

「想定外」

「想定外」、最近よく耳にする言葉である。夏の猛暑もそうだが、この冬の関東を襲った大雪もまた「想定外」。

この想定外の大雪で埼玉は富士見市の体育館の屋根が崩落した。たまたまケガ人などの被害はなかったものの新聞記事の写真をみると屋根がそっくり崩落していた。航空写真から見て取れるのは体育館の中、舞台やアリーナの周りの様子。何とも不思議な眺めである。屋根は一辺も残っていない。この体育館は避難所にも指定されている。関係者は「雪対策が出来ていなかった」と語ったという、しかし、近所の建物は崩落や倒壊をしていないではないか…、頑丈なはずの体育館だけが何故…と思うのは私だけだろうか。

実は数ある「想定外」の中にはこの言葉で伝えてはいけないものが数多く存在しているのではないかとこの記事を読んで思った。想定外なのではなく、深く考えなかつただけ、危機を危機としてとらえる感覚が鈍いだけということだ。

何か起きた時に「想定外」というのは簡単だが、その言葉を口にしてみたとこで何一つ変わらない、状況は好転しない。むしろ逆で“そんなことも予想していなかったのか”、“危機感がなさ過ぎる”などと

言われかねない。

先日、頭上から壁掛け時計が落ちてきて床に当たり木っ端微塵に大破した。一辺が40cmくらいの正方形の壁掛け時計だ。私は間一髪のところ体勢をわずかに変えていて怪我をせずに済んだ。一歩間違えたら頭部に直撃で流血間違い無しであっただろう、かなりゾッとする。これも「想定外」であろうか。この後、他の額など壁上部に掛かっているものは全て外したことは言うまでもない。落ち着いて考えると地震の多い昨今、落下して危険なものに注意を払っとく事はやっておくべき事だったと反省した。

なるほど、これが「想定内」か…。事故にあつて次に来るかも知れない同種の事故に備えた、「備える」=「想定内」。

やり過ぎ想定内はよろしくないがこの一件のような、気付けば当たり前すぎるような安全対策がまだまだ日常の中に隠れているのでは無いだろうか。ほんのちょっとした事でも随分安心安全に改良させる事柄がきっとある。この機会に色々な事柄を「想定」してみようと思う。

「想定外」より「想定内」の心休まる毎日を皆様も是非。

ギンポーパック通信



ジーズ
Vol.69



今幸せを創ることに焦点をあてた新しい時代が始まります。

現在、スーパーマーケットの食品売り場を見渡しますと、「〇〇の素」や「簡単調理〇〇」と銘打った即席料理の素(と言っていいのかしら?)が所せましくひしめいています。温めればすぐ食べられる、若しくは自然解凍OKの冷凍食品と並んで存在感が大きく増した代表選手ではないでしょうか?

家庭での冷蔵庫の普及、共働きの増加や女性の社会進出などのライフスタイルの変化。冷凍食品の増加はそれらから始まりました。今では冷蔵庫の存在や働く女性、家庭での役割分担の変化などは、そもそも当たり前になっていますから、食品はより本物の味をと高度な差別化を目指したり、徹底的な安さを強調したりと品種は増える一方です。調理もとにかく簡単でおまけにどんどん美味しくなる。おまけに安いときたら私達は放っておきません。

「〇〇の素」はいつ頃からお目見えしたのでしょうか?記憶を紐解いてみると、35年以上前からCOOKDOがあったような気がします。パッケージには黒柳さんが笑っていたような。そんな時、デパートの地下街で『グルメキッド』という名の企画を見た覚えがあります。野菜・肉・魚など数人前をセットし、ソースも一緒にパッキング。『持ち帰って説明書どおりにフライパンを操れば、あなたはもう立派な一流シェフ♡』

ライフスタイルの変化とともに、食品のバリエーションもどんどん増え、そして、調理もどんどん簡単になっていく。そうなってくると、食品を取り巻く環境もどんどん変化していきます。冷凍食品に対応した冷凍物流やレトルト食品に対応したパウチなどなど…。そう、ライフスタイルの変化と食品の変化はそもそも相関して来ましたが、『物流と包材の進化』がその変化の関係に割って入り、逆にリードするようになった。この30年間はそんな時代だったのではないのでしょうか。進化すること自体が目的になった時代。

