



“馬は馬方、餅は餅屋、情報はマック”

THE MAC JOURNAL

三菱商事アグリサービス株式会社

2007年5月9日発行ラインナップ

- ・益々増える情報付農産物
- ・ベジフルレシピ：明日葉

益々増える情報付農産物

～ 今後の消費者ニーズを踏まえた食品産業の変貌

過去、スーパーは大量画一的流通でスケールメリットを享受してきたが、個店の集客力低下に対応するため、消費者のニーズに即応した販売戦略への転換を図っている。例えばイオンの「グリーンアイ」、イトーヨーカ堂の「顔の見える野菜」等が挙げられる。

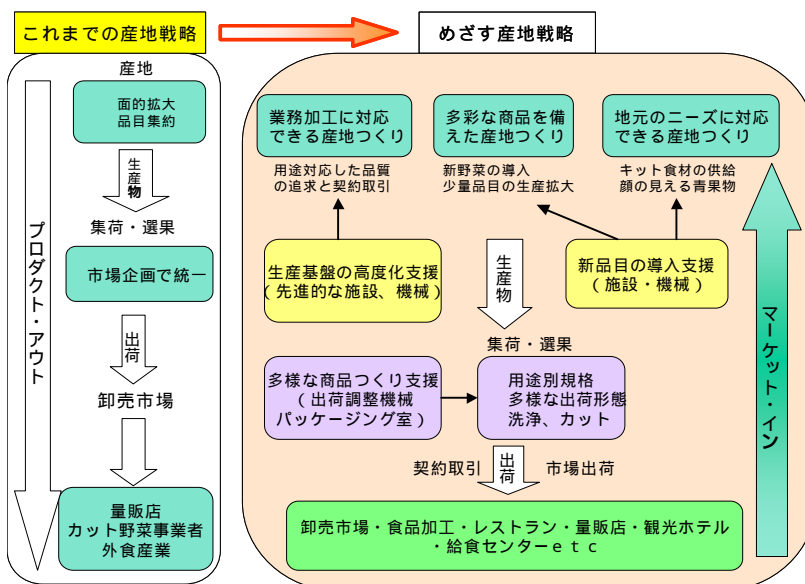
店舗ごとの個性を重視し、地元のこだわり野菜や鮮度・安全性重視の少量多品目流通への移行である。集荷に際しては、それぞれ独自の基準を作り、全国の個人農家やJAと直接取り組んでいる。有機栽培や鮮度、安全性などへのこだわりが消費者に支持され、買い上げ客の7割がリピーターになっているという。コンビニ業界も同様で、消費者のニーズに応える商品差別化路線を創るのに必至である。セブンイレブン店頭で販売する弁当・惣菜、パン類など約600品目について、原材料から取引先工場の衛生管理状態まで商品にかかわる情報の一元的管理を始める。

セブンイレブンが管理する情報

| |
|---------------|
| 原材料に関する情報 |
| ・原産地 |
| ・アレルギー成分 |
| ・添加物 |
| ・栄養成分 |
| 製造過程 |
| ・金属探知機の設定状況 |
| ・衛生管理体制 |
| ・保険所の検査証明書 |
| ・残留農薬などの検査証明書 |

マーケット・イン(1)型産地形成へ

プロダクトアウト(2)の象徴的存在である卸売市場は、昭和47年施行の「卸売市場法」により管理運営されてきた。生産者の持ち込んだ農産物は原則すべて荷受けをし、公正なセリ行為で価格を決定する。市場が生産者から委託された農産物を市場自身で値段を決めてはならないなど、資本主義社会の競争原理から取り残されてきた。この間にも農産物流通の環境は大きく変わった。農家・生産者の変化や農産物の輸入増加、八百屋さんの減少、食管法の廃止、スーパーの中抜き流通など着実に変化した。現状では、野菜流通の60%強が市場外流通となり、また平成16年の卸売市場法改正では、農産物流通・取引の自由化、平成21年の委託手数料の自由化が決定したことから、農産物流通は市場内の卸、仲卸に加え、市場外流通の食品卸、商社、市場外流通業者、産直業者、農協などのボーダレスな競争となっている。



