

## (2)ミスマッチを無くそう

食と農に関する日経MJの消費者調査レポートがありました。08年1月の中国製冷凍ギョウザ中毒事件以降の食の安全・安心に係わる関心は極めて大きく、中国産食材への不信と共に国産信仰の強さが如実に示されています。最近の景気低迷による消費不振の状況からか、国産品重用と言いながらも一方では値段の高いことから輸入品を扱わざるを得ない面も出ていますが、食に関するコダワリの強さは価格より安全・安心を求めていることが多いようです。

そんな中で自由解答形式で小売や農家に対する意見や要望も載っていましたが、末端消費者の身勝手な言い分と決め付けるだけでなく、国産品愛用の点から素直に頷かされることもありました。

良いものは高く、劣るものは安く…ということを明確に  
安売りが全てではない筈  
野菜の旬を大切に  
農産物の規格のあり方に問題はないか  
農協への頼りすぎで好いのか

青果物流通の多様化が言われて久しいのですが、これが主流と認められるものは少ない現況です。需要の面からみると一般家庭に向けた消費と、業務用や加工用に向けたそれとでは、求めるものが微妙に異なっており、夫々が欲しい品質内容に差がみられます。それでも作る側では画一化された出荷規格が策定され実践されていますが如何なものでしょうか。野菜でも果実でもキメ細かい階級区分や品質区分が生産農家を縛り、市場販売での単価アップに寄与していましたが、市場以後の販売においてはそのまま力とはなっていないように思います。

例えば桃の出荷規格をみたとき、大小基準での階級区分において15玉と16玉や、20玉と22玉、28玉と30玉など機械選果なればこそであって、街の小売店舗でその差が見分けられるもののでしょうか。また、一般消費者の求めるレタースはL級以下と言いますが、業務筋の評価するのは2L級です。キロ当たり単価をより高くする為に効果的となる細分化された規格も、時代の流れの中では見直さなければならない部分もあるのではないのでしょうか。

そして一番大切なことは“旬”を大事にすることでしょう。食べものには食べるのに最も適した時期があります。いちばんおいしい時があります。これが旬であり、作る側も売る側もそして食べる側も、夫々が常に心に留め置かなければならないと思います。

(鈴木重雄筆)