

■ エッセイ

ESSAY

第10回

ある地域人の生活観察 「産地消コーナーにある手作りの漬物」の話

● Text : kana yamagishi

山岸 加奈

フリーライター

11月ごろのカラッと天気の良い日になると、“札幌の実家に知り合いが集まって行く漬物づくり”を思い出します。子供の私は、大根を洗い、干す手伝いが好きではありませんでした。大人たちは、キャベツや白菜、大根、鮭、麴などの材料を買い込み、“鮭のはさみ漬け・たくあん”などを、毎年3~4個の樽に漬けていました。しかし、最近はこのような漬物づくりの光景は少なくなっているようです。

最近の近隣のスーパー・量販店には、地場の野菜や果物、手作り感のある加工品などが並べられた“産地消”コーナーが設置され、一般のコーナーより少し高値で販売されています。しかし新鮮で美味しいからといって、日常的に購入し続けられないのが現実です。

今回は、消費者の、野菜や果物、加工品に対する“選りすぐり・高品質”といった付加価値に対する理解度を高めていくためには、誰がどのように何をすればいいのか？について考えてみます。

高菜漬けの原料と加工の現状

九州の食卓に欠かせない漬物とされる高菜は、野沢菜・広島菜と並ぶ三大漬菜。とんこつラーメンに、油炒め、ご飯のお供として食されます。シャキシャキとした歯ごたえと風味を楽しむ浅漬け、べっこう色になるまで漬け込んで発酵させた古漬けがあります。高菜漬けは、それぞれの食品製造業者が独自の味付けをした加工品として、スーパー・量販店や通販、お土産売り場などで販売されています。

以前仕事の関係で聞いた話ですが、食品製造業者は、高菜を生産する地元農家が減少し、原料調達が難しいため、大量に生産される中国産の第1次加工（漬け込み作業を済ませたもの）の品質の高いものを購入し、第2次加工の味付けをするとのこと。しかし、消費者は、品質の高い原料を用いた中国産ではなく、国内で生産した原料をその産地で漬け込んだ国産が求められており、つまり、国内での産地直結型の加工品に、消費者ニーズが集まっているそうです。

私たち消費者が「身近な近隣のスーパー・量販店にある産地直結型の加工品」をきちんと分別できれば、産地直結型の加工品に対し付加価値を認め、それらを買いたい求める行動につながるのではないのでしょうか。



地産地消コーナーの加工品：お饅頭、梅干、ドライトマト、ゆず胡椒、らっきよ、お茶、漬物、黒大豆、ジャム等（左から）

産地直結型で農産物を加工する

私が住む近隣スーパーの地産地消コーナーには、佐賀県唐津市の「ななやま鳴神の庄」契約農家による七山産野菜・果物、穀物類、加工品が売られています。低農薬で種類が豊富で、それぞれの商品には、生産者や製造者の名前、出荷日、原材料など記されています。これらの商品は、原料の生産から1次加工・2次加工、出荷まで、産地で行っているようです。

産地直結型で加工品を流通させることで、契約農家は、価格設定や生産規模をある程度、事前に見越すことができ、効率の良い収益構造を築くことができます。また、生鮮品より加工品の方が高単価なため、加工品をスーパー・量販店、食品製造業者に納めることで、農家の所得向上にもつながります。さらに生鮮品では商品にならない規格外品なども、加工品であれば有効に活用できます。

秋から冬に向けた時期、地産地消コーナーには、4～6種類の漬物が小分けで売られています。いろいろと試した結果、同じ人がつくった漬物が気に入り、いつも購入しています。防腐剤や化学調味料が入っていない手作り感を味わえます。このような手作りの漬物を食べられるのであれば、今後もう少し高くても買い続けたいと思っています。

自分が求める“選りすぐり”を見極めていく力

前回の記事でお話したように、新鮮な野菜や果物、加工品に対して、それらが生産する土地で“選りすぐり”に出会うプロセスや機会を持つこと、スタッフから生産者の姿、思いやこだわり等の説明を受けること、そのようなことで、その地域にしかないも

のに出会えたと感じ、達成感や満足感を得られるのではないかと考えました。また、今回の近隣スーパーでの地産地消コーナーのように、気づけば身近にもこだわりの品物に触れる機会はどんどん増えていっているように感じます。その中で、消費者も自分のニーズや求めているもの、自分の味の好みを考えることが重要です。

“地産地消”はいまや流行にもなっている感があります。そのような機会を提供する施設、店舗は、もはや飽和状態にあるように思います。店舗やバイヤーによる演出ではなく、消費者側で自分が求める“選りすぐり”を見極めていく力を育てていくことが最も大切なことのように感じます。

もしかしたら、“地産地消”の雰囲気を買っていませんか？本当にその値段を払うだけの価値・サービスへの魅力を感じているのでしょうか？自分が満足いく“選りすぐり”を見極められる力を養いたいものです。

今までの記事を通して

福岡に住み始めて2年程度ですが、雪の降らない冬、雪どけのない春、灼熱の夏には何だかまだ馴れません。この紙面をお借りして、そんな日々の生活の中でふとしたときに感じる違和感も含め、生活者の視点や立場で事例を挙げ、話を展開してきました。

総じて感じてきたこととしては、「九州の農家には兼業農家が多く、北海道の農家が所有する土地より狭い土地を所有し、一年を通して、新しい経営方法や多角的な取り組みなどを考えている」ということです。それから、今までの記事でお話したように、地の人たちのコミュニケーション力、距離感、底力に圧倒されることがたびたびありました。これからも私自身の尺度で、その地域しかない“選りすぐり”に出会い、自分の担うべき役割や課題を考え、活動していこうと思います。

今回が最終回です。今まで応援していただき、ありがとうございます。

● Profile

山岸 加奈 やまぎし かな

札幌生まれ、福岡在住。フリーライター。イタリア国立フェラーラ大学建築学部留学、北海道大学非常勤講師、北海道景観審議委員、北海道大学博士後期課程満期退学を経て、福岡に住む。豊かな生活を送ることが何であるのかを考えながら、おいしい食べ物と飲み物を求め、いろんな人との対話を持つ。