

農産物直売所 運営のヒント⑦

食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー
金丸 弘美

原材料は安全な地場産を

置いてある商品を消費者側の目線で見直してほしいと思う場面にはしばしば出会う。業者からの仕入れ品で、どこにでもありそうな加工品、土産品などが置いてあるもの。例えば、調味料のしょうゆ、酢、みりんといったもの。しょうゆであれば輸入脱脂大豆を使ってアミノ酸やブドウ糖が添加されているもの。酢だと海外原料で促成醸造されたもの。みりんも「みりん風調味料」で、本醸造のみりんとは別物というもの。直売所が地産地消を標榜しながら、案外調味料は無頓着というケースが多々ある。そんなところで、料理を出しているところは、味にはこだわっていないんだ、とつい思ってしまう。

せっかくなら、地域で原材料も明確で原産地表示がはっきりしたものを置いてほしいと思う。それは、素材の味を引き立ててくれるばかりでなく、醸造業という地域に根付いた産業を育て守ることだけでなく、材料の大豆、小麦、もち米な

健康、味、材料にこだわった商品並べよう

どの有効活用にもつながるからだ。何よりおいしいものをつくる原点だろう。業者任せのお土産品、加工品を置いているケースもままある。材料を見ると原産地が海外のものであったり、ほかの直売所やお土産品店と同じものが売られていたり、漬物で保存料や着色料の添加物が入ったものだったり。

実際に現場へ足を運び、どんな原料が使われているか、食べてみて、おいかどうか、置くべきものかを判断し、選択して売り場に並べてほしいと思う。

商品の一つ一つを吟味するということは、地域のセレクトショップをつくるということでもあり、それが対外的なアピールにも強いものとなる。

特に今では、食品添加物の体に与える影響について書いた書籍が広く知られて、インターネットでも公開されているし、商品名まで特定しているものまで出ている。そんな時代だからこそ、直売所ならではのオリジナルで、健康と味と材料にもこだわったものの商品構成がほしい。実際、そこまで踏み込んだところは評価も高い。

◇次回は12月14日付



2018年(平成30年)

11月16日 金曜日
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する
農業委員会ネットワーク機構

発行所 全国農業会議所

〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130
©全国農業会議所2018
ホームページ <https://www.nca.or.jp/shinbun>

お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