的は、生産年齢人口とするのが一般的であるが「少子化、高齢化と人口減少」が進行する中で、退職金や貯蓄、安定した年金を得ている高齢者は、消費の担い手として十分に影響力を持つ存在である。それは、「地域の冷蔵庫」は CVS に「台所」は惣菜、持ち帰り弁当店や外食店にとって代わられていると考えた方が良いと言える。その視点で見れば、「家族」がメイン・ターゲットでなくなった市場環境を前提に「単独世帯・高齢世帯の冷蔵庫、台所になる」ことの具現化度に起因する状況にあると考えられる。

世帯構成人員が 4 人の時代は、レタスやキャベツも 1 個単位であったが、単独世帯・2 人世帯が半数になれば「多すぎる」量となる。トマトより「ミニトマト」が、ブロッコリーよりも「スティックセニョール（棒状になったブロッコリー）」が好まれるのは「世帯構造変化に伴い必要な容量」が変化している。さらに「平成 25 年食料・農業・農村白書」の「65 歳以上の単独世帯の食料消費支出の実質増減率（平成 15（2003）年と平成 25（2013）年の比較）」は、生鮮食品は▲6.8%、一方、飲料・酒類は 27.6%増加になっており「家庭で作るよりも完成品」を好み、CVS や食品 SM の惣菜売り場の「調理食品」は 9.5%の伸びを示している。さらに、農林水産省「食と農への理解を基礎とする新たなライフスタイルの確立に関する調査」では、普段の調理で「手間をかけずに調理する」（53.7%）は「手間をかけて調理する」との回答の 2 倍超（23.8%）、さらに「調理に手間をかけない」と「調理しない」を合わせると 7 割を超える。短時間調理の背景は、調理が苦手というスキルの問題に加え、電子レンジの普及など利便性の高い食材の増加にあり、料理の簡便化に影響している。また、高齢者が増え重い食材を買い、素材から料理するのが体力的に困難や、単身者の増加で素材が余るなどの状況がある。

「近くの CVS」が「遠くて不便な食品 SM」から日常の生活消費を奪い、高齢者のライフスタイルから食品 SM が見放されようとしている中で、生鮮品（野菜、肉、水産品）取扱食品 SM にとって「高齢化」「単身化」対応は不可欠である。生鮮品の販売単位の見直し、惣菜充実、加工食品や米等の小容量化、調理キット化、消費者に近づく「宅配」「小型店」など、競合店の木目細かな戦略を検討し「消費トレンドを追い切れない象徴」からの脱却を図ることが緊急の課題になっている。

（東洋大学 菊池宏之）

寄稿

食品テロと食品防御

食品事業者で品質保証業務を担当しているの、日頃より、食品安全関連の報道は媒体を問わずなるべく目を通すように心がけている。2014年9月初めに、豆アジにフグが混入した事件があったが、ネット記事の題名は、「食テロか？アジに『毒フグ』が混入する騒動が発生中！」とされていた。私が衝撃を受けたのは、食品テロリズムという言葉が、食テロと簡略化されて日常化されている現状である。気になって調べたところ、夜食テロなる言葉もあり、これは深夜の時間帯に放送されるテレビドラマで食欲を刺激する内容の番組を指している。その番組に刺激されてついつい夜食を食べてしまう事象を「夜食テロ」と呼ぶらしい。

「テロリズム」という言葉は、フランス革命のジャコバン派の恐怖政治が終わった後に、フランス市民がその恐怖政治をテロリズムと呼び、ジャコバン派をテロリストと呼んだことに起源があるようであるが、現状その定義は曖昧である。多くの国家は、他国の行為をテロリズムと批判することはあっても、自国の同様な行為をテロリズムとは決して認めない。しかしながら、わが国の法令にあるように、国家や社会の転覆や混乱などの政治的な意図をもって、市民に重大な生命的な危害を与えることをテロリズムと定義するならば、豆アジに毒フグが混入した事件は、食品安全上の事案であっても、テロリズムとはおそらく無縁であろう。この混入事件が食品テロであれば、酔客が鉄道職員に暴行するのは交通テロになろうし、万引き行為は小売テロと呼ぶこともできるかもしれない。しかしながら、酔客も万引き犯も個人的な鬱憤や事情でこのような犯罪行為に走るのであり、国家の転覆までは考えていないだろう。

