## 1章 コンビニとコンビニ弁当 --- 7

- ●コンビニクイズに挑戦!── 8
- ●コンビニ食品は日常の味 ―― 12
- ●コンビニの人気ナンバー 1 はお弁当 —— 16
- ●コンビニ弁当の身分証明 21
- ●お弁当の売れゆきと仕入れ数 ―― 23
- ●売れなかったお弁当のゆくえ ―― 30

### 2章●コンビニ店長バーチャル体験 ── 33

- ●あなたもコンビニ店長さん ----34
- ●お弁当の注文をしてみよう ―― 36
- ●コンビニ経営はなかなかたいへん ―― 46

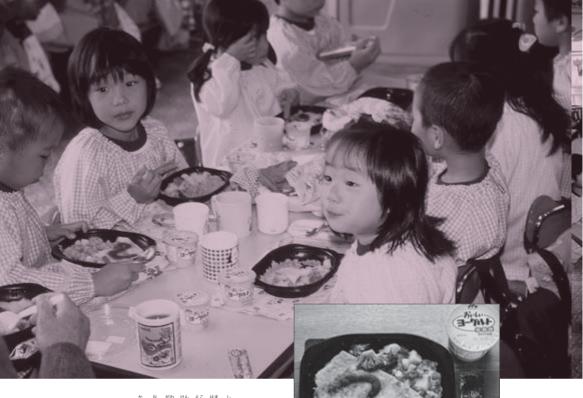
## 3章●お弁当工場の一日 — 49

- ●お弁当工場をたずねる ── 50
- ●工場に入るまえの準備 51
- ●お弁当工場の全体図 ── 52
- ●工場内では「食材あともどり禁止」—— 54
- ●お弁当の作業工程 ―― 55
- ●お弁当工場の見学からみえてきたもの ―― 62

#### ●コラム

全国に広まった恵方巻き — 20 / POSシステム — 26 コンビニエンス・ストアのはじまり — 48 大型調理器臭のいろいろ — 57 / のり巻き製造機 — 59 江戸の町のファースト・フード — 86

4章●幕の内弁当とフード・マイレージ ── 63
●幕の内弁当は食草の縮図 —— 64
●食材はどこからやってくる?――66
●食材の輸送キョリ―― 68
●フード・マイレージって、なに? <del></del> 71
●日本のフード・マイレージとを国との比較 —— 75
●輸入食料のほとんどは穀物 —— 78
●日本の食料自給率は最低 —— 79
●幕の内弁当の食材輸送キョリの見直し ―― 81
●フード・マイレージからみえてくるもの ── 83
5章●バーチャル・ウォーターとコンビニ弁当8
●バーチャル・ウォーターって、なに? ―― 88
●水が少ない地域で拳いが少ないのは — 89
●お米をつくるために必要な水の量 ―― 91
●コーンスナック菓子のバーチャル・ウォーター —— 93
●牛肉をつくるために必要な水の量 —— 94
●牛どん弁当をつくるために必要な水の量 ── 96
●牛はなにを食べている? —— 98
●日本のバーチャル・ウォーターと水の使用量 ―― 101
●バーチャル・ウォーターのほとんどは農畜産物 ── 103
●世界の水事情は —— 105
「俺利さ」の光と影――あとがきにかえて ―― 109



これは、神奈川県横浜市にある「しみずがおか幼稚園」の、ある日の給食風景です。子どもたちが食べる給食で新しいとりくみをしていると聞いて、2004年6月、わたしたちはここへやってきたのです。

わたしたちがこの幼稚園に着いた すぐあと、外からあたたかいお発当 がとどけられました。

この日のメニューは、オムレツ。 とくに変わったところは、ありま せん。

でも、ちょっとひみつがあります。 どこだかわかりますか。







ヒントは、オムレツが入っていたお発望容器のふたです。ふたをよー く見てください。

あながあいています。このあなはなんのためにあいているのでしょう。 正解を言っちゃいます。このあなは、お発当を電子レンジであたため たときに出る蒸気を、にがすためについているものです。

では、もう1つ。こちらは、子どもたちが食べていたオムレツの蓉

。 器よりも大きいものです。こちらに も同じようにあながあいています。

この大きな容器はなんだと思う?

