(C)日刊スポーツ新聞社

山あり谷あり…これがスポーツ弁当開発の全貌だ

野球と食育で社会貢献する企業をニッカンが橋渡し

①スポーツ弁当プロジェクト発足

史上初！　スポーツ記者が弁当開発！　日刊スポーツは、パナソニックグループの社会人野球の名門パナソニック野球部、イオングループのオリジン東秀とのコラボで弁当を開発。名物記者・寺尾博和編集委員のプロデュースで3種類の弁当が出来上がった。10月発売の弁当完成までの秘話を紹介します。

社会人と選手両輪

〝食欲の秋〟が深まってきた。食生活、食習慣の管理が注目を集める近年、料理のできる男がモテるらしい。〝愛妻弁当〟で送られる会社員は、たまには主夫になるのが家庭円満の秘訣だとか。〝メタボ〟、体脂肪、老化防止を気にするアナタもちょっとした工夫でスリムになれる。食生活のリズムは美肌、美容にも影響。プロ野球への大志を抱く少年にマッチするメニューは？

今回の主目的は「健康の源」といえる「食べる」ことの重要性を弁当に具現化させること。社会人野球の名門パナソニックに、弁当、惣菜販売を主体事業に全国展開するオリジン東秀、ニッカンの3社による「弁当開発プロジェクトチーム」が5月に発足。発売にこぎつけた3種類の弁当のコンセプトは『食育』だ。

『食育』とは、なにも新語ではない。明治時代がルーツで、徳育、知育より食育こそ重視すべきと主張されたが、高度経済成長によって食生活が多様化するなど飽食の時代となって、食育は置き去りにされた傾向が強い。食事の欧米化で環境が大きく変化、栄養の偏り、生活習慣病など支障が生じてきた。そこで健全な食生活、食文化の継承、心身の健康管理がクローズアップされるようになった。

健康＝食事×運動

パナソニックの選手たちは、職場では社会人、グラウンドでは野球選手と、両輪をこなしている。それも、ただ単にプロ野球選手を目指すとか、都市対抗、日本選手権の大会で頂点に登り詰めることだけが活動の目的ではない。少年野球教室で底辺拡大、障害者野球教室を開催するなど、地域に根ざした幅広い青少年育成活動にも力を注ぐ。

スポーツを通して社会貢献する姿勢が、オリジン社長・加果章男の「食ビジネスを通して社会貢献する姿勢を貫きたい」という経営理念に合致、それを弁当開発に反映させようとの結論に至った。オリジン取締役で〝食のエキスパート〟田中之浩が「健康＝食事×運動の切り口で考えるべき」と提案。パナソニック監督の松井総也は売れ筋の唐揚げが好物のオリジンファンで全面協力を約束した。

総合プロデューサーで日刊スポーツ名物編集委員の寺尾が、ペンと包丁、パソコンとまな板の両刀遣いで、〝世界のパナソニック〟に潜入。業界を代表するこの3社が手を組み、3種類の弁当を開発。パナソニックスタジアムに通い詰めた寺尾は「人生に勝つためには？」を自問自答し、勝負弁当にこだわってきた。そこには汗と涙のストーリーがある。

オリジン弁当が発売するコラボ弁当を手に笑顔をみせるパナソニック野球部ナイン（撮影・田崎高広）

第1弾「必勝スポーツ弁当」＝パナソニック野球部発案

少年野球教室で指導するパナソニックの選手

②「試合に勝つため」の逸品

綿密ミーティング

パナソニック野球部は社会人野球の名門である。関西に拠点を置き、地域に密着しながら社会貢献活動も展開。3社で共同開発した『必勝スポーツ弁当』は「試合に勝つため」がテーマ。好バランス、満点ボリュームの逸品だ。

今回の弁当は、スポーツの楽しさを伝えながら勝負にこだわり、栄養面で自己管理を徹底するアスリートにアンケートをとりながら考案された。このプロジェクトの旗振り役、オリジン経営企画部部長で、〝カラオケ部長〟も兼務する横川和浩は「もっと情報が欲しい」と熱く訴えた。

オリジンと名物記者の寺尾で作製したアンケートは計33項目に及んだ。「3食の主な主食？」「1日の野菜摂取量」「筋力をつけるために心掛けていること？」「速球を投げる、打力アップするために食事摂取に心掛けるもの？」など。最後に「自分が期待する弁当を絵で書いてください」とイラストを要求するなど多岐にわたった。

ヘッドコーチの丸尾英司は「理想はデラックス洋食」、副キャプテン内野手の後界昭一は「栄養、カロリー、食べやすさが大切」、エース山本隆之は「量より質重視」、しぶとい打撃をする森志朗は「試合前を意識したシンプルな弁当がいい」。アンケート集計では、試合前後で摂取する食材、エネルギーが異なることが判明。試合前は多品目をバランス良く食べて体調を調整。試合後は、焼き肉、ステーキなどスタミナ豊富の嗜好性が示された。

初の試み肉魚混在

本来、アスリートの栄養成分必要量は男子が3500〜4000、女子は2500〜3000カロリーと言われる。これらのデータも踏まえた上で早速、オリジン商品開発部の〝フェミニスト部長〟後藤雅之を中心に綿密なミーティングが続けられ、①試合前を想定②ボリューム重視③1000カロリー超に設定—の基本的な方向性が固まった。

オリジン内部で何度も改良を加えながら必勝弁当が完成。近畿担当の〝職人〟小原光博が「夢のような弁当に仕上がった」と胸を張る。オリジンで初の試みは肉と魚を混在させたことだ。内容は自慢のヒレ肉、魚は鮭の西京焼きの2本柱。焼き肉は良質のタンパク質を含む、豚の肩肉を使用。疲労回復に効果があるとされるクエン酸を含む大きな梅干しがご飯に載った。

試食会では、筋肉のエネルギー源になるタンパク質に重点を置く投手リーダーの相木崇が「ストレスがかからないメニューになった」。自宅でも愛妻の由香利夫人にバランスを考えてもらうキャプテン坂口直樹も「オリジンはアットホームな雰囲気がいい」と満足げ。

ハッピーな弁当が出来上がり、パナソニックは日本一の常勝へ走り続ける。

③不規則な記者が作る規則正しい弁当

大学で栄養学受講

ニッカンが誇る名物記者・寺尾博和は〝眠らない記者〟だ。日本プロ野球、大リーグ、五輪、WBCなど世界各国で取材。一方、高級料亭からB級グルメ。メンズエステから流行ファッション。歌舞伎からAKB48。早朝から深夜。謎の人脈をもち、とにかく休日も自宅にとどまらない、日本有数のスポーツ記者だ。

フードマイレージ、スローフード、有機食品、マクロビオティック…。食料自給率の低下で、日本人の食事環境が大きく変化。最近は食に関する用語が出回るなど、改めて食生活の健全化が問われる。〝戦闘機〟のような男、日刊統合戦略センター原田純平が「この難局を乗り切れる役者は1人しかいない」と白羽の矢を立てた。

今回は「不規則な記者が規則正しい弁当を作る」がコンセプト。寺尾は大阪体育大学（大阪府泉南市）で運動栄養学の教授・岡村浩嗣に師事し、開発のキーを探り続ける。岡村を中心とした研究室が考案した『意外と悪くない朝食』（※注）では、規則正しい食事は、必ずしも多品目でなくてよいことが分かった。

大体大で栄養学の講義を受ける寺尾編集委員

岡村　食事は主菜、副菜、汁物などそろった方が望ましいというが、自炊を敬遠する学生、1人暮らし、時間的に余裕のない人には簡単でない。

栄養の常識では、弁当箱の半分に主食（ご飯、パンなど）、残りに主菜（肉、魚、卵など）、さらに副菜（野菜、海草など）を詰めればバランスが良くなるというのは一般的だ。

〝岡村の考え〟から刺激を受けたのは『エネルギー』を意識することの重要性。エネルギーは人間が生命を維持するのに必要とされる力、その大きさを数値で示したのがカロリーだ。