テロリズムやテロリストという言葉は、問答無用で相手を悪と決めつけるので、便利ではあるが、その使用にあたっては慎重でなければならない。しかしながら、近頃は、食品テロに対応するために、フードディフェンス（食品防御）を強化しなくてはならないといった議論も聞く。食品テロが正確に定義されないことには、フードディフェンスの対応もできないと考えるが、それでは食品テロとは一体何であるのか今後の研究の進展に期待したい。もし、食品テロが実態を伴わない概念であれば、どのような悪意に対してのフードディフェンスが必要なのか、再検討していく必要がある。

この小文は、ネスレ日本株式会社品質保証部広田鉄磨氏の講演によるところが多であることを付言し、末尾ながら広田氏に感謝申し上げる。

（日本フードシステム学会理事 西山哲郎）

寄稿

「新しい介護食品」への期待

日本の 65 歳以上人口の割合が 24% を超え、超高齢社会となった今日、加齢に伴う食生活に関わる生理的機能の変化により、摂食・咀嚼・嚥下のどこかに問題がある高齢者が増加している。口から食べることに問題があると食べる楽しみが減ってしまい、それが低栄養や脱水、窒息や誤嚥性肺炎につながり、命に関わる重大な事態を引き起こす。一方で、高齢者の QOL の面から考えて、食物を口から食べることで得られる喜びは大きい。病院や高齢者施設では低栄養を避けて口から安全に食物を摂取できるようにするためには、食物の物性を変えることが有効であると知られており、経験的に物性を変えて食事を提供してきた。しかし食事形態に統一基準がなく、病院や施設が変われば食事形態・名称が大きく変わってしまうことが大きな問題である。現在の介護食品は、病院や高齢者施設向けが需要の 9 割を占めている。今後、高齢者や要介護者の増加により在宅介護の需要は拡大すると予測される。

農林水産省は平成 25 年 2 月より、介護関係者や学識経験者等による「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」を立ち上げ、同年 7 月に 5 つの論点を取りまとめられた。①介護食品の定義の明確化②高齢者の栄養に関する理解の促進③介護食品の提供方法④介護食品の普及⑤介護食品の利用に向けた社会システムの構築の 5 つの視点で、現在「介護食品のあり方に関する検討会議」が設置されて具体的な議論が行われている。その中で在宅での普及も念頭に置いた「新しい介護食品」について名称を募集し、11 月に発表される予定で、合わせて食品の物性を考慮した食品の選び方に関する検討もされている。

筆者はこれまで安全に口から食べることができる食物の形態について、生体計測と物性測定から検討を行ってきた。誤嚥を防ぐには、咽頭部を低速度でまともって通過するゲル状食品の摂取が有効であると定量的に明らかにした。日本人の死因別死亡率の推移を見ると、過去 30 年間は悪性新生物、心疾患、脳血管疾患が 1 位から 3 位を占めていたが、平成 23 年から肺炎が 3 位になった。これらの疾患を食物で予防するには、第二相解毒酵素を活性化して発がん物質を無毒化すること、血小板凝集抑制により血栓の形成を防ぐこと、また食品をゲル化させて誤嚥しにくくすることが有効であると考えられる。悪性新生物や血栓症の予防効果を有する代表的な食品として、ニンニクが挙げられる。ニンニクは強い臭気を有するが、筆者らは臭気前駆体で同様の予防効果が得られることを確認しており、無臭なため様々な食品への利用が可能である。さらにこの臭気前駆体に呈味成分増強効果があることを見出した。ニンニク抽出物を使用したゲル状食品を作成することで、今後求められる「新しい介護食品」の一つとして、嗜好性が高く、病気の予防効果を持ち、誤嚥しにくい食品の創製を目指している。

(日本大学 谷米温子)

