



長くなる夏を ビジネスチャンスに 変えるには

先日、「日本ソーメン学会」の第1回研究発表会に参加してきました。ラーメンやそばに比べると、いまひとつ存在感が薄い「そうめん」について、その魅力を考えて発信していこうという趣旨で、昨年設立された新しい学会です。

そうめん研究家のソーメン二郎氏から、基調講演で次のようなお話がありました。地球温暖化により日本の夏は早く始まり、長く続くようになっており、それに伴ってスーパーの店頭では、そばやそうめん、冷や麦など、冷やし麺の特設売り場が置かれることが増えました。その期間も長くなり、それと同時に販売される商品の種類も多様になる傾向にあるとのことでした。

確かに最近こうした季節物コーナーで、乾麺が売られているのが目につきます。そのコーナーでは、冬には鍋のスープなどが売られます。売り場が夏向けになるのは、以前は7～8月だったものが、5月から30度を超える日が出現するようになってきているため、近年は5月くらいからと長期化しています。基調講演では気温が25度を超えると、冷やし麺の売上げが伸びる傾向があることにも触れられていました。

気候変動による夏季の長期化に関して、例えば日本酒の分野では、この10数年で夏に出荷される「夏酒」というカテゴリーが生まれました。日本酒づくりは本来、米の収穫が終わった秋以降が中心で、1年分を冬の間に仕込み、早春から春にかけて新酒や春酒（うすにごりなど）を出荷し、夏の間に熟

成させたものを秋酒（ひやおろしや秋あがり）として出荷していました。かつて夏は空白の期間だったのです。ところが製造技術や冷蔵・貯蔵技術の進歩により、夏に日本酒を出荷することが可能になりました。酒蔵にとっては、秋以降の酒米の仕入れの前に売り上げを立てたい、という資金繰り面での動機もありました。

夏に飲んでもらうために、すっきりとした味わいの吟醸酒を「夏吟」という名前で出したり、氷を入れる、炭酸水で割るといった飲み方を提唱したりといった、販売面での努力や企画提案も業界全体で行っています。従来は谷間の季節だった夏に新しい市場ができました。

温暖化による夏季の長期化は、衣食住に加え、働き方や遊び方などのさまざまな切り口のビジネスに「変化」を強いています。これまでの売り方や商品にこだわってはいは、この変化に対応できません。温暖化は年ごとに多少の変動はあっても、長期的に後戻りはしないと考えた方が良いと思います。

美容業界の「冷やしシャンプー」や、飲食業の「冷やしラーメン」など、以前はなかった商品やサービスが生まれています。そうめんだけでなく、山形の「だし（夏野菜を香味野菜とともにだしであえたもの）」や宮崎の「冷や汁」などの郷土料理にも注目が集まるでしょう。

変化は新しいニーズを生み、それは変わることを恐れない人たちにとってはチャンスになります。ただ、対応するためにどんな技術や工夫を取り入れるべきか、冷静に見極めつつ向き合う必要があります。

地域経済アナリスト／コンサルタント 渡辺 和博



合同会社ヒナニモ代表。元日経B P総合研究所上席研究員。筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了後、日本経済新聞社入社。IT分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌の編集を担当。日経B P総合研究所上席研究員として全国の自治体・商工会議所などでコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにヒット商品育成を支援。2025年4月から現職。著書に『地方発ヒットを生む 逆算発想のものづくり』（日経B P社）。NHKラジオ『マイ!あさ』マイ!Bizコーナーでも地域の事業者の取り組みを定期的に紹介している。

美しい街には夢がある

株式会社 TOKISYOホールディングス



〒374-0043 群馬県館林市苗木町2548

TEL 0276-73-1343

URL <http://www.tokisyo.co.jp>

株式会社 鵜商

株式会社 埼玉鵜商

このまちの笑顔をつやそう。



〒374-8512 群馬県館林市下早川田町700番地
ホームページアドレス <https://www.torisen.co.jp>



松原店

館林市松原3丁目 19-4
☎0276-57-6730

富士見町店

館林市富士見町 12-60
☎0276-76-2055

朝日町店

館林市朝日町 20-50
☎0276-75-6281

成島店

館林市北成島町 2533-1
☎0276-75-2735