栄養学を受講した寺尾は多忙な1日のエネルギー消費量（必要量）の計算を試みた（表）。この数値が必ずしも弁当開発の材料になるとは言い難い。ただエネルギーとバランスが調和した食事を考慮するのが大切なのは認識できた。

『エネルギー密度』

岡村　不規則で太るのはエネルギー過剰が要因といえる。もっとエネルギー密度を考えた弁当がベターだと思う。

『エネルギー密度』は食べ物や飲み物の体積あたりのエネルギー量のこと。食べ物は大きさは同じでもカロリーが同じというわけではない。ケーキと豆腐のように、同じ体積でもカロリーが異なるのはエネルギー密度が違うため。見た目が同じでも、エネルギー密度の高いのは高エネルギー、低いのは低エネルギー。エネルギー密度は①食材・食品そのもの②加工・調理方法に影響を受ける。例えば、食品の水分や食物繊維が多いと、見た目が同じでもエネルギー密度が低くなるというわけだ。この考えを応用すると、見た目は同じ料理でも、食材と調理法などを工夫すれば、カロリーを抑えることが可能ということになる。豆腐ハンバーグなどが典型だろう。

岡村は、さらにこれを意識した指導を施した。「エネルギーを支えるのは、おかずの素材と調理法」「肉、魚は脂身が少ない力所はエネルギーに差がでる」「中高年で太るのは基礎代謝量低下が要因」「減量は気合、精神力では無理。エネルギーバランスを考えること」「大切なのは食事と運動の組み合わせ」…。ある時は宿題を怠っては叱られ、食堂で大学生と並んで復習する寺尾の姿。受講後はナイター通い。46歳。独身。電車に揺られながら打ちひしがれる。

エネルギーを意識した弁当の素案が固まるのに約3カ月を要した。①低エネルギー密度を意識＝見た目はボリューム感②好バランス③約800㌔カロリー④秋の素材⑤冷めてもおいしい⑥鮮やか感⑦対象は20歳代以降⑧男女性別問わず⑨高級感の弁当箱—。大学にまで通い詰め、妥協を許さない寺尾の〝こだわり〟が弁当に詰まった。

寺尾編集委員のある1日のエネルギー消費量(kcal)

時間	内容	消費
2:30	起床	
2:30～	シャワー、仕事の整理	110
3:30～	出発、テレビ局へ移動	48
3:40～	テレビ局到着、番組打ち合わせ	152
5:00～	番組生出演ABC「おはようコール」	138
6:45～	番組終了後の反省会	85
7:30～	某ホテルでVIPとパワーブレックファスト	172
9:00～	帰宅　着替えなど	117
10:30～	出社、電話、書類整理など	55
11:00～	会議	172
12:30～	企業経営者らとブランチ会談	172
14:00～	外資系企業トップらとティーブレーク	117
15:00～	球場入り、取材 評論家と打ち合わせ	225
18:00～	試合観戦	414
21:30～	取材、原稿執筆	282
23:30～	セ・パ球団首脳、業界人らと会食	186
25:00～	帰宅、就寝準備	117
26:00～	就寝	37

※24時間単位のため睡眠30分で計算。通常の睡眠では約400kcal消費

※現在の寺尾の身長は176㌢、体重75㌔。このウエートを維持しようと思えば、表で計算された2590㌔カロリーが必要とされる。ただ、生活活動強度が平均的な一般成人男子（30～49歳）の平均は体重68・5㌔、「2650㌔カロリー」が必要とされる。一般女子（30～49歳）では平均体重53㌔、「2300㌔カロリー」。