売り手市場から買い手市場への構造的な変革の中で、再生産コストをカバーできる農業生産をするには、変化する需要に応えられる産地作りが求められる。「業務加工に対応できる産地作り」「多彩な商品を備えた産地作り」「地元のニーズに対応できる産地作り」などである。

(1) マーケット・イン(求められる物を生産し販売する)

(2) プロダクト・アウト(できた物を販売する)

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

J G A P 導入が成功への鍵

千葉県農業法人和郷園、茨城県のいばらき農産物流通研究会(株)アイ・アグリ、福島県の(株)マルケイ青果市場はマーケット・イン型産地形成で成功を収めている事業体として、マスコミにも報道されているが、彼等に共通することは、J G A Pとの出会いによって食品産業を取り込んでいることである。

和郷園のビジネスモデルは、まさに前ページ下図のモデルと近似しており、卸売市場・加工食品・レストラン・量販店・観光ホテル・給食センターなどのニーズを吸い上げている。平均年齢が30歳台という若さも大きな武器となっているが、企業理念に“農業の自立”を置いていることが求心力になっている。彼等が肥料業界に求めているのは、実需者のニーズに相応した適地適作の栽培指導と環境負荷低減型(硝酸態チツソを抑える)肥料や、農産物の栄養価や品質(糖度や鮮度)を高める肥料の提供である。

MAC 掲示板 ~ 人事異動 ~

| 日付 | 氏名 | 新 | 旧 |
|-----|-------|-----|------|
| 5/1 | 増田 茂 | 農産部 | 新規採用 |
| 同 | 佐々木浩二 | 特販部 | 新規採用 |

.....



健康野菜 あしたば

あしたばとは？

「明日葉(あしたば)」とは伊豆諸島原産のセリ科の植物です。江戸時代から「医者要らず」と言われるほどの健康野菜として親しまれてきました。葉と茎を調理して食べる野菜で、独特の苦味と風味が特徴です。名前の由来は「今日取っても明日生えてくる」というほどの成長の早さからきています。



あしたば特有の栄養素

あしたばは、ビタミン類、ミネラル類などが豊富で、食物繊維のほか、カルコン、クマリン等のポリフェノール類が豊富に含まれています。カルコンの効果としては「発ガン作用を抑える / 胃酸の分泌を抑えて胃の状態を良くする / 抗アレルギー作用 / 血栓予防効果 / 血行促進効果」などがあります。またクマリンという成分はアルツハイマー病の回復に効果的であるという研究結果が最近報告されています。

自然治癒力を高める食品

偏った食生活やストレスなどが続くと人間本来が持っている自然治癒力が低下し、体力の低下や身体の不調を招くことがあります。豊富な栄養素を含むあしたばは体力増進、免疫力向上に有効であると言えるでしょう。

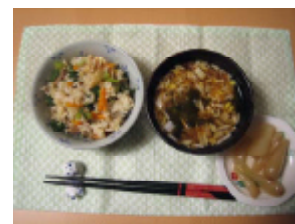
~ あしたばのたきこみご飯 ~

<材料> (4人分)

あしたば・・・100g / とりもも肉・・・100g / ごぼう・・・40g / にんじん・・・40g
 しいたけ・・・3枚 / 油揚げ・・・1枚 / 米・・・3.1 / 2カップ / だし汁・・・5カップ / 酒大匙3

<作り方>

1. にんじんは細切りにし、油揚げはみじん切りにする。
2. あしたばはさっとゆで、みじん切りにする。
3. ごぼうはさがきにし、鶏肉は細かく切る。
4. あしたば以外の材料を炊飯器に入れ、普通に炊く。
5. 炊き上がったあしたばを入れて蒸らし、さっくりと混ぜる。



* さっぱりしたお味なので、炊くときにしょうゆを大匙1と1/2くらい入れてもいいでしょう。

次の日曜日は母の日です。日頃なかなか言えない感謝の気持ちを行動で示してみたいかが?例えば、今回のレシピにある明日葉を使ってお料理を作るなど。医者要らずの食材で母の日にはうってつけです。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