でも、今幸せを創ることに焦点をあてた新しい時代が始まります。

決して新しい進化に置いていかれないように。少しずつ少しずつ。私たちの願いです。

contents

- gs message
今幸せを創ることに焦点をあてた新しい時代が始まります。
- gs report
季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(最終章:年中行事考)ー
- 包装食品のものさし〈No.39〉
食品と容器のコラボレーション
- gs square
「想定外」





季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(最終章：年中行事考)一

春夏秋冬	年中行事
------	------

季(とき)の節目を教えてください

日本列島は、一年の間に春夏秋冬、見事に四季の変化を示してくれる位置にあります。「爛漫の里 陽光暖かな春」「深緑の山々 暑さと汗の夏」「豊穡の実り 風爽やかな秋」「雪景色 凍えの冬」ちょっとキザですが、これが私風の四季のイメージです。ともかくも、日本では四季が一年間をほぼ4等分して毎年訪れてくれます。もちろん南北に長い日本列島であり、太平洋に面している地域と日本海を経て大陸に面している地域があるので、四季の変化の時期に地域差があります(亜熱帯に位置する沖縄は別として)。日本に住む人々にとってこの四季の変化は当たり前であり、その変化が日常生活のリズムを作ってきました。

こうした中での節目が年中行事といえましょう。年中行事は特定の月日に毎年繰り返し行なわれる行事や儀礼を指したものです。元旦から大晦日まで、1年を通して様々な行事が配置されており、それらは四季の変化を教えてください。特定の行事の日になると、その季節を思い起こす。3月の雛節供で春を感じ、5月の端午の節句で夏の近いことを予測し、11月の七五三を迎えるといよいよ冬到来、というように。

これまでそれぞれの季(とき)の中にある具体的な行事を採り上げてお伝えしてきましたが、その締めくくりとしてこれら年中行事といわれる諸行事がいつごろから始まり、どんな変遷を経てきたか、これからどうなりそうか、ということ、私見を含めてお伝えしようと思います。

年中行事という語は純国産

年中行事にあたる行事や儀礼の多くは中国から伝えられたものですが、日本で古く農耕儀礼として行なわれていたものが宮廷儀礼化したものもかなりあるようです。特に朝廷で早くから各種の儀礼が行われてきたことは「日本書紀」(720年)にも記載されています。大化の改新(645)以降、集権的な政治機構が整えられるにつれ、儀礼も年間を通して設けられ数も多くなりました。平安時代に入り(794～)、ここで「年中行事」という言葉が出てきます。仁和元年(885)5月、1年間の各行事の名称と儀礼の方法が記された衝立「年中行事御障子文(ごしようじもん)」が御所清涼殿の弘庇(ひろびさし)に置かれたのが年中行事という語の初出といわれます。

中世以降、年中行事は宮廷儀礼として規格化されていき、その後の年中行事の中心になります。

やがて武士が勃興するとそれを取り込んだ武士独自の年中行事が生まれ、また、農山漁村では豊作・豊漁を願うため、また感謝するための行事が中心の年中行事が広がっていきました。

江戸時代に入ると、宮廷儀礼としての年中行事が長い間に一般化して民衆の暮らしの中に染み込み、武士を頂点に農民・町人・職人の生活を背景にする独自の年中行事が生まれました。たとえば大工の「手斧始め(ちょうなはじめ)」(1月)、商家の「恵比須講」(10月)など。