※注　『意外と悪くない朝食』とは　朝食は焼き魚、目玉焼き、煮物、納豆、サラダなど豪華版が適正と思われがち。だが、岡村教授によると「パン食は、トーストを3枚にし、ゆで卵、牛乳、柑橘類ジュース、バナナ」、「めし食は、めしの量を1・5杯、生卵、牛乳、柑橘類ジュース」で、多品目と同等の栄養成分を含んだ朝食になるという。つまり「少ない食材、少ない手間、安い材料費」で、主食とその他の組み合わせで、一汁三菜並みの栄養、エネルギーが得られる。

第2弾「きのこバーグ＆かきフライ弁当」＝寺尾博和編集委員発案

④試作重ね生み出した作品にダメ出し

さらに改良、ようやくOK

もっと秋全面に

今、ちまたでは〝弁当戦争〟が勃発している。スーパー、コンビニの激安弁当が苦戦するなか、店内で調理、熱々で提供される「オリジン弁当」がにぎわう。ついに寺尾が大学で栄養学を受講しながら仕掛けた新商品が仕上がった。

『名物記者・寺尾が秋をスクープ！　3種のきのこバーグ＆かきフライ弁当』

発売にこぎつけた道程には紆余（うよ）曲折があった。「エネルギーを意識、秋の食材が満載でバランスを整える」。寺尾の執念にオリジンは食材選びから幾度も試作を繰り返す。例えば、低カロリーを意識して秋鮭でハンバーグを作ってみたがNG。「焼いたときに焦げ目はでるが、魚の味が強過ぎる」。難易度の高い弁当作りに商品開発部長の後藤雅之は頭を抱えた。

「秋の彩り？」「新聞記者が作った事実を反映させる」「メーン？」「白米の量？」「カロリー計算」「商品名、販売期間？」「野菜、フルーツは？」「対象は老若男女」。約30項目に及んだ課題が1つずつ〝手作り〟で解消されていく。

弁当の中身が俎上（そじょう）に乗ったのは8月。オリジンでは毎週月曜日に商品開発会議を開催。社長の加果章男以下、開発、商品、品質管理、山梨・上野原工場など各部門から総勢30人が集結。総菜・弁当が公開・試食される最終チェックの場で、ここから毎月新たな商品が誕生する。

〝テラ弁〟は高評価を得た。最後の多数決でも過半数を占めて発売の見通しになったと思いきや、突然「待った！」がかかる。電卓を叩いていた取締役の田中之浩は「手を上げかけたけど止まった。寺尾さんが秋を全面にという法則にもっと近づけるべき」と反論。商品本部を部長として仕切る中川隆道も「ヘルシーでいくなら攻め方が弱い」とマユをしかめたのだ。

最終テストをクリアできずダメ出し。「さつまいもはレモン煮か、甘露煮か？」「温野菜よりジャガイモが秋らしい」「マメは使えないか」「本当は葉菜。大根は？」。議論が紛糾する光景に、ブルドーザー社長加果がため息をつく。

名と中身一致を

「バラバラだな…」

寺尾の発案を弁当に具体化させたのは、美人管理栄養士・島津真紀子だ。「もっとネーミングと中身を一致させないと…。お客さまが『どんな味がするんだろう？』と想像させるものが売れる。そのギャップで落胆させちゃいけない」。この道8年、敏腕の島津とスタッフはさらに内容の改良を加えた。

8月30日、午後12時50分。寺尾が手掛けた弁当がついに完成する。ハンバーグは3種のきのこデミグラスソースをかけた豪華版。「牛と豚の合いびきに、鶏肉も加えた重量感があるもの」（島津）。鶏肉を加え、つなぎに使った牛乳を豆乳に変えてコク出しのアクセントと低カロリーを意識した。旬のかきフライ。温野菜。さつまいもの甘露煮…。寺尾の要望で白米の上のごま塩はちりめんさんしょうに変更。これでしめて約820㌔カロリーだ。

