

3 消費地からのホットニュース、トピックス

(1) おいしさの表示を

“ 色々な表示があるけれど、おいしさが判るものは無いのね！ ”

スーパーの店頭で耳にした言葉でした。確かに、L、M、Sの大きさや「秀」、「優」、「良」など等級に関する表示は多くの商品で目にしますが、食味の良さを記した表示にお目にかかることは殆どないですね。わずかに果物で“ 食べ頃は 日・・・ ” というような表示を見かける程度です。買う側で、抛り所とできるのは、店員にたずねて確認するだけで、担当者が不勉強であれば何の評価もできないままに不満だけが残ってしまいます。

作る側でいう等階級は、各々の産地が我が村の評価を高めるために作り上げた規格基準であり、卸売市場向けに市場取引での優位性を求めて他の産地より厳格に設定しがちです。また、市場でも大量に出荷されたものより高く売れる産地を大事に考えるだけに選別、選果の厳しいことを肯定的に受け止めてきています。従って、選果を厳しくすることは、市場での評価を上げると同時に、出荷する側での統制力を強める効果は強いと思いますが、それ以上の何ものでもないと言っては酷でしょうか。

確かに果物の産地などでは熟度や糖度、酸度、硬度、蜜入りなどを測定できる非破壊検査機など種々の機器導入によって、食味に関わる測定にも手を染めているところもありますが、末端の消費者まで伝える手立ては見られません。糖酸度が調和した果物は濃厚な味があり、酸が少なすぎるとボケた味になると言われても、基準が示されなければ判らないままに終わってしまいます。

昔から食物の美味しいものの条件は、新鮮であること 旬のものであること 食味の良いこと だと言われています。技術革新や環境の変化によって、鮮度保持や作物の周年化した流通が可能となっている今日この頃では、食味の良さを強調できることが最も大事なことになるのではないのでしょうか。それだけに味についての客観的な基準作りと、積極的な提示への途を考えてもよいのではないのでしょうか。