じつは、これは家の近所にあるコンビニエンス・ストアの am/pm で買った「ハンバーグ発当」の容器。

どうです。なんとなくわかってき ましたか。



そうです。しみずがおか幼稚園のこの日の綺麗は、コンビニの am/pm がつくっているもの。コンビニが幼稚園の給食を提供しているなんて、おどろきですね。

このお弁当は、しみずがおか幼稚園の襲望から生まれたものでした。この幼稚園では、子どもたちが安心して口にできる給食をさがしていたところ、知りあいが、「am/pm は食品添加物 [注] を使わない、フローズン技術 [注] によるお弁当をつくっているよ」と紹介してくれたのだそうです。

現在、am/pm の幼稚園むけのお弁当メニューとしては、オムライスのほか、キーマ・カレー、キッズ・ハンバーグ、イタリアン・ハンバーグ、スパゲティ・ナポリタン、スパゲティ・ミートソース、からあげチャーハンがあり、首都圏の7つの幼稚園や保育園で利用されているそうです。



[注] 食品添加物……食品の製造・加工などの過程で加えられる、保存料・合成 着 色 料・酸化防止剤など。

[注] フローズン技術・・・・・・つくりたての食品を、マイナス40度の冷気をあてて急速冷凍する技術。その ほものよう こうせいちゃくしょくりょう ため、保存料・合成 着 色料などナシの調理が可能になった。冷凍のままお店で保存でき、お店で加 なった。お子当容器のあなは、そのときに出る蒸気をにがすもの。 第章

# クンビニとコンビニ発修



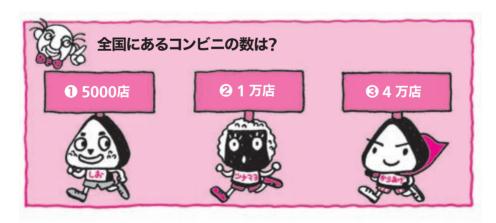
## 【コンビニクイズに挑戦!



コンビニ弁当探偵団は、コンビニ弁当をさぐるまえに、まず、コンビニエンス・ストアについて調べてみました。

ここからはクイズ形式。さて、問題です。

町でよく見かけるコンビニ。全国では、いったいどのくらいあると思いますか。



「商業統計調査」(経済産業省・2002年) によると、コンビニは全国に 4 万843店あるということです。そこで、正解は❸。

それでは、やはり地域ごとにかならずある郵便局の数は、どのくらいだと思いますか。

じつは、全国の郵便局数は約2万4800局。コンビニにくらべると、ずいぶん少ないことがわかりますね。逆の見方をすれば、コンビニがそれだけ生活に密着しているということです。

コンビニには、たくさんの人がおとずれ、いろいろな商品を買っていきますね。コンビニ全体で、いったい、どれくらいの売りあげをあげているのでしょうか。



経済産業省の調査によると、コンビニ全体で年間 6 兆6043億4200万円を売りあげるそうです。正解は、また3。

コンビニでいちばん多い店舗をもっているのがセブン-イレブンで、 1万826店、つぎがローソンで8077店、3位がファミリーマートの5994店です(2005年2月筑粒)。

では、コンビニには 1 日、どれくらいのお客さんがおとずれるのでしょうか。セブン-イレブンでは 1 日平均986人のお客さんがおとずれ、1 人平均649円買っていくそうです (2004年度データ)。

お客さんの数が多いと感じましたか。それとも、意外と少ないと感じ

#### ましたか。

コンビニ 発望探偵団は、東京郊外にあるコンビニ店で話を聞きました。 さあ、それをもとにクイズです。



通常、コンビニにある商品の品自数は、どのくらいだと思いますか。



コンビニ 1 店においてある商品は、約2500品目といわれています。 芷解は③。

コンビニと同じ面積の個人商店では、おいてある商品は500~800品目といわれていますから、コンビニは、せまい面積にたくさんの商品がおいてあるのが特徴なんです。

では、このなかで売りあげのいちばん多いものはなんでしょう。



あるコンビニ会社のパンフレットにある商品群べつの売りあげを見て みると、なんと、食品類が売りあげの75%をしめます。その意味では、