寄稿

社会に問われるメニュー表示

新しい食品表示法の施行を 2015 年に控え、平成 25 年度農林水産省補助事業として「食品業界による自主的な食品表示の取組推進事業」が実施された。本事業は、外食、中食における表示の在り方を検討するため(一社)日本フードサービス協会、(一社)日本総菜協会、(公財)食の安全・安心財団の 3 団体から構成された外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会により実施された。僭越ながら本事業の検討委員であったので、2013 年に発覚したホテル等のメニュー誤表示問題や本事業で実施した日米の実態調査の結果を絡めて、日本の外食、中食での表示の方向性と事業者対応を検討してみたい。

一連の誤表示問題では、法律違反とそうではない表示の線引きが曖昧で混乱を招いたこと、消費者感覚との乖離、反復された弁明、相次いだ謝罪会見により消費者の不信感が募り大きな社会問題となった。結局、景品表示法の優良誤認およびおとり広告に該当することが認められ、発端となった 3 社を対象に、一般消費者への周知徹底と再発防止策を検討せよとする措置命令が 2013 年 12 月 19 日に消費者庁から出された。全ての組織が処分されなかった不公平さや、明確なメニュー表示の基準がない景表法の限界が指摘された。判断基準の根拠が、景表法の過去の違反事例、食品関連法令、ガイドライン、社会通念なので、「ホテル菜園の無農薬サラダ」や牛脂注入の「ビーフステーキ」等の表示は違反となる可能性が高く、「旬鮮魚のお造り盛り合わせ」は鮮魚の定義が明確でないためグレーとなる。日本では、小売りされる生鮮食品や加工食品は、食品衛生法、JAS 法等で厳格に義務表示が定められるが、外食は適用外である。加工食品のアレルギー表示が制度化されて 10 年余、大手のファストフードやファミレスは自主的に情報提供の仕組みを整え、アレルギー表示を中心にエネルギー、原産地原産国等の情報提供を行う。メニューごとに使用する食物アレルギー物質一覧表を備え提供する取り組みも広く行われるようになった。米国では日本同様外食は食品表示法の適用外だが、カリフォルニア等一部がメニュー表示を州法で規定しているほか、FDA が連邦法にしようという動きがある。2013 年 10 月の米国調査ではファストフード 25 チェーンで店頭とネットでの提供情報について調べた。日本は 13 チェーンを対象とした。ほぼ全チェーンがネットで情報提供を行う点が日米共通である一方、詳細に提供する情報に違いがあり、店頭、ネットともに、日本ではアレルギー表示、米国ではエネルギー・栄養成分であった。アプリも日本はアレルギーからのメニュー検索、米国はカロリー計算と異なる。肥満対策の米国と学校給食をはじめアレルギー対応の日本との社会的相違が、表示制度、情報提供の実態に密接に関連する。米国に倣うのではなく、日本社会にあったメニュー表示を制度化を含め検討する、制度化では事業規模等による例外を設けない、適切な移行期間を設ける、中小事業者向けにガイドラインを整備することが重要だろう。事業者としては、表示制度や社会通念を幅広く把握しつつ自社の表示基準を設け、明確に説明できるよう、論拠となる書類を提出できるよう備えること、できる点から率先して表示する姿勢等が求められる。

(東京海洋大学 小川美香子)

寄稿

フードデザート問題における学際研究の重要性と地理学の課題

フードデザート（食の砂漠: FDs）とは、生活環境の悪化のために健康的な食生活の維持が困難となった住民が集住する、都市内部の一部地域を意味する。FDs 問題は、買い物先の減少にとどまらない。その本質は社会的排除にある。欧米では、所得の低い外国人労働者の集住地区を中心に FDs が拡大している。一方、現在の日本では、高齢者が FDs の主たる被害者である。

近年、高齢者における低栄養の増加が問題視されている。食生活に関連する疾病の罹患率には、地域差が存在するという。筆者たちの調査でも、食生活が悪化した高齢者は特定の地域に集中することが確認されている。何らかの地理的要因が高齢者の健康に影響を与えているのであれば、FDs 研究は介護予防に寄与するはずである。

