

地場野菜は どの様にあるべきか

市民リポーター
富 樫 昌 幸 (板 沢)



熱心な話し合いが展開されました

スーパー等の店頭に並ぶ野菜類には地元で栽培されたもの(地場野菜)とほかの産地から仕入れたもの(下りもの)の二種類があることは、皆さんご存じのことと思います。私は野菜の生産者の一人として、地場野菜が下りものに対してどの様な売り方・買い方をされているのかについて、以前から関心を持っていました。また、業者、消費者、生産者が、野菜についてのお互いの意見を交換しあえば、より良い需給関係が築けるのではないかと考えていました。そこで今回は、業者・消費者を代表して生協の流通担当者と組合員生産者の代表として上川沿の野菜農家にお集まりいただき、意見交換をしてもらいました。その要旨

をレポートしたいと思います。

安全性を求める消費者

消費者が野菜を買う際の選択基準は、新鮮さ、価格の安さ、色・形の良さ、体への安全性、おいしさ等々、多岐に渡っています。その中で、多くの消費者は実際、どのような点を最重要視しているのかを伺ったところ、消費者からは「安全性を最も重視して、農薬の使用量を抑えた野菜を選んでいきます。家族の健康が何より大事ですから生産者には、『この人が作った野菜なら安心だ』と消費者に信頼されるような野菜作りを望みたいですね」とのお話が聞かれました。また、野菜の売り手である業者も「消費者にはできる限り新鮮でか

つ体に安全な野菜をお届けしようということから、地場野菜については、農薬の使用量が少ない、有機栽培を行っている生産者を探してじかに買い付けています」とのことでした。

生産性と消費者ニーズの間で悩む生産者

これに対し、生産者は何を重視して野菜を栽培しているのでしょうか。生産者に何うと「野菜農家にとって、消費者のニーズは最も大切にしたいものです。しかし、自分が作った野菜を買っていただき、再生産できるだけの収入を得なければ仕事になりませんから、たくさん売れる野菜を目指してしまふのはある程度しようがないことなんです。そんなわけで、正直なところ、色や形のよい野菜を作る傾向はありますね。もちろん、農薬の使用量を最小限にとどめる努力は怠っていませんが、あまり少なくすると、野菜が病虫害に遭ったり、規格外の形になったりして、商品にならなくなってしまいますから、農薬を全く使わないというわけにはなかなかいかないんです。自分たちも一消費者としての側面を持っていますから、食べて安全な野菜が良いと思うのは皆さんと同じなのですが、実際の生産活動に際しては様々な葛藤に苦しんでいるんですよ」とのことでした。

旬を大切にしたい野菜を

これは、消費者や業者にとってもつらい現状であると言わなければなりません。見映えを優先した野菜作りをする生産者が多い中、見映えが悪くても新鮮で体に安全な有機栽培を行う生産者が少ないのですから。有機栽培された地場野菜の買い付けを目指している業者は、野菜の有機栽培化についてJAとも交渉をしてみたそうですが、なかなか思うにまかせない状況だとのこと。JAにも諸々の事情があつての方針なのでしょうが、残念なことです。何より、需要と供給の関係で成り立っている市場において、生産者が想定している消費者ニーズと消費者が実際に欲しているものとがずれつつあるという事実こそ、憂慮すべきだと思います。



率直な意見に思わず苦笑

現段階では色・形のよさを優先して野菜の選択をする消費者がまだまだ多いことは否めません。しかし、輸入野菜の安全性の問題が取りざたされるようになった昨今、国内産の野菜についても、農薬の使用に対して敏感な消費者が著しく増加していることもまた事実です。そんな中で地場野菜は、より新鮮で安全な野菜として生産されるべきですし、消費者ニーズの流れに最も即応しやすい立場にあるといえます。

野菜の旬がなくなつたと言われて久しく、今の子供たちは太陽の光をいっぱい浴びた露地栽培のトマトやイチゴのおいしさを知らないのではないかと思います。今回の話し合いの中でも、皆さんの一致した見解として、旬野菜の良さが話し合われました。一年を通しての大量生産、大量出荷を運命づけられた大産地ならいざ知らず、せめて地場野菜には旬の味を大切にしたいものです。

消費者も生産者も、どんな野菜が一番良いのか、もっと関心を持たなければなりません。そして、お互いの意見を交換し合つて相互の信頼を築き、より良い市場、より良い食生活を目指すべき時期が訪れていると思います。

おしまいになりましたが、お忙しいなか取材にご協力いただいた皆さん、本当にありがとうございました。