

2. 食卓の変化に対応して ― 私たちに何が必要か ― 6 家族200枚の食卓写真から見えること

講演者 生活協同組合コープあいち商品政策室
担当部長 堤 英祐 氏



*プロフィール

1977年 めいきん生活協同組合に入協
2000年 生活協同連合会東海コープ事業連合非食品商品部部长
2003年 同商品事業本部長
2006年 めいきん生活協同組合組合員商品活動室統括部長
2009年 同商品活動推進室統括部長
(2010年 めいきん生活協同組合とみかわ市民生活協同組合が合併、生活協同組合コープあいちに)
2013年 生活協同組合コープあいち商品政策室担当部長

生協のあり方

最初に、私が所属する生活協同組合（以下、「生協」）というものについて簡単にご説明します。日本の生協組合員数は2,773万人です。協同組合という組織にはさまざまなものがありますが、その1つが生協です。職域、地域、大学とさまざまな場所に生協がありますが、協同組合の理念は共通していると思います。

私が所属しているのは東海コープグループの中にあるコープあいちという組織です。愛知県内で44万人の組合員がいます。

生協は商品の開発に時間をかけています。組合員の皆さんにモニターしてもらったり、食べてもらったりして、一緒に開発していくのが基本です。これは、ロングセラー商品を生み出す環境であるともいえます。

また、生協の一番のプロモーションは口コミです。「骨ぬきサバ」という商品への組合員のコメントをご紹介します。ご紹介しながら説明します。

「食にうるさい夫が一口食べて『うん、うまい！！』と絶賛！夕食だったので『明日の朝も食べる』と言ったほどで、文句なしの一票です。シンプルにグリルで焼いただけですが、焼魚は食べなかった1才の娘もパクパクと。骨も気にしな

くていいのはありがたいです！」。

これが組合員から頂いたコメントです。このように食べるシーンが目に浮かばないと、生協の商品は買っていただけません。このコメントのような情報は、とても大事です。「骨ぬきサバ」ってどんな味なのかな？と最初に買う方は迷われると思いますが、こういうコメントがあれば、安心していただけるからです。

鶏肉についても「味がしっかりしていて臭みも感じないので、鶏肉好きの我が家の食卓には欠かせない存在です」とコメントを頂いています。意外に鶏肉は臭みを心配される方が多いのですが、このコメントはその点をフォローしています。

共感が大事なのです。消費者が「これ、いいね!」と思って選択していただくことが大事で、そのコメントに共感が寄せられるわけです。

生協は、冷凍食品分野に関しては非常に強いと思います。下ごしらえがしてあって、最終工程は料理を作る人に残しておく、そんな商品で強みを発揮しています。

反面、弱みもあります。農産物は生協の共同購入システムでは対応しにくく、今年も4月の長雨の影響で品薄になりました。また、生協は2ヶ月前に仕入れ価格と売価を決めています。この時期（4月初旬）生協ではキュウリ1本が28円でした

が、他の一般のお店では56円を超えていました。この結果、驚異的な売り上げになりましたが、大きな損失を出しています。農産物の計画的な扱いがうまく進んでいません。また、新規商品の導入スピードが遅いのも問題点だと思います。『日経トレンドィ』でトレンド商品として取り上げられた商品は、ほとんど生協で扱いができないということです。昨年、アンジェリークNYで有名なクロワッサン・ドーナツが流行し、ミスタードーナツは同年4月に新商品として出しましたが、生協では扱いができていません。

売れるという面から見ると、キーワードは健康です。特に美容とダイエットでヒットした商品が多いのです。例えば2007年、納豆が突然爆発的に売れました。ダイエット食品として取り上げたテレビ番組の影響です。当時、納豆が平均の10倍以上の売上げとなりました。その後もバナナやトマトなど、テレビ番組が発端になるブームが続いています。健康は生鮮品においてもキーワードになると思います。

ただ、それは消費者が勘違い（フードファディズム）してキーワードになる側面があることに注意しなければいけないと思います。たとえば、何かを食べると、1ヶ月で5kg減量するとか、肌が突然美しくなるとかです。普通、食品が持つ機能にはそうした効果効能はありません。

とはいえ、トマトはその後も長期にわたり売上げの高い商品ですし、バナナもひとところに比べ少し減りましたが、順調に購入頂いています。落ち着いて考えてみて、妥当な水準の売上げで安定したように思います。

放射性物質の摂取量調査

2011年の東日本大震災の原子力発電事故後、日本人、特に食に不安を感じる福島の皆さんが、放射性物質をどの程度摂取しているのかを知るために、18都県の生協が協力して調査を実施しました。調査年度によって異なりますが、愛知県では5～14世帯、福島県では100世帯以上が参加し、全国

