

(2) 頷いてもらえるポップを

洋梨の取引が例年になく苦戦していると報じられています。スーパーのバイヤーなどの言として“購入してから可食期まで時間がかかるのが敬遠される理由”とも言われていますが、果してどうなのでしょう。和梨はシャリシャリした食感とみずみずしさが味わえ、歯ざわりの好さと水分・果糖による癒しの効果が即実感出来るのですが、洋梨はその品目特性からも食べ頃が判らない点が最大のネックとなって、香りと甘味の強い蕩けるような食感を味わえないことが多すぎるのです。試食宣伝など盛んに行われていますが、その実流通段階でのいずれの場面で明確な納得してもらえる説明が出来ているのでしょうか。

例えば宣伝媒体としてのポップをみても、作る側と食べる側とでは表現の仕方も異なって当然かも知れませんが、末端消費者に対してより説得力があるのはどちらなのか躊躇してしまうことがあります。県内有数のラ・フランス産地のポップと都内一・二の高級スーパーのそれを比較してみましたが、同じラ・フランスのプレゼンテーションであっても、どちらが親切な提案と受けとめてもらえるのでしょうか。

	作る側（産地）	食べる側（消費地）
キャッチ・コピー	太陽の恵みをひとり占めにして、おいしく、香り高く育ちました。本物のラ・フランスの味をまるごとひとりじめしてください。	グルメの国フランス生まれのラ・フランス。高貴な芳香となめらかでジューシーな果肉、とろけるような食感は、この季節ならではの豊かな味わいです。
旨さの強調	有機物をたっぷり施し、1個1個に太陽の光をいっぱいあてて大切に育て・・・香りと甘味が強く、少々表面にサビのあるのが特徴です。	一見グロテスクで外観は見映えの良いとは言えませんが、一度召し上がればその味と香りは何とも喻えようのない美味しさと神秘的な味をもった果物です。
食べ頃	果実上部（軸がついている周り）を軽く押してやわらかく感じる頃です。この頃には独特の香気が出て来ます。	食べ頃は指先でちょっと押しただくと跡がつく時が最高に美味しく召し上がれる時です。

試食に供されるものは確かに食べ頃で美味しいのですが、消費者にとって、今日購入したものをいつ覚味したら良いのか判らないいうえに“やわらかくなり始めたら日持ちがしません”と言われたら買い求めようと思わないのではないのでしょうか。消費者に直結している小売りの人達が戸惑うことなく納得出来る説明をするように、産地側も流通業者も夫々が意識して教えて行くことが必要ではないのでしょうか。

（鈴木重雄筆）