初会合から約半年。すでに季節は春から秋に変わった。司会役の後藤が「これでやるしかない」と全員に決断を促す。部下の中本和伸も「組み合わせがいい」とOK。田中も「これは売れる」、中川も「ツボを突いた」とうなずく。満場一致！　最高責任者の加果が「弱気はNG。強気で売れ！」とハッパをかけた。

⑤そして野球教室と食育教室が合体

地域に根ざす活動

メーンイベントは「野球教室」＆「食育教室」を合体、さらに新機軸の弁当を開発する三部構成にわたったビッグプロジェクトだ。社会人野球のパナソニックが少年少女たちに野球を教え、次に惣菜・弁当の販売を主事業とするオリジンが子供、保護者に食育を施す。最後にバイキング形式の食事で弁当箱に詰めてもらう。そこでアンケートをとりながら新たな弁当を練り上げていく流れを作った。

7月4日、パナソニックベースボールスタジアム（大阪府枚方市）。参加したのは関西を拠点にする『箕面モンキーズ』『寿栄ジャイアンツ』『高槻ホークス』『牧野キングス』の子供・保護者合わせて約150人。パナソニック野球部から監督、選手約30人。熱中症対策としてトレーナーの森本大志がサポートに回るなど万全の態勢が敷かれた。

パナソニックはキッズスクール「電池教室＆野球教室」を開くなど、地域に根ざした幅広い青少年育成活動も重視してきた。午前中は4カ所に分かれてのフリー打撃で、外野手の松元裕章が「ヘッドの重みを感じる。下から回すこと」と手本を示した。森志朗らが内野守備。2時間の練習の締めはパナソニック投手陣がスピードガンで球速を競って盛り上げた。キャプテン坂口直樹は「地域交流を続けることは大切。今後も野球の楽しさを伝えたい」と成果を示した。

午後の部は、オリジンお客様サービス部長のイケメン藤田誠一を講師役に「健康のために重要なのは食事と運動です」と食育教室が開かれた。「主食」「副菜」「主菜」「牛乳、乳製品」「果物」の5種類に分かれた『コマ』のイラストを使って食事内容、適量を指導。食事バランスガイドといわれるコマは、05年に農水省、厚労省が策定。コマはバランスが悪いと倒れてしまう。また『ヒモ』を用いて菓子、嗜好飲料も適度に摂取することの説明を受けた。特にバランスの良い食事、悪い食事の違いは保護者には好評だった。

12項目アンケート

その後、食育の学習成果を生かし、その場で自分たちでバランスを考えた弁当を作ってもらった。球場本部に用意されたバイキング形式はオリジンが「28種類の惣菜・サラダ」（※注）と白米を用意。ポイントは子供と保護者を分けて弁当を詰めてもらうこと。子供の手作り弁当には保護者から「うちで鶏レバーなんて食べたことないのに…」と声が上がるなど、新しい発見もあって盛り上がる。

箕面モンキーズの石田康雄（11）は「唐揚げが大好き」と山盛り。阪神鳥谷ファンで牧野西キングスの三好翔太（11）は「おいしくないから茄子が嫌い」と苦笑。藤川球にあこがれる寿栄ジャイアンツ大久保直登（12）は「スタミナを考えた」と、全員がおいしそうに弁当をほおばった。

少年たちには12項目の事前アンケートを行っていた。例えば、好きな食べ物ベスト3は①焼肉②カレー③唐揚げ、嫌いなものは①トマト、②ピーマン③なすび。また、野球＆食育教室の終了後にもアンケートをとった。「食育で初めてわかったこと」「おかずの組み合わせで工夫した点」「隣の人と自分の弁当の違い」。7項目の質問を自宅に持ち帰ってもらい、後日回収。それを集計、論議しながら完成したのが、球児が作ったホームラン弁当だ。

オリジナルの弁当を作るため、楽しそうに食材を選ぶ球児たち

※注　食育教室でのバイキングメニュー

＜サラダ＞
コールスローサラダ
シーザーサラダ
トマトサラダ
海老プロサラダ
マカロニサラダ
ポテトサラダ
フルーツサラダ
小松菜のごま和え
だし巻き玉子
うの花
わかめとタコの酢の物
揚げなす