で最大671世帯に御協力していただき調査しました。放射性物質の摂取量を知るためには、普段どおりの食事を調査しないと意味がありません。そこで陰膳のように1食余分に作ったものを丸ごと袋に入れて生協に送っていただき検査しました。

この結果、2014年度には、どの食事からも放射性セシウムが検出されませんでした（検出限界1ベクレル/kg）。ちなみに2011年度からのこの調査で集まった食事は1500例を超えますが、その中で最もベクレル数が多かった食事を1年間毎日とったとしても、体内被ばく量は年間許容摂取線量を大きく下回ります。

食品からの放射性物質の摂取量調査の測定結果から見ると、当初から食品流通がコントロールされていたので、流通している食品からの摂取量は体内被ばくを心配するような状況にはなかったと言って良いと思います。

食卓の現状

さて、この放射性物質の摂取量調査の中で、コープあいちでは200枚近くの食卓写真が集まりました。これを用いまして、現在の食卓の変化と、売る側と買う側、生産と食卓が離れている現状を説明したいと思います。

コープあいちに送っていただいた食卓の写真を見ていただきましょう。

間食も全部写真で出していただきました。夜、ビールを飲んだら、ビールも出していただいています。外食で食べられたものは1食余分に注文して出してもらい、徹底した食卓の再現をお願いしました。

【2011年12月14日 Aさん】



朝：パンと卵焼きに、愛知県産のキャベツ添え。コーヒーは豆をひいてドリップして飲んでます。
 昼：インスタントラーメンの担々麺に、静岡産チンゲンサイ、伊藤ハムのベーコン、桃屋の味付メンマ。ティーバックの水出しお茶。
 間食：穀物バー、チョコパン、胡椒せんべい、みかん。
 夕：産直の豚肉と味の素のCook Doで酢豚。麦茶のティーバックを冷水ポットに入れ水出し。

【2011年12月17日～18日 Bさん】

12月17日



昼：愛西市の瑞逢社のカレーうどんに、あげ、豚肉、ネギ、ニンジン、タマネギ。南アフリカ産のルイボスティーです。
 間食：カルビーのポテトチップス、チョコレート、コーヒー。
 夕：キムチ鍋（キムチ鍋の素ーコープブランド、エバラ食品からのOEMーに、豚肉、豆腐、ハクサイ、ダイコン、ニンジン、シイタケ、エノキ、マイタケ、モヤシ、ネギ）、ゴボウと牛肉の煮物
 ※この方は別ですが、2011年当時は結構、野菜（特にシイタケ）の安全性（放射性物質）を心配する人が多くいました。

12月18日



朝：日本ハムの明太子チーズフランス。スクランブルエッグとレタス。バナナ1本とみかん1個。味の素のインスタントコーヒーとせいきょう牛乳で作ったカフェオレ。
 昼：生協のイタリアンパスタとソースを使ったカルボナーラ。スナックエンドウ、キュウリ、ミニトマトのマヨネーズサラダに、リンゴジュース。

【2012年8月1日 Cさん】



朝：パン。

昼：パスタ。

夕：シーフードカレー（シーフードミックス、シーチキン、ルー）。ナス、ピーマン、ダイコン、カボチャ、オクラにめんつゆを入れて作ったマリネ。生協のふかひれスープの素に卵を入れて作ったスープ。

【2012年12月1日～3日 Dさん】

12月1日



夕：愛知県のキャベツ、岐阜県のニンジン、北海道のジャガイモとタマネギ、国産セロリ、プリマハムのベーコン、コープのコンソメスープを用いたポトフ。デンマーク産のアカウオ（コープが扱っている冷凍食品）の煮つけ。

12月2日



朝：生協の2斤食パンをトーストしたものにコーンソフト100マーガリン。スクランブルエッグ、ケチャップ、レタス。ヨーグルト（森永ビヒダスのブルーベリー入り）、カフェオレ（味の素のブレンディに牛乳）、長野県飯田市産のリンゴ。

昼：バリラのスパゲティに、ハチ食品のソースと、ピーマン、タマネギ、ニンジンを入れたナポリタン。もずくスープ。

間食：マロンケーキとコーヒー。

夜：イチビキのちゃんこ鍋の素を使った味噌ちゃんこ鍋。

12月3日



朝：ジャムトースト（リンゴジャム、シナモンシュガー）

昼：ニチレイの直火炒めチャーハン。

食卓調査からうかがえる変化



以上の食卓調査を行ってきた我々にとって驚くべき変化があったのが、上に示した2013年12月4日夕食の食卓です。2011年から始まった食卓調査では、コープあいちだけでここまで120枚の食卓写真と食卓メニューを、組合員から送っていただきました。

