

1 次産業

津島ネタです。振り返ってみると、かなりのご無沙汰になっていました。

たまにしか顔を出さないのに常連客扱いをしてくれる、津島駅近くの居酒屋さん“**出逢い**”でのお話です。

マスター(ママのご主人。魚屋さん)とカウンターに並んで座り、テレビを見ながらいつものように飲み始めました。

きっかけは忘れましたが、農産物価格の話になりました。

「まっすぐなキュウリばかり売って、曲がったやつは十派一からげだわな。もっと値段をあげんと農家はやってけんで。」とマスター。

私もそのとおりだと思います。

マスターは農家が出荷できなかった作物を道端に置いて、二束三文で売っている光景を目にしたのだと、私は思いました。

日本では規格品ばかりを流通ルートに乗せます。曲がったキュウリも少しばかり値を下げて普通に売ったらいいと思うのですが。大きさがきれいにそろっていれば、見た目がいいし輸送に便利。しかし、曲がっていったって味は同じです。

価格決定権のあるスーパーは、曲がったキュウリには商品価値がないと思っています。そしてスーパーはこう言うでしょう。「曲がったキュウリは消費者が望まない。」

小学生の頃、学校の先生が仰いました。

「フランスのことわざに次のようなものがあります。『虫も食わないようなものは、人間も食べない。』(言葉遣いは正しくないかもしれませんが。意味だけをどうぞ。)」

どんな場面だったかは忘れました。給食の時に、虫が食っている食べ物(りんご?)に当たった児童に対してかけた言葉だったかもしれません。

つまり、次のような意味です。虫が食っていたらその部分を取って、残りを食べればいいだけのこと。虫だっておいしいものを食べたい。虫でさえ食べたいと思わなかったものを人間が食べるのか。虫が食べているのだから、おいしい安全な食べ物である。

本質を言われたのだと思います。仰るとおりです。

規格外の商品だからといって、流通ルートに乗せないという法はありません。

その分価格を差別化すればいいと思うのです。

まっすぐだろうが、曲がっていようが、そんなことは気にしない消費者はいるはずです。いい物を安く手に入れられることを喜ぶ消費者が。

もっと言えば、豊作の場合には価格が下がり不作の場合には価格が上がるので、逆に不作の場合の方が農家の実入りが多くなるという現実があります。普通に考えれば、オカシナ話です。



話を元に戻します。そのうちに、マスターの専門である魚の話になりました。

「松井くん、知っとる？鯛は 24cm が基準で、それよりちっさなると(小さくなると)ガタツ安なつてまう(安くなってしまふ)。」

「一方で、鮒(フナ)はむっちゃくちや高いんだわ。今のちっさい鯛 1 匹 200 円に対して、鮒 1 匹 600 円なんだて。おかしいでしょう。何でだと思う？」

木曾三川の近い津島では、川魚料理がよく食べられます。鮒も「鮒みそ」として、みそ煮にすることがよくあります。

鮒がこんなに高騰しているのも、需給バランスだそうです。

つまり、鮒を捕る人が高齢化して人手がありません。ということは鮒の絶対量も不足します。今後このままの状態が続けば供給が増えることは考えられないので、価格はますます上昇していく(高止まる)と予想されます。

鮒なんて食べないからどうでもいい、と思われる方もいるでしょう。

鮒を、うなぎやレアメタル(希少金属)に置き換えたらどうでしょうか。

供給が少なければ(限定的であれば)手に入れたいと思う心が募るので、価格が上がることになります。鮒がまさしくこの例です。また、需要がないということは欲しいと思う人がいない(少ない)わけですから、当然価格は下がります。もっとも、先ほどの曲がったキュウリの場合には本当に需要がないのではなくて、「ない」という前提のもとに先に価格が「ゼロ」近くに決められてしまっているわけですが。

なんてことを考えながら、いろいろ話し続け、飲み続けました。

今日は、話しのネタに盛り付けが多くなったので、ここまでにします。続きはまた次回。

「昔は、祝い事があると必ず鯛を焼いたもんだけんどなあ。」

マスターは寂しそうにつぶやきました。