こうしたなか、マスコミを中心に買い物弱者問題に注目が集まり、全国で食料品の移動販売や宅配等が進められている。しかし、その多くは「どこで、誰が、どのように困っているのか」が不明瞭のまま、手探りで事業を模索している状況にある。そのため、事業内容にミスマッチも散見される。学術研究が不可欠である。

FDs 問題に取り組むには、学際的なアプローチが必要である。例えば、介護予防という命題に対して、高齢者の健康と食生活の関係（医学、栄養学等）、健康の地域差をもたらす要因の分析（地理学、社会学、疫学等）、FDs 対策の枠組み作り（食品流通、栄養学、福祉等）といった連携が考えられよう。まずは、FDs を地図化する必要である。これは、地理学の得意分野である。

これまでの調査から、筆者たちは日本版 FDs を、①社会的弱者が集住し、②買い物環境の悪化 [食料品アクセスの低下] と、家族・地域コミュニティの希薄化 [ソーシャル・キャピタル (SC) の低下] のいずれか、あるいは両方が生じたエリア、と捉えている。なお、SC は個人の結びつきであるが、しばしば近所付き合いや自治会活動といった地域的な繋がりとして表出する。店が少ない農山漁村でも、家族や近隣住民からのお裾分けや買い物・調理の代行等により、高齢者の食生活が十分支えられている地域は多い。一方、SC が低下し高齢者が孤立した地域では、たとえ店舗が多くても、住民の食生活は悪化する。FDs の把握には、食料品アクセスと SC の分析が不可欠である。

GIS（地理情報システム）を活用すれば、食料品アクセスは測定できる。一方、SC の測定には、家族構成や近所づきあいなどのデータが必要である。これらのデータは収集が難しい。そのため、現時点では FDs マップは作られていない。いかにしてデータを収集し、有効な指標から FDs を地図化するかが、地理学の課題である。

（茨城キリスト教大学 岩間信之）

事務局通信

◆2014 年度秋季研究会について

2014 年 11 月 8 日（土）13 時 30 分～17 時 30 分に東京大学農学部 1 号館 2 階 8 番講義室において 2014 年度秋季研究会を開催予定です。テーマは「食料・農業・農村基本計画の見直しにおけるフードシステムの課題(仮)」です。多数の皆さんのご参集をお待ちしております。

◆2015 年度学会賞推薦受付のお知らせ（2014 年 11 月 30 日まで）

すでに ML でお知らせいたしましたが、2015 年度の学会賞推薦を受け付けています。会員の皆様には積極的なご推薦を御願ひ申し上げます。なお、選考の対象は、学術賞・研究奨励賞・フロンティア賞・功績賞とします。詳しくは学会 HP をご覧下さい。

◆本号より編集事務を日本大学の小野が引き継ぎました。試みに体裁等を変更してみました。ご意見等いただけると幸いです。

（小野）

編集後記

4 期目の斎藤会長就任に伴い、ニュース・レター担当理事も新体制でスタートした。新体制での第一号では、巻頭言を斎藤会長にお願いし、所信表明を頂いた。会員からの寄稿はオムニバスのみではあるが、各専門分野における新たな動向を寄稿頂いた。白鳥会員から食品品揃えのオルタネイティブフォーマットの代表業態であるドラッグストアの食品取扱状況と日米比較を、菊池からは、生鮮品取扱で優位性を有していた食品 SM が、消費構造の変化に適応出来ていない中で、食品 SM としての新たな対応課題を提示した。西山会員からは食品テロと食品防御という、新たな重要な視点と課題を提示して頂いた。谷米会員からは、高齢化先進国として新たな介護食の必要性を、小川会員からは外食企業におけるメニュー表示取組みの方向性をそれぞれ提示して頂いた。最後に、岩間会員からは、フードデザート問題とその対応策としての新たな視点から学際的課題を提示して頂いた。

各会員の提示された新たな動向と課題が、学会員個々の抱える課題のヒントになることを期待したい。

（菊池）