それまで送って頂いた食卓写真の中に、みそ汁と急須でいれたお茶が、この日まで1回も登場しませんでした。それが、この日初めて、お茶とアサリのみそ汁が出てきました。あまりに驚いたので、「何かあったのですか？」と直接お尋ねしました。すると「生協の取り組みで、伊藤園の『おいしいお茶のいれ方』という講習会に参加して、茶葉を急須でいれるお茶のおいしさに気づいて、この間急須でお茶を淹れることが無かったのですが初めてお茶をいれてみました。」と言うことでした。みそ汁も、「豊田市の野田味噌商店の仕込み味噌を造る講習会に行って、自分で仕込み味噌を造ったので、その味噌を使って味噌汁を作った。本当においしかった。」とのことでした。

そのようなきっかけがあれば、お茶も味噌汁も自分で作るけれども、逆にそういうきっかけがなければ作らない、ということで、かつての食卓と随分と違ってしまったと、あらためて感じ入った次第です。

しかし、基本のご家庭ごとに内容はそんなに変わるものではなくて、パンだったり、パスタだったりというパターンが決まってしまうのだなとい

うのも、この調査でよく分かりました。

比較的新しい食事を見ても基本的なパターンは変わりません。パン、パスタ、そういうものが随分多くなっています。また、急須でいれる茶葉を使ってのお茶や、みそ汁は少ないのです。ご飯の出現回数も少なくなっており、代わりに麺類、パスタ、パン、ピザが出てきています。かつての食卓とはずいぶん変わってきているように思います。

今回、食卓を紹介した調査協力者は30代から40代と比較的若い組合員です。食に関心が高く、家族の健康にも気を使っていることが、食卓に反映しているかと思います。

共通して言える特徴としては、調理に時間がかけれない、ということです。基本的に30分以内で作るということでした。ある調査では出現回数の多い料理は、1位がカレー、2位がうどん、3位が鍋料理、4位が焼きそば、5位が野菜炒めとなっていました。メニューの決定には時短が大きく関わっていると思います。

もう1つの特徴は調味料です。一般に「さしすせそ」（砂糖、塩、酢、醤油、味噌）と言われている基礎調味料が使われなくなって、めんつゆ、ドレッシングを使う頻度が多くなっています。

また、食べ方（調理法）を知らない生鮮品も増えており、それが食卓内容を決めているように思います。

生協の調査によりますと、調理器具で一番使われているのはフライパンでした。逆に「煮る」「炊く」はしなくなっています。これも時短の反映かもしれませんが、特徴と言えます。

この「煮る」「炊く」をしなくなっていることが、野菜消費量の減少につながっていると思います。特にダイコンなどは、調理できない人が多いです。ぶり大根を作れる人が今、どれほどいるのでしょうか。この現状は、我々も少し考えないといけないのではないか、と思っています。

以前、私はイオンの本部長の方とパネルディスカッションをしました。その際、イオンの農産売り場で問い合わせが一番多い商品は、モヤシだと

教えられました。確かにモヤシは包装され一見そのまま食べられるような感じがしますが、加熱が必要です。そうしたことも分からなくなっているのが今の消費者です。今、ハクサイを丸で買う人は少ないと思います。スーパーでもほとんどが4分の1カットで売っています。キャベツも今後はカット野菜でしか売れなくなる可能性もあると思います。このような食卓の現状の背景として、暮らしが厳しくなっていることがあるように実感します。

2012年に日本生協連が全国調査した結果では、1997年から2012年までの15年間で、世帯年収200万円未満と200～400万円の世帯数が倍増しています。やはり収入格差が拡大しており、特に若い世代の世帯収入が非常に厳しい中で、食べ物についても厳しい状況になっていると考えられます。このような状況の中で、どうしたら生産の現場や流通から、本当の価値を消費者に伝えられるのでしょうか。まず、どう食べられているのか、どう使われているのかを知ることが必要です。そこで単なるモノの情報ではなく、“食”に関するコトとして伝えていくために、写真の食フェスタのような活動を大事にしています。

流通に関わる人なら誰でも言うことだと思いますが、食卓の笑顔がイメージできるようなコト情

報をどう消費者に伝えていくかを、消費者と生産者、流通と一緒に考え、進めていくことがすごく大事だと思います。

生協の活動例：食フェスタ



食フェスタ 寄せ植え



食フェスタ 芋ほり交流会



食フェスタ アンパンマン巻き寿司



食フェスタ 朝ごはん



食フェスタ 復興支援さんま祭り



食フェスタ 生協たまごのシフォンケーキづくり