

今！求められる農産物は

～加工用ではない業務用という概念

少し古い資料になるが、02年7月に農協流通研究所が国産原料野菜の生産・流通実態調査結果を纏め、“野菜産地の6割が加工・外食向けの原料野菜を重視”という内容で公表した。この記事によると、調査したJAの半数以上が何らかの契約取引を行っており、販売面での課題には「輸入品との差別化ができる商品提案」が挙がり、生産面の課題は「高齢化に対応した労力軽減策」が多かったと報告されている。逆に言えば、これらを克服すれば国産農産物生産は更に伸びていくという事になる。

どのような農産物を作れば良いのか

原料用野菜の産地強化策としては 低コスト栽培技術の確立 食品産業との連携による安定した販路開拓 契約取引の推進とある。現在、弊社農産部でも契約取引拡大に注力しているが、図らずも前述3点全てを踏襲している。特に肥料に長けた組織力を有するMCグループの強みは“低コスト栽培技術の確立”が可能という、他の流通業者が持ち得ない強い分野を持っている事が何よりも優位である。肥料商売は単なる肥料売りから脱皮しなければならず、農政改革もあって農産物取引の重要性が増している。

業務用野菜の大規模契約栽培推進、この言葉の意味が示す役割は大きく且つディープである。ともすれば「業務用＝加工用だから多少規格が悪くても病気が付いていても、虫食いでも小さくても或いは大き過ぎても良いだろう。何故なら、価格が安いから。」という声が聞こえてくる。はっきり言ってこの考え方は、既に前時代的な古い考え方であり、この様な考え方が関係者間に存在する限り、契約栽培は成立しない場合が多い。

答えは「できる」

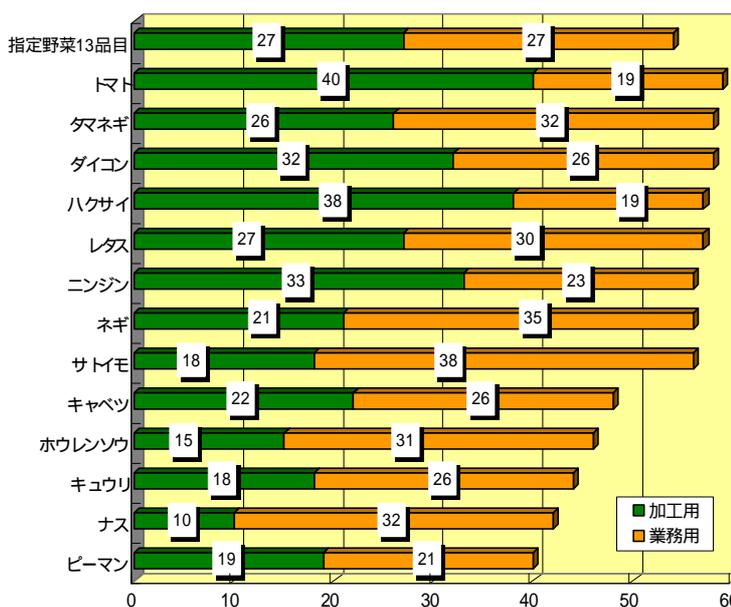
何故、輸入農産物が入ってくるのかを考えて欲しい。加工業者はなぜ国産野菜を使わずに輸入野菜を使うのか。誤解を恐れずに記せば、誠に簡単な理屈である。安定した価格と数量が、安定した品質で納入されるからである。では、国産でこのファクターをカバーできたらどうか？恐らく国産を使うという声が返ってくるだろう（決して輸入農産物だけが危険な訳ではなく、コントロールされていない危険な国産野菜も多数氾濫している現実を忘れてはならない）。それでは、国産では上記ファクターをカバーできないのであろうか？答えは「できる」なのである。

契約栽培と契約概念～業務用が求める品質

大規模に契約栽培を推進して、安定した数量・品質・価格で納品を行う為には、商品知識が欠かせない。契約栽培を行うという事は、栽培に自ら関与する事であり、約束事を守る事に他ならない。ここに契約栽培を行う者同士の強く且つ熱い情熱が必要になる。同じ事業を行う仲間という意識が必要なのである。

(次号へ続く)

指定野菜13品目の加工 業務用利用率





回転寿司の真実

誰でも大好きな日本人の国民食寿司。しかし、銀座の高級寿司店でも回転寿司店を代表とする大衆店でも、誤解を恐れずに記せば、寿司自体のコストは大して変わらないというのを聞いて皆さんは驚くのではないだろうか。やや衝撃を受けるこの内容も、回転寿司業界では当たり前の事実であり、皆さんも意外と美味しい回転寿司屋に出会った事がある筈である。

何でも2極化の時代、安い寿司と高い寿司、その昔寿司屋は客の質を見極めて価格を決めたい。値段の表示がなく、会計の時に恐る恐る伝票を確認するのはちょっとした恐怖でもあった。しかし、今やその様な店構えを売りにしている老舗といわれる店でさえ、回転寿司屋に下見に出向き、舌を巻いて帰ってくるという洒落にならない現実があると仄聞される。

2極化の時代

そもそも寿司の値段を左右している最大の要因は、職人の人件費、土地代等であり、ネタ代やシャリ代は割合としては低い。その人件費即ちプロの技である仕込み作業を大幅に短縮或いは機械化してコストを下げているという。寿司ロボット等笑えぬ光景を見た事もあるのではないだろうか。高校生のアルバイトが寿司飯に魚介類を乗せるという新しい食べ物と考えた方が馴染みやすかったりするのでは筆者だけだろうか？他方、鮮魚屋直営や漁港直送で鮮度を競っているのも事実であり、マグロの解体等銀座でもお目にかかれぬ客引きショーをする回転寿司店もある。ラッキーな人しか食せぬカマトロは絶品である！

衝撃原価

ここで考えてみよう。全ては原価積み上げで見当が付く。寿司に使われる具は、冷凍で処理されたものが主流であるが、現在は冷凍技術も進化しており、更に解凍技術も日進月歩ゆえ、設備投資金額に見合った美味しさ、新鮮さが実現可能である。概ね何を食べても原価は数十円。では、シャリはどうか。銀シャリでは最高級コシヒカリ使用等と表示も見かけるが、そもそも銀シャリのコストはどんなに高い米を使っても数円にも満たない。例えば玄米@25,000円/60kgの米を使う場合、精米して53kgの出来上がりとする約470円/kg。お茶碗一杯のご飯150gでも約30円であり、寿司1カン分であれば、数円にも満たない。従って、回転寿司の原価は、何を食べても大抵50円を大きく下回っており、仮に大トロを@500円/皿で食べようものなら、回転寿司経営者は大喜びなのであった。因みに、札幌で有名な回転寿司屋では、出店費用約1億円は素人でも2年で元が取れ、何と3年目から黒字経営が可能なのだとか。それらは、サラリーマンの知らない平日の昼間に主婦が食べる大トロ等による寄与が大きいという(週末は家族連れが主であり、コストより薄利多売傾向らしい)。

参考資料：ごはん5段活用

種籾 水稻 玄米 精米 ごはん(精米からごはんになると約2.3倍になる)植物扱いから輸送上では土足で乗られる扱いを受ける玄米になり、スーパーでは生鮮食品扱いから加工食品のごはんに。これ程扱いの変わる主食も珍しい。



編集局長：吉野友隆 アシスタント：助川尚子

電話：03-5802-2011/E-mail：journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp

