



ハンバーガーは単品とセット、
どちらがおトク？



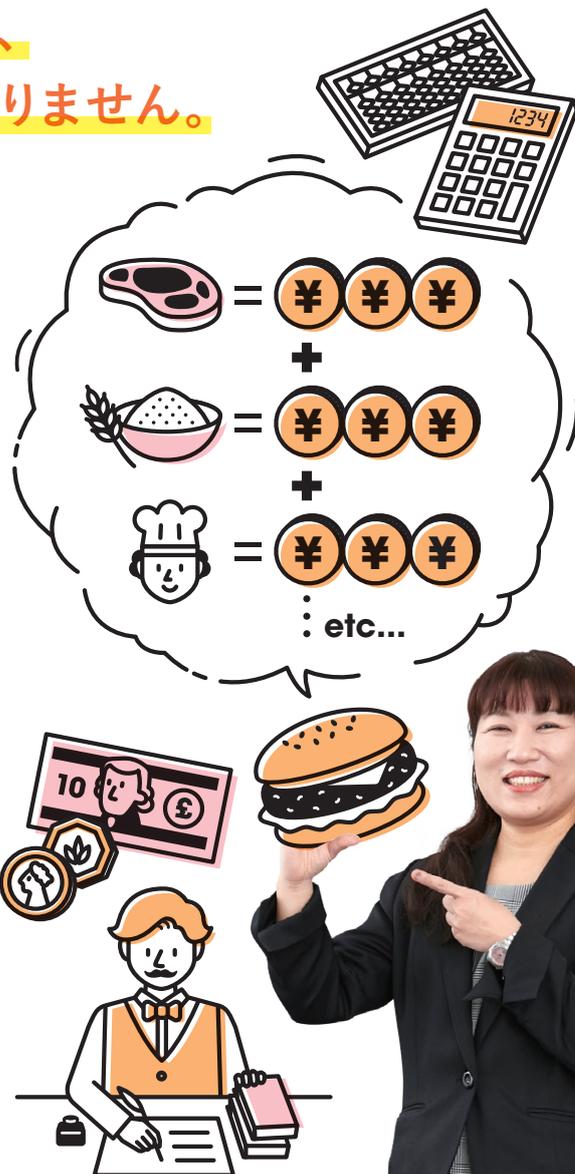
原価計算の側面から考えると、 セットが必ずしもおトクとは限りません。

原価計算ができれば
より賢い買い物ができるようになる？

世界で取引されているさまざまな商品やサービスには、当然ながら価格がついています。そしてその商品の原価がいくらで、その価格がどのように設定されているかは、消費者がより賢い選択をするために重要な情報。たとえばファーストフード店などでは、ハンバーガーと一緒にポテトやドリンクがついたセットが販売されていることがよくあります。ハンバーガーの場合、牛肉やパンなどの材料費に、調理するための設備費用や人件費などを加えたものが原価。原価と販売価格との差額が企業の利益になっていますが、原価を計算して比べてみると、ハンバーガー単品よりもセットの方が企業の利益率が高くなっているのが一般的です。この場合、原価計算の側面から考えると、セットよりもハンバーガー単品を購入した方が消費者にとっておトクな選択であるといえます。また、逆に企業は、材料の仕入れ金額や人件費を考慮しながら価格を設定し、企業に出入りする「ヒト・モノ・金」の量を適切に調整する原価管理を行いながら、より大きな利益が得られるようにしていくのです。

答えは歴史の中にある。会計史を学ぶ意義。

私が専門にしているのは「会計史」。過去の人たちがどのように商売をしていたのか、原価計算や原価管理の歴史を紐解いていく学問です。もちろん時代の流れや置かれている状況などにより、細部に違いはあるものの原価計算や原価管理の本質は、いつの時代も変わらないもの。たとえば、「材料の仕入れ値が上がってしまった場合、企業はいつ販売価格の値上げに踏み切るべきか」などについて、現代の私たちが選択を迫られたとき、同じような状況にあった過去の企業がどのような対応を取り、そしてどのような結果を得たのかという情報は、大きな指針になるはずです。また、個人的には、昔の企業を調べていく中で、当時の人びとのさまざまなドラマが見え隠れしてくるのも、この研究のとてもおもしろいところだと感じています。



相川 奈美 先生

Nami Aikawa

なんとなく会計学を専攻し、税理士をめざして修士課程に進んだのですが、配属されたゼミで出会った指導教授に影響を受け、会計史のおもしろさに病みつきに。指導教授と一緒に親を説得して、研究の道に進みました。

私の
宝物



自らイギリスに出向いて手に入れた
Carron Companyの資料。

大学院生のとき、世界で初めての製鉄会社といわれているキャロン社をテーマに論文を書くことに。そのとき、イギリスまで行き、コピーしてきた資料です。ひとりで海外に行った、私にとっては大冒険の思い出の品です。