

野菜ソムリエ対象に

市場流通の知識普及

日本野菜ソムリエ協会では、東京都渋谷区の本部で農経新聞社の宮澤信一社長を講師に、資格取得者向けのミニ講座「知っておいきたい青果物流通のいま」を開催した(写真)。

ぐ目的で創設された野菜ソムリエは、現在約4万7千人に達している。ただ流通については仕組みや現状を把握していない場合もあるため、より知識の幅を広げようと設定されたもの。

宮澤社長はまず卸売市場流通の仕組み、とくに「卸の持つ全国の産地とのネットワーク、決済機能、受託拒否の禁止」「仲卸の週末大量販売に向けたストック機

能、オーダーと入荷量の数量調整機能」など多段階階制には理由があり、各々がそれを薄い利益で担っていることを解説。

さらに、①日本では野菜生産はモノ余りの状況にあり、野菜作付面積の8割に相当する耕作放棄地を全て活用すればさらに安値を引き起こす危険性もある②家庭での調理機会が減る中で青果物の摂取量増加には、葉物だけでなく手軽な根菜類の一次加工品が求められる③日本ではこの10年間、所得が減り支出も減っ



ているが、肉、加工食品、携帯電話など便利なもの、好きなものへの支出は増やしている。このまま消費税率が上がれば、青果物などは節約のための調整に使われてしまうのでは—など、野菜ソムリエに対し、より広い視野を持つよう呼びかけた。