

知識磨き消費拡大へ

今年度農水省後援に

東京都青果物商業協同組合野本要一理事長が主催する「八百屋塾」(実行委員長＝西澤好晴・三金取締役)が今年度もスタートした。毎月一回勉強会を定め、座学や食比べなどを通じて産地や生産時期、品種などによる青果物の品質特性等を学ぶ。消費者に青果物の特性や食べ方を伝え、消費拡大を図るとともに青果小売商の振興につながることを目的とし、今年度から農水省の後援を得た。八百屋塾に触発されての勉強会は各地に広がりつつあり、「いずれわが組合でも」と他県の商組関係者の参加も見られる。

ただ、青果小売商を取り巻く環境は厳しいといえる。しかし、「八百屋」には対面販売という武器がある。目利きした青果物を確かな知識とともに、消費者のニーズに応じた「マーケット・イン」の提案・販売をしていくことが求められ、「本家・八百屋塾」にもそうした対応が期待された。

今年度は約50人が参加。第1回目の勉強会で



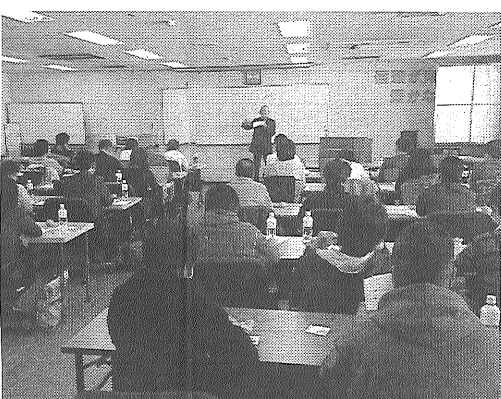
今年度第1回目の八百屋塾では、杉本氏が八百屋の心得などを伝授

の杉本 章・杉本章・杉本章・杉本章が講師

演、その後今期の勉強会目であるトマトや旬のカンキツの食比べを行なった。

杉本氏は、「正しい野菜の知識を伝えられるのは対面販売を行う八百屋しかない」といい、POP類よりも「口頭で話したほうが伝わる」と述べた。さらに、「おいしい野菜や「目利き」のコツ

にも話がおよび、春トマトが水っぽくなりがちなのは、「樹勢を強めるために多く灌水するから」などと説明。また、トマトは「夏場の気温が高く雨が少ない時期のものがおいしい」といい、(大玉品種でも)産地や等級



会場は横浜市中央卸売市場本場の研修室。約60人が参加した

理「元編集長で食生活ジャーナリスト

によっては、価格が高くなりがちなフルーツトマトに引けをとらない濃厚な味のものが調達できるなどアドバース。そのうえで、「消費者にとって手頃な価格でおいしい

「正しい健康情報」を

よまはま青果塾が勉強会

横浜市の青果商、卸、仲卸関係者などが参加する「よまはま青果塾」(主宰＝藤岡輝好・藤岡食品社長)は、正しい健康情報を消費者にわかりやすく伝えることをテーマにした勉強会を開催した。講師は月刊誌「栄養と料

ものを目利きすること」などと、八百屋の心得を説いた。食比べでは、大玉ミディ、ミニ、フルーツトマトの品目を試食。大玉は「光樹とまと」(佐賀県・JAさが)、桃太郎(愛知県・JAひまわり)、「ファーストパワ」(愛知県・JA愛知みなみ)の3種類で、参加者は旬いや肉質、味などを確認しながらどれが何

の品種・ブランドなのかを推理した。「勉強会を開きたい」他県の商組も参加。塾生の中には若手県や新潟県、茨城県から参加する人も。また、数年にわたって受講する人も多く、「いずれは独立したい」。そのため10年は通いたい。「以前通っていたが、一から学びなおそうと参加した」という塾生

も。また、今期は若手の参加もめだつ。業界全体では後継者が減少しているものの、世代交代が進む中、青果の知識を学ぶ場所・機会が必要とされていることがうかがえる。一方、ベテランにとっても、常に知識を更新・追加していくことは必要だ。こうした勉強会は、北海道・旭川や盛岡、横浜などでも行われている。

また、八百屋塾には他県の商組関係者が「勉強の場をわが組合でも」と参加するケースも。知識習得の気運が高まる中、モデルとして八百屋塾の注目が高まりそうだ。産地や青果物に対する知識には係数管理などの知識がプラスされれば大きな強みとなり、今後一層の充実が期待される。

「国の安全性に関しては」の使用基準があり問題ない」としたうえで、「無農薬だから安全というのは、農薬を使った野菜は危険というのと同じで、生産者や販売者の情報発信のあり方も問題提起した。

今月始まった機能性食品表示制度については、「野菜の機能性に飛びつく人の関心は、いずれサプリメントに移る。しかし野菜にはサプリメントにはない食文化や美味しさがあります。そこを訴えるべき」と指摘。「野菜を1日350g以上」と厚生省が提唱す

る摂取基準は、「野菜をそれだけ食べる人は1日3食手つくりするなど、健康的な食生活をしていくはず。そのことが大事なのであって、野菜ジュースで1日350g分を摂取しても健康にはなりません」と、野菜摂取を食生活全般の見直しにつながるための目標である

ことを解説。「何をどれだけ食べれば健康になるのか」という消費者の関心への答えは一つ。多品目をバランスよく、適量を食べることです。肉や魚は種類が限られるため、自然と野菜をたくさん食べることにつながります」