＜惣菜＞
牛肉団子の甘酢あん
エビイカのチリソース
酢豚
鶏レバー煮
こんにゃくピリ辛炒め
肉じゃが
きんぴらごぼう
かぼちゃ煮
豆腐ハンバーグ
五目ひじき煮
ジャーマンポテト
唐揚げ醤油味

＜単品＞
さば塩焼き
弁当用鮭
エビフライ
ひれかつ

＜ライス＞
大300㌘
中250㌘

第3弾「野菜入り照焼バーグのホームラン弁当」＝少年野球チームの意見反映

⑥夢が詰まった3社コラボの集大成!!!

子供時代思い出し

我々が手掛けてきた〝弁当たち〟には夢がいっぱい詰まっている。最終回は『「プロ」を目指す60人の球児の意見が詰まった　野菜入り照焼バーグのホームラン弁当』—。3社共同による集大成。管理栄養士の島津真紀子はその成果を口にした。

「子供たちの好きな具材が盛りだくさんになった。ごぼう、れんこんなどの根菜類をハンバーグに込めることで苦手な野菜をおいしく食べることのできる工夫をした。しゃきしゃきした食感も楽しめ、かむ回数が増えて体に良いと思う」

開発プロジェクトのトリは、少年たちがホームランを打った日の「ごほうび弁当」がテーマ。子供が嗜好（しこう）する惣菜をふんだんに加え、一方で食育を受けた保護者のアンケート集計を参考に家庭で不足しがちな野菜も意識できた。

食育を担当したオリジンお客様サービス部長の藤田誠一は「野球教室とセットだったので、子供たちがいつもより元気いっぱいだった。よく話を聞いてくれていたのが印象的。好き嫌いがハッキリしていたが、バランスよく何でも食べる大切さを学んで欲しい」と目を細めた。

野球というスポーツを通し、自分たちで弁当を作り上げ、その楽しみをかみ締めた。子供の付き添いをした大人も、開発に携わった関係者も、いつか公園で、河川敷で、ボールとバットをもって駆け回り、わんぱくだった少年、少女時代の原風景を回想する機会にもなった。

この企画で東奔西走した日刊統合戦略センター原田純平も「食と運動は車の両輪のように、思った以上に密にクロスしているのが分かった」と安堵（あんど）。パナソニック野球部を黒衣として仕切るらつ腕マネジャー光元一洋も「アマチュア野球チームが弁当を作るのは、おそらく初めて。選手にも刺激、反響になって、いい経験になった」と振り返る。

新しい挑戦へ1歩

創業45周年を迎えたオリジンにとって、他業種とのコラボは今回が初の試みで、社内でコンセンサスを得るには時間を要した。しかし、社長の加果章男が「売上が変わらないなら変えないほうがいい。でも、なぜ変えるのかを考えてほしい」と訴えたように、同社にとっては〝変革〟を求めた契機でもあった。

今回のプロジェクトに商品開発部の〝変わらなきゃ部長〟後藤雅之は「最初は3社が絡む大規模なプロジェクトの中で、うちがどれだけ貢献できるか心配だった。でも進めて行くうちに、原価率の問題などビジネスだけでない、やりがいを感じた。苦労も多かった分、完成度の高い弁当を世に出せてうれしい。このコラボで、新しい可能性を見いだせたと思う」と話した。

既存の各店舗を自転車で視察するのが趣味の仕事人間（？）、経営企画部部長の横川和浩は「どうしたらお客さまに喜んでもらえるかを常に考える。頭の発想を切り替え、第3者の意見も採り入れながら商品ができた。新しい挑戦に向けての1歩にしたい」と締めくくった。この夢を追い続ける企業戦士たちの〝熱さ〟がオリジン最大の隠し味。寺尾もホロリときた。

（文中敬称略）