

## (1)商品クレームを避けるために

荒れた春の天候も収まっていよいよ県産野菜の出回りが首都圏でも目立つようになってきました。市況調査などで出歩くのにも楽しみが増えた今日この頃ですが、同時に評価され方に一喜一憂せざるを得ない場面に出くわすことも間々あります。先日も市場セリ人からニラで“とろけ”が出ているとの指摘を受けました。例年よりも爽やかに感ぜられる6月なのに、どうして?と一瞬思わざるを得ませんでした。一方では矢張りと頷かざるを得ないのも確かです。

この時期には産地での気象と消費地のそれとは大きな差が見られませんし、時には逆転した状況も見られます。短期的な天候の変化が農産物、特に軟弱野菜に与える影響が大きく目立って出易い環境でもある訳です。農産物流通では需要と供給の間にミスマッチが起き易いものですが、気象の変化が激しいときには更にこれが増幅して起きます。集荷されたときにはこんなにはすばらしいものは・・・と云える品物が僅かな時を経て市場到着した時に思いもしなかった結果になってしまっていることを見せ付けられるたびに、青果物は生きていますと実感させられます。

消費者はいつでも“鮮度”と“品質”についてヒステリックなほどのこだわりを持っていますし、消費者に日々相対している小売りの青果担当や卸売市場でも神経質にならざるを得ないのは事実でしょう。そうした中で産地が意識しなければならないのは生産物の氏・育ちと共に、いやそれ以上に“頃合い”と“タテ”ではないでしょうか。熟練した農家が心を込めて作る農産物ですが、収穫の時に誤らないことと、収穫した後のスピーディな出荷までの所作が極めて大切なものとして、常に意識して行かなければなりません。

鮮度を保持した品質劣化を防ぐ為に、予冷や保冷の施設化が進んでいます。そして予冷品だから大丈夫という話を聞かされることがありますが、機器や施設は良いものを収穫時に近い状態に維持することは出来るでしょうが、悪いものを良くすることは絶対に出来ない筈です。収穫後も野菜たちは呼吸や蒸散を活発に行っており、商品として評価し対価を支払ってくれる消費地でクレームの付けられない状況を生み出すことが出来るのは一に収穫適期を見誤らないことだと思います。

(鈴木重雄筆)