ところで、行事・儀礼の中身は前述したように中国から伝えられたものが多いのですが、この年中行事という語は日本で作られたもので、いわば純国産。中国にはない表現です。

年中行事は旧暦が基本

年中行事は、毎年決まった日に行なわれるものですが、明治になって大きな問題が出てきます。それは暦の変更です。明治6年(1873)1月、古代から使われてきた中国伝来の太陰太陽暦が新暦(現在使われている歴 太陽暦)に変わったことです。年中行事はもともと旧暦(太陰太陽暦)で運用されていたため、ほぼ1ヶ月以上のズレが出てきました。これでは季節感の相違を引き起こします。新暦を基準にしながら、季節感のズレも解消し、実施に支障がないようにするための工夫のひとつが「月遅れ」です。多くの場合、季節感を重視する特定の行事だけを月遅れにしました。その典型が8月15日の「お盆」です。年中行事の日取りの新暦との対処方法として、現在では「月遅れ」の他「旧暦をそのまま用いる」「旧暦の日取りを単純に新暦の日取りに置き換える」方法が採用されています。あらためて、みなさんの身の回りをご覧くださいになると、思い当たるケースが必ずあると思います。

新暦は太陽の運行を基本に作られたもので、自然との関係は太陽の運行のみ。旧暦は、1年は太陽年を採用し、月は月の満ち欠けに基づくもので、生活の実感と対応しています。暦の詳しい説明は省きますが、日常生活と自然との関わりという面から見れば、旧暦の方がはるかに実感的です。昨今、旧暦に関する書物が売れているということも、うなずけるような気がします。

時代の流れで変わりゆく年中行事

旧暦から新暦への移行、また昭和の敗戦以降、多くの年中行事が姿を消しました。しかし新しく生まれたものも少なくありません。終戦記念日、ゴールデンウィークなど。コマースベースでできたもの(バレンタイン、恵方巻きなど)。また、名称が変わったもの(紀元節→建国の日、明治節→文化の日、新嘗祭→勤労感謝の日など)。さらに一代限りの記念日もあります(天長節→天皇誕生日など)。このほかにもいろいろあると思いますが、ここでちょっとユニークな年中行事をご紹介します。それは愛媛県の中学校で行われている「少年式」。14歳になったら、1歩大人の仲間入りに近づくから、その準備のために自分の行動に責任と自覚を持つことを促すための行事です。毎年、立春の日(2月4日または5日)に2年生を対象に行われます。これと同じような行事が「立志式」という名称で、茨城、富山、石川、佐賀、熊本の各県でも行われています。

このように、年中行事は古くから伝わるものだけに限りません。その時代の流れの中で生まれてくるものです。さらにいえば、私たちの身近にもたくさんあります。たとえば結婚記念日や誕生日をはじめ、個人的なメモリアルを毎年祝うということ。幸運にも宝くじの高額賞金を当てた人なら、「人生でめったにない幸運日」としてお祝いする。これもまさしく年中行事にはほかなりません。プライベートな年中行事を持つってちょっと素敵じゃありませんか。

全般的にみて、日本の年中行事は四季の農作業に関わる事柄が大勢を占めます。これは農耕民族であったことが大きな要因ですが、それに長い間の宮廷・公家、武士の生活が民衆の暮らしの中に採り入れられてできあがったものが多いといえます。

食品と容器のコラボレーション

4.食品開発のキーとなる包装

これまでに述べた包装の役割、包装の技術手段、それらが食品の安全性管理へ寄与することを念頭に置いて、今回、食品の新商品開発について検討したい。

食品開発の推進には開発チームという専門チームの編成が必要である。チームの編成には複数の人で構成されるのが通常である。どの様な構成メンバーが考えられるか。

構成メンバーには、容器メーカー、食品メーカー、販売者、食品に関係する学校の生徒、食品のOBなど異業種の人々のコラボレーションによるプロジェクトチームで編成することを推進したい。中小企業では開発担当者は一人が多い。その開発担当が一人の時でも自力では無力なのでプロジェクトチームを活用すると良い。容器メーカーの立場でみれば、容器メーカーの担当者が中心となって取引先を含めた関係者からなるコラボによるプロジェクトチームを組むことである。開発を成功させる第一歩としては、チームの編成とメンバーの役割を明確にし、意図する食品について自主的に中身と容器の製品を試作し、係る食品メーカーへの打診、市場への調査・打診というPDCAサイクルを行って、消費者に喜んでもらう食品を提供するまで専任体制で責任を持って対処することである。

