

編集後記

今年の冬は全国的に例年になく厳しい寒が続いています。雪も多く、東京の都心でも1月の記録としては64年ぶりに20cmを超える積雪となりました。当日は筆者も電車が故障で停まって帰宅が遅くなり、深夜に雪かきをすることになりました。雪国の方々のご苦労をまざまざと体感した次第です。

この時期に欲しくなるのが「おしるこ」です。先日も、深夜に駅のホームで身体を温めようと販売機のボタンを押しました。出てきたのは大手飲料メーカーの「大納言しるこ」。『北海道産、粒入り』の表示があり、手に取ると、なぜか飲み口の近くがくびれていて、「粒がよく出る容器」との表示があります。従来品に比べて粒が出やすい容器である旨の説明があり、確かに飲みやすかったので、後日、ネットで検索すると2016年のニュースリリースがヒットしました。粒が出にくいという消費者のニーズに応じて、新設計の容器を採用したとのこと。さらにネットサーフィンを続けると、缶の中の粒の動きを流体解析したページが見つかりました。凹みがあることでその上の流れが早くなり、飲み口下方には渦ができて粒が出やすくなっているようです。単なる意匠だけではなく、物理学に基づく効果があるのに感心しました。

さて、上述の「大納言しるこ」には、消費者に商品価値を訴求するため、しるこのイメージ画像と一緒に様々な情報がプリントされています。この商品は『まるごと茹で上げ製法』ということで、豆を茹でてから缶に詰めるのではなく、缶に詰めてからじっくり茹で上げることにより、素材本来のおいしさを逃がさない工夫がなされているようです。「簡単レシピ掲載中」との記載にQRコード。我が身のITスキルの乏しさを実感しながら、タブレットに読み取りソフトを入れ、動画ギャラリーから、お餅を使った簡単レシピの提案内容を見ることができました。この小さな缶ひとつにも中味の「おしるこ」だけでなく、様々な情報そしてICTの技術要素が凝縮していることに時代の流れを痛感しました。

現在、日本海側では大雪となっていますが、静かに春は近づいて来ています。これからの季節、気象の変動が大きくなりますが、農家の皆様には天候の推移に目を配りながら豆類の栽培準備などを円滑に進めていただきたいと思います。

(矢野 哲男)

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL：03-5570-0071
FAX：03-5570-0074

豆 類 時 報

No. 90
2018年3月20日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル3F TEL：03-3584-6845
FAX：03-3584-1757
