

《青果物と情報》

青果物流通に関しては、講義などでよく聞くが、実際に市場で説明してもらいながら見学するのは初めての経験であった。今回の現地見学では新しい発見が多く、「百聞は一見に如かず」を身をもって感じる事ができた。

(1) 横浜市中心卸売市場見学～ユニークな青果物のネーミング～

まず、今回の見学で最も印象に残っているのは「達者 de 菜」というネーミングをもつ山形県産のにらである。これは、通路を通った車に積んであるのを一瞬見ただけだが、インパクトは強烈だった。このように感じるのには私だけでないようで、Google で「達者 de 菜」と検索すると、写真付きのブログがたくさんヒットした。一般消費者がスーパーで野菜を選ぶときに、産地やブランドにどこまで注意しているかはわからないが、「こだわりのにら」などおそらくないだろう（国産へのこだわりはあるだろうが）。そんな中、このようなネーミングをしているだけでブログに思わず書いてしまうほどの興味を示してくれることは、JA や農家の人々にとって励みになるだろうと思った。



このような例として、那須の「白美人」というねぎもある。このねぎは、美味しさと柔らかさが特徴で、町全体で地域ブランドとして盛り上げている。那須では、「白美人」というブランドを作ることによって、生産量および品質の向上につながった。

青果物はいろいろな産地のものをスーパーに並べてあるということはまれであり、あまりブランド化・差別化されていないが、消費者の意識度向上および生産者の生産意欲向上のためには、これらのようにユニークなネーミングをすることも一つの戦略なのかもしれない。



(2) フレッシュ・デルモンテ～バナナ&パイナップルのマーケティング～

デルモンテを見学し、バナナとパイナップルそれぞれに2ランクの商品があることを知った。バナナは、低地栽培のバナナと高級な高原バナナ。パイナップルは、普通のパイナップルと高級なゴールド・エクストラ・スウィートである。そこで、それらの値段や質の差を尋ねた。バナナは高地で栽培した方が、成長が遅い



ため実がつまっているようだ。しかし、高地で栽培するには生育期間が長いので栽培コストがかかり、また港から遠いので輸送コストがかかる。そのため、普通のバナナの2倍近くの価格で売られている。一方、パイナップルのゴールド・エクストラ・スウィートはパイナップル特有の舌への刺激がなく、甘くておいしいそうである。そういう情報を知っていれば値段が高くて刺激のないことが保証されているゴールドを選ぶのに、と思った。



見学の帰りにお土産として高原産の高級バナナ「ハイランド・ハニー」を頂いた。パッケージのデザインも高級そうで、かつ「高級バナナ」というお話を聞いていたので、期待して食べたのだが、素人の私にはいつものバナナとの違いがよくわからなかった。確かに高原産だからコストはかかっているのかもしれないが、そのコスト

はおいしさを上げるためではないのだろうか。それを確かめるために、官能評価法の一つであるトライアングルテストを実施した。

この実験の目的は、高原産バナナと普通のバナナの味を識別できるかということにある。方法としては、まずサンプルにスーパーで購入した1房88円のChiquitaバナナと1房198円のChiquita Preciousバナナを用意した。それらを約1cm幅にカットし、Chiquita2個、Precious1個を楊枝に刺してそれぞれに異なる目印をつけた。被験者には、これら3つのバナナのうち2つは同じで1つは異なるものであることを伝え、その1つを選んでもらった。これを身近にいた研究室メンバー5人に対して行ったところ、正しく選択できた人は4人いたが、そのうち3人は普通のChiquitaバナナの方が高級バナナだと予測した。つまり、正しくChiquita Preciousを高級バナナだと識別できたのは5人中1人だけだった。被験者に尋ねたところ、まず3つのバナナの差を認識することも容易ではなく、さらに識別できた後も普通のバナナの方が柔らかくて甘かったためそちらの方がおいしく感じたようだ。よって、高原産バナナは普通のバナナと比較してあまり味の差がなく、かつ普通のバナナをより好む人の方が多かったという結果になった。

確かに、今回用いた高地産のバナナの方が熟度が少々浅かったかもしれないが、高地産の特徴である実のつまり具合は一般消費者にはあまり好まれないようだ。一方、高級バナナを正しく識別できたのは官能評価のプロの方で、彼女は高原産バナナの方が甘味があると言っていた。また、普通のバナナの方がおいしいと言った人たちは普段も普通のバナナしか食べないようだ。やはり、味の差がわかるためには訓練や慣れが必要なのかもしれない。そう考えると、今まで普通のバナナを食べてきた一般消費者はあえて高級バナナを食べる必要がないのかもしれない。

しかし、情報もおいしさの一部である。「高級」「無農薬」「高地産」などの情報があつた方がおいしく感じたり、満足度があがったりするのであれば、それはそれで効用が上がっているのだからいいと思う。ただ、価格が高いからおいしいはずだという構図は必ずしも正しくないということを念頭においた上で青果物を選択したい。

参考 HP

- ・ 「達人 de 菜」を紹介しているブログ例
<http://plaza.rakuten.co.jp/rumikassy/diary/200809130001/>
<http://hanamitsu.exblog.jp/11686257/>
<http://tara.atanycost-7.moo.jp/?eid=640186> など
- ・ やまがたアグリネット
<http://agrin.jp/page/16787/>
- ・ (社) とちぎ農産物マーケティング協会
<http://tochigipower.com/staticpages/index.php?page=c-003nasunegi>