さて、専門チームが出来れば次は「意図する食品について」どんな食品を開発するかという課題である。

消費者が食品に求める目線は、中身の美味しさ、安全性、信用度、健康性、便利で安心して使えるものであり、環境に優しく、ユニバーサルデザイン7原則3付則で評価される美粧性をもち、適正な値ごろにある。

一般的に、食品の評価は、食品の品質(美味しさ)と値段とサービス(特に安全性、環境に対する配慮、使いやすさ)で決められる。美味しく、安心で、サービスの良いものという目線である。

その目線ととらえる食品の市場には、伝統的な食品をイメージする保守的な面とグローバルな食品との融合をイメージする進歩的な面があり、それらを切り口から見ると主食になるもの、副食(スープ・おかず・調味料)になるもの、おやつになるもの(フルーツ・菓子など間食)という分野がある。どの分野を狙うかということである。容器メーカーから見れば、この分野の選択肢は幅が広いが、専門チームが属する食品メーカーの強みと弱みについて分析し、強みを前面に打ち出すことである。

食品メーカーとして弁当・総菜を営む企業を想定して新商品を開発する。

専門チームの市場調査担当者が弁当について調査をし、その内容を分析吟味し、チームで意図する弁当が何か…目的を決める。

弁当というのは、多種多様の食品が詰められている。その内容の中心は主食と副食とデザートで構成されている。弁当の

内容から伝統的な弁当、新規な弁当に整理できるだろう。弁当の容器も色々ある。

意図する食品に、弁当完成品を狙うとすると主食、副食、デザートなど部品管理が重要である。ここでは部品管理の一つとして「おかず(副食)」を選択した。弁当におかずは何種類入っているのか。そのおかずすべてを作って提供しようとする、煮る、焼く、揚げる等々多様なおかずには人・設備・資金が必要となる。実際に「おかず」という店名でおかずの惣菜店を展開した人もいるが(その目的はMS、HMRを狙って)、ここでは部品の一つとして最近筆者が新潟の能生漁協で経験した例を述べる。

この漁協は糸魚川沖の機船底曳網漁で漁獲した生鮮品を販売する事が主の業務であるが、底曳網では小魚も上がってくる。この小魚を有効に活用できないかという課題を取り上げて、漁業者と営業者と販売者とコンサルタントがチームを組み、ここで漁獲されるものの中に一品でも何か特徴のあるものを提供したいと定め、そこで、小魚を丸のままつぶしてミンチボール(つみれ)にして、カルシウム(Ca)が豊富なたんぱく源を提供することを目的とした。小魚に能生で漁獲されるニギス(地方名メギス：ニギスはアンセリン、タウリンなど甘いうまみ成分があり、良き加工材料である。)を利用して、ミンチボールに仕上げ、関係者並びに学校給食者(に狙いを定め、地産地消で行く)と試食した結果大変美味しいという評価をされ、給食関係の栄養士さんから使ってみようという返事を頂き、ニギスのミンチボールがおかずとして採用されるようになった。

この製品の製造工程は、頭と内臓を除去し、洗浄後、骨ごと身肉をミンチし、他の材料と混ぜてミンチに成型し、蒸気加熱殺菌・冷却後、計量・金属探知検査し、包装、箱詰めされる。ミンチボールは近場の販売先には冷蔵で供給し、通常は冷凍し、冷凍で流通される。加熱冷凍食品に属する。

このチームは、それぞれ役割分担を決めて取り組んで行動した結果、良き成果につながった。このつみれは他の小魚でも可能であり、弁当の材料として良く使われている。

この時の包材は、業務用g~Kg仕立ての袋詰めであるが、市販用にはトレー詰め外装袋詰め、あるいは化粧箱入り等も考えられる。販売先の要望によって変化する。

この取り組みは「漁獲した魚を市場へ出荷する」というこれまでの漁業の業態だけでなく加工・販売までを含めた六次産業化の一例と言える。

食品メーカーから、あるいは小売店側から、中身の開発は出来たが、「容器はどうすればよいか」という、容器がキーポイントになる要望が今後増えるのではなからうか。ここに六次産業化の一つとしてコラボレーションの可能性がある。